



Montigny

Kontakt

Weidenpfad 46
55452 Laubenheim
Tel. 06704-1468
Fax: 06704-1602
www.montigny.de
sascha.montigny@montigny.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 10-12 + 14-18 Uhr,
Sa. 10-14 Uhr, jeweils nur
nach Vereinbarung

Inhaber

Sascha Montigny

Rebfläche


8 Hektar

Produktion

55.000 Flaschen

Das Weingut Montigny wurde in den sechziger Jahren von den Eltern des heutigen Besitzers gegründet, Sascha Montigny hat es 1994 übernommen. Ungewöhnlich für die Nahe ist, dass die Hälfte der Rebfläche mit roten Sorten bestockt ist. Spätburgunder, den es bereits seit 1975 gibt, ist die wichtigste rote Sorte. Zweite wichtige Rotweinsorte ist der St. Laurent, einige Frühburgunderanlagen hat Sascha Montigny jetzt angesichts des Klimawandels mit Merlot ersetzt. Der Schwerpunkt bei den Weißweinen liegt beim Riesling, der ein Viertel der Rebfläche einnimmt, dazu gibt es Grauburgunder und Weißburgunder, 2020 wurde etwas Viognier gepflanzt.

Kollektion

Eine starke Kollektion von Sascha Montigny. Vor allem die aromatischen Rotweine sind eindrucksvoll, zeugen von gutem Gespür für Traubenreife und Ausbau im Holz. Qualitativ geschlossen, weisen sie feine Unterschiede auf. Der Frühburgunder duftet nach Pflaumen, ist dabei fein ätherisch, am Gaumen überraschend filigran und frisch. Kraftvoller ist der Spätburgunder, auch feiner, dabei noch ein wenig vom Holz verdeckt: Cassis und ein Hauch Trockenobst, saftige Frische und Finesse, Länge und Nachhall. Vielleicht nichts für Rebsorten-Puristen, nichtsdestotrotz sehr gut. Sehr angetan sind wir vom Merlot, der mit saftigem Tannin antritt, was ihm bei perfekter Reife und sehr trockenem Ausbau attraktive Kühle und Entwicklungspotenzial schenkt. Geradezu süffig – und das im besten Sinne – zeigt sich die Cuvée Mariage mit ihrer frischen, direkten Art und saftigen Tanninen im Nachhall. Wie alle anderen Rotweine kann sie trotzdem noch etwas reifen. Der Sankt Laurent R mit edlem ätherischem Toast ist hingegen noch sehr kompakt, bringt aber viel Druck und Tiefe in der Frucht, wird sich in den nächsten Jahren weiter verbessern. Neben dem komplexen Blanc de Noir-Sekt von 2014 gefällt uns im weißen Segment der Riesling aus der Krone besonders gut, der vielschichtig und fein ist und mit süßer Würze endet. 

Weinbewertung

- 87** 2014 Pinot Noir „Blanc de Noir“ Sekt brut | 13,5%/14,-€
- 86** 2018 Riesling Sekt brut | 12,5%/12,-€
- 85** 2020 Weißburgunder trocken Laubenheimer | 13,5%/8,-€
- 85** 2020 Riesling trocken Laubenheimer Karthäuser | 13%/8,50€
- 87** 2020 Riesling trocken Laubenheimer Krone | 12,5%/13,50€
- 86** 2020 Grauburgunder trocken Laubenheimer Karthäuser | 13,5%/11,-€
- 84** 2020 Rosé trocken „Saignée“ | 13,5%/9,50€
- 88** 2019 Frühburgunder trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/17,50€
- 88** 2019 „Cuvée Mariage“ Rotwein trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/19,50€
- 89** 2019 Saint Laurent „R“ trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/24,50€
- 88** 2019 Merlot trocken Laubenheimer | 14%/16,50€
- 89** 2019 Spätburgunder trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/29,50€