

## WEINGUT MONTIGNY

55452 Laubenheim · Weidenpfad 46

Tel (0 67 04) 14 68 · Fax 16 02

sascha.montigny@montigny.de

[www.montigny.de](http://www.montigny.de)

**Inhaber** Sascha Montigny

**Verkauf** Familie Montigny

nach Vereinbarung

**Rebfläche** 8 Hektar

**Jahresproduktion** 55 000 Flaschen

**Beste Lage** Laubenheimer Karthäuser und Krone

**Boden** rote Sandsteinverwitterung mit Lehm, Löss

**Rebsorten** 28% Riesling, 25% Spätburgunder, je 10% Grauburgunder und St. Laurent, je

7% Weißburgunder und Portugieser, 13% übrige Sorten

Nur auf rund 650 Hektar wird der zur Burgunderfamilie gehörige St. Laurent in Deutschland angebaut - einer der besten kommt jedes Jahr von der Nahe. Sascha Montignys R ist eine Bank mit festem Kern und prachtvoll-aromatischem Bouquet. Wie alle Roten von Montigny ist er dicht, mit viel Struktur und reifen Tanninen. Die Rotweine reifen in Stückfässern sowie in Barriques, die Reserve-Weine liegen gar 21 Monate im kleinen Holzfass. Die opulente Cuvée Mariage ist ungewöhnlich komponiert aus Spätburgunder, St. Laurent und Dunkelfelder. Sascha Montigny nur auf seine Roten zu begrenzen, wäre ein großer Fehler, auch Weiße und Sekte gelingen ihm gut, an der Spitze ein straffer Riesling aus der Krone.



- 85** 2014 Riesling Sekt Brut  
11 € | 12%
- 83** 2013 Pinot Noir Sekt Brut  
Blanc de Noirs  
13 € | 13%
- 81** 2017 Riesling trocken  
6 €/1,0 Lit. | 12%
- 81** 2017 Laubenheimer Weißburgunder trocken  
8 € | 13%
- 86** 2017 Laubenheimer Karthäuser Riesling trocken  
8,50 € | 13%
- 85** 2017 Laubenheimer Karthäuser Grauburgunder trocken Barrique  
10 € | 13%
- 87** 2017 Laubenheimer Krone Riesling trocken  
13,50 € | 13%
- 82** 2017 Laubenheimer Krone Spät- & Frühburgunder trocken Saignée  
9,50 € | 13%
- 86** 2016 Laubenheimer Krone Frühburgunder trocken Barrique  
17,50 € | 13,5%
- 86** 2016 Cuvée »Mariage« trocken Barrique  
18,50 € | 13,5%
- 88** 2016 Laubenheimer Krone St. Laurent »R« trocken Barrique  
22,50 € | 13,5%
- 86** 2016 Laubenheimer Krone Spätburgunder trocken Barrique  
29,50 € | 13,5%