



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

2018 konnte Sascha Montigny seinen ersten Merlot ernten, die Menge war allerdings noch so gering, dass er den Merlot mit Saint Laurent assemblieren musste, um ein Barrique füllen zu können: Wie auch die anderen Rotweine braucht die Cuvée einiges an Luft, im Bouquet ist der Wein von dunkler Frucht, Mokka, Lakritze und etwas Leder geprägt, ist kraftvoll, harmonisch und besitzt gute Länge. Noch etwas stärker schätzen wir allerdings unseren Favoriten der vergangenen Jahre ein, den Spätburgunder aus der Krone, der von allen Roten wieder das komplexeste Bouquet besitzt, mit Noten von Schwarzkirsche, roter Johannisbeere, Minze und Waldboden, am Gaumen ist er noch von jugendlichen Tanninen geprägt, ist harmonisch und lang. Auch der Saint Laurent besitzt eine jugendliche Struktur, im Bouquet zeigt er viel kräutrige Würze, Eukalyptus, Mokka und dunkle Frucht, die „Cuvée Mariage“ ist ähnlich im Bouquet, aber etwas weniger intensiv, der Frühburgunder besitzt klare Kirschfrucht und eine frische Säure. Die Krone besitzt unter den von Zitrusnoten geprägten, leicht verhaltenen Rieslingen am meisten Grip, der Grauburgunder besitzt Kraft, Fülle, gelbe Frucht und gut eingebundenes Holz und der 60 Monate auf der Hefe ausgebaute „Blanc de Noir“-Sekt zeigt gelbe Frucht, auch etwas Kirsche und feine hefige Würze, ist cremig und harmonisch. 

Weinbewertung

- 87** 2014 Pinot Noir „Blanc de Noir“ Sekt brut | 13,5%/14,-€
- 85** 2016 Riesling Sekt brut | 12%/11,-€
- 82** 2019 Riesling trocken Laubenheimer | 12,5%/6,-€
- 84** 2019 Riesling trocken Laubenheimer Karthäuser | 13%/8,50€
- 85** 2019 Riesling trocken Laubenheimer Krone | 12,5%/13,50€
- 86** 2019 Grauburgunder trocken Laubenheimer Karthäuser | 13,5%/11,-€
- 87** 2018 Frühburgunder trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/17,50€
- 87** 2018 Cuvée Mariage Rotwein trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/19,50€
- 88** 2018 Saint Laurent „R“ trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/24,50€
- 88** 2018 Merlot & Saint Laurent trocken Laubenheimer | 14%/69,-€
- 89** 2018 Spätburgunder trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/29,50€