

MONTIGNY



KONTAKT

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

Inhaber

Sascha Montigny

Rebfläche

7,5 Hektar

Produktion

55.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

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

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.

Kollektion

Die aktuelle Rotweinkollektion ist insgesamt etwas schlanker als im Vorjahr, aber immer noch sehr kraftvoll, alle zeigen dunkle Frucht und einen gekonnten, dezenten Holzeinsatz. Zu unserem Favoriten der vergangenen Jahre, dem Spätburgunder aus der Krone, gesellt sich aus dem 2016er Jahrgang der genauso starke Saint Laurent „R“, beide Weine zeigen kühle, kräutrige Würze, besitzen gute Konzentration, Struktur und auch Eleganz. Der Frühburgunder zeigt neben dunkler Kirschfrucht auch etwas Cassis und feine Krokantwürze, die Cuvée „Mariage“ aus Spätburgunder, Saint Laurent und etwas Dunkelfelder zeigt im Bouquet Noten von Pflaume und Mokka. Bei den beiden Sekten gefällt uns der 40 Monate auf der Hefe ausgebaute, cremige „Blanc de Noirs“ mit leicht rauchiger und floraler Würze wesentlich besser als der Riesling, der leichte Reifennoten zeigt. Der Riesling aus der Krone besitzt leicht süße Frucht und Fülle und zeigt auch etwas kräutrig-mineralische Würze, der Karthäuser-Riesling zeigt klare Zitrusnoten, der Grauburgunder ist wieder sehr vom Holz geprägt, besitzt aber auch Frische, beim cremigen, leicht floralen Weißburgunder ist das Holz dezenter. ◀

Weinbewertung

- 87 2013 Pinot Noir „Blanc de Noirs“ Sekt brut 13 %/13,- €
- 84 2014 Riesling Sekt brut 12 %/11,- €
- 82 2017 Riesling trocken Laubheimer 12,5 %/6,- €
- 84 2017 Weißburgunder trocken Laubheimer 13 %/8,- €
- 85 2017 Grauburgunder trocken Laubheimer Karthäuser 13 %/10,- €
- 84 2017 Riesling trocken Laubheimer Karthäuser 13 %/8,50 €
- 86 2017 Riesling trocken Laubheimer Krone 13 %/13,50 €
- 84 2017 Frühburgunder + Spätburgunder Rosé trocken „Saignée“ Krone 13 %/9,50 €
- 86 2016 Frühburgunder trocken Laubheimer Krone 13,5 %/17,50 €
- 87 2016 Cuvée Mariage Rotwein trocken Laubheimer Krone 13,5 %/18,50 €
- 89 2016 Saint Laurent „R“ trocken Laubheimer Krone 13,5 %/22,50 €
- 89 2016 Spätburgunder trocken Laubheimer Krone 14 %/29,50 €

