



Montigny WEINGUT

Sekt – aus klassischer Flaschengärung

Nach der Fassreife werden ausgesuchte Weine mit Zucker und Hefe in der Flasche zur zweiten Gärung gebracht. Wir verwenden feinfruchtige, elegante Rieslinge und weiße, körperreiche Spätburgunder, die dann bis zu 30 Monaten auf der Hefe reifen.



33 2014 Pinot Noir Rosé extra trocken 11,50 €

Deutscher Sekt, 12,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 15,33 €)

Feiner, fruchtiger Rosésekt mit typischem Burgunderaroma.

31 2012 Spätburgunder Blanc de noir brut 12,00 €

Sekt b. A. Nahe, 13,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 16,00 €)

Eleganter weißer Sekt, mit Kraft und zugleich Cremigkeit.

21 2012 Riesling brut 10,00 €

Deutscher Sekt, 12,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 13,33 €)

Wirklich schöner, herber Sekt. Pur oder mit etwas Holunderblütensirup ist der Sekt ein toller Aperitif.

21a 2012 Riesling brut Magnum 25,00 €

Deutscher Sekt, 12,0 % Vol., als Magnumflasche 1,5 l (1,0 l = 16,66 €)

Wirklich schöner, herber Sekt. Gereift in der Magnumflasche.

22 2012 Riesling trocken 10,00 €

Deutscher Sekt, 12,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 13,33 €)

Der fruchtige Rieslingsekt, ein Klassiker.

Beachten Sie die Aktualisierungen der Angebotsliste unter www.montigny.de.
Ist ein Wein ausverkauft, liefern wir den Folgejahrgang aus!

Rotweine – aus alten, großen Eichenfässern

Etwa die Hälfte unserer Weinberge ist mit roten Rebsorten bepflanzt. Die im aufwändigen, traditionellen Maischegärverfahren gewonnenen Weine sind zugleich kräftig und fruchtig. Sie reifen in Stückfässern (dt. Hohlmaß = 1200 l) zu weichen, eleganten Weinen. Unsere Erfahrung und Kompetenz bei der Vinifizierung dieser Weine ist anerkannt. In guten Häusern der Nahe-Gastronomie findet man Montigny-Rotweine.

17 2015 Laubenheimer Spätburgunder trocken 7,50 €

Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 10,00 €)

Feingliedriger Rotwein mit fülligem, aber weichem Tannin. Würziges Aroma mit Anklängen von schwarzen Johannisbeeren und Süßkirschen.

18 2015 Les Deux trocken 9,00 €

Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 12,00 €)

Der Wein, der einst sogar Merkel und Sarkozy zusammen brachte! Ein Paar aus Spätburgunder und Dunkelfelder.

D 2015 Portugieser halbtrocken 6,00 €

Qualitätswein Nahe, 12,5 % Vol., 1,0 l

Weicher Rotwein, schmeckt nach mehr.

C 2014 Les Quatre trocken

Qualitätswein Nahe, 13,0 % Vol., 1,0 l

NEU

7,00 €

Wunderschöne Cuvée aus Saint Laurent, Spät- und Frühburgunder sowie Dunkelfelder.

20 2015 Laubenheimer Portugieser mild

6,00 €

Qualitätswein Nahe, 12,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 8,00 €)

Dezente Süße und harmonische Tannine: Ein Wein zum Genießen.



Rotweine – aus neuen, kleinen Eichenfässern

Holzinhaltsstoffe und die traubeneigenen Tannine prägen den Charakter dieser Weine. Besonders die Holzaromen (z.B. Vanille), die durch die Hitze beim Fassbau entstehen, gehen bei langer Lagerung in den Wein über. In der Regel reifen ausgesuchte Weine 10 - 18 Monate in den Fässern.



37 2015 Laubenheimer Krone Frühburgunder

ab August 2017

27 2014 Laubenheimer Spätburgunder

14,50 €

Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 19,33 €)

Im Geruch finden sich frische Pflaumen, reife Erdbeeren und trockene Blumen wieder. Der Wein zeigt ein gut strukturiertes Tannin mit einer verhaltenen, aber präsenten Säure.

28 2014 Laubenheimer Krone Cuvée Mariage

17,50 €

Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 23,33 €)

Die besten Spätburgunder-, Saint Laurent- und Dunkelfelder-Weine des Jahrgangs wurden nach 18-monatiger Fassreife vermählt. In dieser Zeit entwickelte der Wein intensive Aromen von trockenen Früchten, aber auch würzige Noten.

29 2013 Laubenheimer Saint Laurent

ab August 2017

26 2015 Laubenheimer Krone Spätburgunder

ab August 2017

39 2015 Laubenheimer Krone Saint Laurent „R“

ab August 2017

39a 2015 Laubenheimer Krone Saint Laurent „R“
Magnum 1,5l

ab August 2017



Trockene Weißweine – die Klassischen

„In den vergangenen Jahren ist Sascha Montigny vermehrt durch die Qualität seiner Rotweine aufgefallen. Jetzt drängen sich sowohl die kernig-gradlinigen Lagen-Rieslinge als auch der Karthäuser Grauburgunder mit Substanz und Saftigkeit in die erste Reihe.“

Gault Millau Weinguide 2015



A 2016 Riesling **5,50 €**

Qualitätswein Nahe, 12,0 % Vol., 1,0 l

Ein Gutsriesling für den gehobenen Anspruch.

1 2016 Laubenheimer Riesling **5,50 €**

Qualitätswein Nahe, 12,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 7,33 €)

Dieser Ortslagenwein ist ein Riesling mit feiner Frucht und großer Harmonie.

4 2015 Laubenheimer Karthäuser Riesling **8,00 €**

Qualitätswein Nahe, 13,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 10,66 €)

Sehr üppiger Wein mit fein eingebundener, aber spürbarer Säure, dabei intensive Aromen nach reifen, gelben Früchten.

Trockene Weißweine – die Kräftigen

Weißer Burgundersorten sind durch Mutation aus dem Spätburgunder entstanden. Sie wachsen meist auf Lehm- oder Lößböden, die auch in trockenen Jahren höchste Reife ermöglichen. Die Weine sind kräftig und ausdrucksstark. Die weiche Säure im Zusammenspiel mit niedriger Fruchtsüße und nicht überbetontem Alkoholgehalt ergibt unkomplizierte und zugleich charaktervolle Weine.

6 2016 Laubenheimer Grauburgunder **6,50 €**
Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 8,67 €)

Frischer, eleganter Burgunder, trocken und doch sehr weich in der Säure.

16 2016 Laubenheimer Spätburgunder Blanc de noir **7,00 €**
Qualitätswein Nahe, 13,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 9,33 €)

Aus dem hellen Saft der roten Spätburgundertrauben gekelterter Wein. Ein langes Hefelager unterstützt den intensiven Charakter.

7 2016 Laubenheimer Weißburgunder **7,50 €**
Qualitätswein Nahe, 13,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 10,00 €)

Ein duftiger Wein mit viel Schmelz und Fülle im Mund.

8 2015 Laubenheimer Karthäuser Grauburgunder **9,50 €**
Qualitätswein Nahe, 14,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 12,67 €)

In kleinen Eichenfässern vergorener Wein. Die Traubenaromatik reifer, gelber Früchte verbindet sich kongenial mit den feinen Gewürznoten des Holzes.



Roséweine – frisch gepresst

Die Farbstoffe der roten Trauben befinden sich vor allem in der Schale. Der Saft ist nach dem Keltern weiß bis hellrot – eben roséfarben. Aus dem Saftabzug (Saignée) der Rotweinausgärung entstehen ohne Kelterung besonders feine Weine.

10 2015 Laubenheimer Rosé halbtrocken 5,50 €
Qualitätswein Nahe, 11,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 7,33 €)

Fruchtiger Wein mit schönem Trinkfluss.

19 2016 Saint Laurent Rosé trocken 7,00 €
Qualitätswein Nahe, 11,5% Vol., 0,75 l (1,0 l = 9,33 €)

Charaktervoller, lachsfarbener Wein für das leichte Vergnügen.

9 2016 Laubenheimer Krone Frühburgunder Saignée trocken 9,00 €
Qualitätswein Nahe, 13,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 12,00 €)

Saignée aus Frühburgunder- und Spätburgundertrauben der Spitzenlage Krone. Mit dem herrlichen Duft von Erdbeere und Himbeere und einer feinfruchtigen Süße.

Halbtrockene Weißweine – die Harmonischen

Harmonie ergibt sich aus dem Zusammenspiel von Fruchtsäure und Süße. Vor allem Rieslingweine lassen sich perfekt ausbalancieren. Der Begriff „feinherb“ spiegelt dies optimal wider.

F 2016 Riesling halbtrocken 5,50 €
Qualitätswein Nahe, 11,5 % Vol., 1,0 l

In der Literflasche ist dieser Wein ein Schnäppchen!

5 2016 Laubenheimer Karthäuser Riesling feinherb 8,00 €
Qualitätswein Nahe, 12,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 10,66 €)

Feinste Fruchtaromen, gepaart mit großer Fülle, machen den Wein zu einem Ereignis!



Fruchtsüsse Weißweine – die Aromatischen

Fruchtbetonte Rebsorten schöpfen ihr Aromen-Potential besonders nachhaltig aus, wenn sie lieblich, also mit deutlich schmeckbarer Restsüße ausgebaut werden. Nach langsamer Gärung bleibt ein Rest des traubeneigenen Fruchtzuckers im Wein enthalten. So entstehen besonders aromenreiche Weine.

11 2016 Kerner 6,00 €

Qualitätswein Nahe, 10,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 8,00 €)

Ein Feuerwerk von Aromen. (*)

13 2015 Laubenheimer Karthäuser Riesling Spätlese 8,00 €

Qualitätswein Nahe, 7,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 10,66 €)

Die Riesling-Spätlesen aus dem Karthäuser sind immer wieder aufs Neue ein Erlebnis: finessenreich und elegant.

Weitere Beckereien

30 Montecco 6,50 €

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, 11,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 8,67 €)

Duftige Perlweincuvée – nicht nur für die Terrasse. (*)

32 Montjus 6,50 €

Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure, 0,75 l (1,0 l = 8,67 €)

Fruchtiger Traubensaftsecco, schöner alkoholfreier Aperitif! (*)





Jahrgangsprobe und Menü

Am 26./27. August 2017 findet unsere Jahrgangsprobe im Weingut Montigny statt. An diesem Wochenende können Sie alle Montigny-Weine verkosten (ohne Anmeldung möglich). Den Höhepunkt der Veranstaltung bildet am Samstag (26. August) ein 5-Gang-Menü auf „Johann Lafer's Stromburg“ mit korrespondierenden Montigny-Weinen (separate Buchung erforderlich).

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Selbstabholern gewähren wir ab einem Warenwert von 200 € einen Rabatt von € 0,25 pro Flasche. Die Zahlung per EC-Karte im Weingut ist möglich.

Weinlieferungen per Spedition, Paketdienst oder unserem eigenen Fahrzeug sind ab einem Warenwert von 100 € innerhalb Deutschlands versandkostenfrei (ggf. zuzügl. Inselfracht oder ausgewiesene Zuschläge). Bei Sendungen unter einem Warenwert von 100 € berechnen wir einen Frachtkostenanteil von 9 €. Der Mindestbestellwert beträgt 30 €. Alle Preise beinhalten Glas, Verpackung und MWSt.

Lieferungen in ein benachbartes EU-Land erfolgen kostengünstig per Paketdienst. Wir ermitteln die Konditionen für die gewünschte Lieferadresse nach Anfrage.

Wir honorieren Sammelbestellungen. Bei **einer** Rechnungs- und Lieferanschrift gewähren wir folgende Rabatte: 3% ab € 300,00, 5% ab € 500,00 und 7% ab € 750,00 Auftragswert.

Zahlungsziel ist in allen Fällen 14 Tage nach Erhalt des Weins rein netto. Ein Skontoabzug ist nicht möglich. Unberechtigte Skontoabzüge werden von uns nachgefordert. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Erfüllungsort ist Langenlonsheim. Gerichtsstand ist Bad Kreuznach, soweit der Auftraggeber Vollkaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist. Diese Liste verliert ihre Gültigkeit mit dem Erscheinen einer neuen Angebotsliste.

Zu dieser Liste

Alle Erzeugnisse dieser Angebotsliste sind Abfüllungen des Weinguts Sascha Montigny in D-55452 Laubenheim oder sind für Sascha Montigny abgefüllt. Für mit (*) gekennzeichnete Weine wurden auch Trauben oder Wein von befreundeten Kollegen übernommen und weiterverarbeitet. Bei allen Weinen dieser Liste handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Die angebotenen Erzeugnisse stammen aus dem Anbaugebiet Nahe. Alle Erzeugnisse, mit Ausnahme des perlenden Traubensaftes (Nr.32), enthalten Sulfite.

Alle Weine werden als Qualitätsweine Nahe angeboten. Dem besten fruchtsüßen Riesling aus der Lage Karthäuser bleibt das Prädikat Spätlese vorbehalten.

Ansonsten folgen wir einer weinlagenbedingten Qualitätspyramide:

1. Gehobene, sortentypische Gutsweine füllen wir in Literflaschen. Sie werden mit dem Jahrgang und der jeweiligen Rebsorte bezeichnet und tragen den Namen des Anbaugebietes Nahe.
Zum Beispiel: 2016 Riesling
2. Überdurchschnittliche Qualitäten, in 0,75 l-Flaschen gefüllt, tragen als zusätzliche Auszeichnung die Ortslage. Zum Beispiel: 2016 Laubenheimer Riesling
3. Herausragende Gewächse entstehen vor allem in unseren Spitzenlagen Karthäuser und Krone. Der Bodentyp (z.B. Rotliegender Sandstein) und die Lage prägen diese außergewöhnlichen Weine.
Zum Beispiel: 2016 Laubenheimer Karthäuser Riesling

Weinproben und Kellerbesichtigungen

Möchten Sie unsere Weine probieren und uns kennen lernen?

Unser Weingut steht Ihnen **für Weinproben nur mit telefonischer Voranmeldung** unter (0 67 04) 14 68 offen.

Montag bis Freitag von 14:00 bis 18:00 Uhr, sowie Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr sind Weinproben und Kellerbesichtigungen möglich.

Sonn- und Feiertags ist unser Weingut geschlossen.



Widerrufsbelehrung

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.

Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns

Weingut Sascha Montigny

Weidenpfad 46

55452 Laubenheim

Fax: 06704/1602

shop@montigny.de

www.montigny.de

mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigelegte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden

Widerrufsfolgen

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

Hinweis zur EU-Verordnung zur Beilegung von verbraucherrechtlichen Streitigkeiten:

Zur außergerichtlichen Beilegung von verbraucherrechtlichen Streitigkeiten hat die Europäische Union eine Online-Plattform ("OS-Plattform") eingerichtet, an die Sie sich wenden können.

Die Plattform finden Sie unter <http://ec.europa.eu/consumers/odr/>

Unsere Emailadresse lautet: [shop\(at\)montigny.de](mailto:shop@montigny.de)

Wir sind nicht bereit und nicht verpflichtet, an einem Streitbelegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen.



Montigny WEINGUT

Weingut Sascha Montigny • Weidenpfad 46 • 55452 Laubenheim

Tel. +49 (0) 67 04 14 68 • Fax +49 (0) 67 04 16 02

www.montigny.de • shop@montigny.de

Sparkasse Rhein-Nahe • Kto.-Nr. 400 97 18 • BLZ 560 501 80

IBAN: DE05 5605 0180 0004 0097 18 BIC: MALADE51KRE