



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 nach
Vereinbarung

Inhaber

Sascha Montigny

Rebfläche


7,5 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.

Kollektion

Sascha Montigny präsentiert uns auch in diesem Jahr wieder eine konsistent gute Kollektion mit eindeutigen Stärken bei den Rotweinen: Die vier verkosteten Roten profitieren wieder von einem sehr dezenten Holzeinsatz, die Cuvée „Mariage“ und der Saint Laurent zeigen dunkle Frucht, Pflaume und kräutrige Würze mit Noten von Lakritze, beide besitzen noch jugendliche Tannine und gute Struktur. Früh- und Spätburgunder sind etwas heller in der Frucht, der Frühburgunder zeigt Noten von Süßkirsche und feine Krokantwürze, der Spätburgunder besitzt unter den Roten das feinste und differenzierteste Bouquet, zeigt Aromen von Schwarzkirsche und roten Johannisbeeren, ist harmonisch und elegant. Sehr gut ist auch der 48 Monate auf der Hefe ausgebaute „Blanc de Noirs“-Sekt mit dezenten Reifentönen, feiner Perlage, leicht rauchiger Würze und guter Länge. Die Weißweine brauchen alle etwas Luft, die Rieslinge bleiben aber leicht verhalten, am prägnantesten ist der leicht salzige Wein aus der Krone mit kräutriger Würze und Noten von grünem Apfel, der Grauburgunder zeigt wie immer deutlicheres Holz als der Weißburgunder, beide sind kraftvoll und leicht cremig. 

Weinbewertung

- 87** 2013 Pinot Noir „Blanc de Noirs“ Sekt brut | 13%/13,-€
- 84** 2017 Pinot Noir Rosé Sekt brut | 12%/12,50€
- 80** 2018 Riesling trocken (1l) | 12,5%/6,-€
- 84** 2018 Weißburgunder trocken Laubenheimer | 13,5%/8,-€
- 83** 2018 Riesling trocken Laubenheimer Karthäuser | 12,5%/8,50€
- 85** 2018 Riesling trocken Laubenheimer Krone | 13%/13,50€
- 85** 2018 Grauburgunder trocken Laubenheimer Karthäuser | 13,5%/10,-€
- 84** 2018 Spätburgunder & Frühburgunder Rosé trocken „Saignée“ Krone | 13,5%/9,50€
- 87** 2017 Frühburgunder trocken Laubenheimer Krone | 14%/17,50€
- 87** 2017 Cuvée Mariage Rotwein trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/18,50€
- 88** 2017 Saint Laurent „R“ trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/22,50€
- 89** 2017 Spätburgunder trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/29,50€

