



Montigny

Kontakt

Weidenpfad 46
55452 Laubenheim
Tel. 06704-1468
<https://montigny.de/>
sascha.montigny@montigny.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 14-18 Uhr
Sa. 10-14 Uhr
jeweils nur nach Vereinbarung
an Feiertagen geschlossen

Inhaber

Sascha Montigny

Rebfläche


9 Hektar

Produktion

45.000 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 Vielfalt stilsicherer Weine mit zugänglichem Charakter, wie immer mit beeindruckender Zuverlässigkeit. Die beiden wohl dosierten Sekte sind saftig und frisch, der Rosé zeigt feine Würze, der Blanc de Noir ist kräftiger, dabei mild. Ausgewogen ist der saftige Weißburgunder. Der Riesling besitzt mehr Frische, ist aromatisch und zart würzig. Der im Holz ausgebaute, cremige Viognier ist großzügig und rund – eine Spezialität des Hauses. Ähnlich in Qualität und Stil ist der füllige, reife Chardonnay aus der Krone. Mit seiner frischen Frucht und delikatem Schalenbiss ist auch der Grauburgunder aus dem Karthäuser wieder eine sichere Bank. Die sortentypischen, konzentrierten Rotweine demonstrieren bekannte Qualität. Saftig und würzig zeigt sich der kräftige Frühburgunder, sein ätherisches Holz passt gut zu seiner leicht vegetabilen Cassisnote. Der Merlot ist von guter Reife, sein kompakter, griffiger Geschmack lässt weitere Flaschenreife zu, er endet mit spürbarer Extraktsüße. Die Cuvée Mariage ist griffig, frisch, dabei sehr saftig, die Tannine brauchen etwas Zeit. Dagegen ist der dichte St. Laurent mit seiner immensen Reife einnehmend, saftig, dabei angenehm frisch im Nachhall. Der kraftvolle Spätburgunder aus der Krone entfaltet sich konzentriert, hat Struktur und Substanz, Frische und Nachhall. 

Weinbewertung

- 87** 2020 Pinot Noir Blanc de Noir Sekt brut | 13%/15,-€
- 87** 2021 Pinot Noir Rosé Sekt brut | 12,5%/13,-€
- 84** 2023 Weißburgunder trocken Laubenheimer | 13%/8,50€
- 87** 2023 Viognier trocken Laubenheimer | 13%/13,-€
- 84** 2023 Riesling trocken Laubenheimer Karthäuser | 12,5%/9,-€
- 87** 2023 Grauburgunder trocken Laubenheimer Karthäuser | 13%/13,-€
- 87** 2023 Chardonnay trocken Laubenheimer Krone | 13%/13,-€
- 87** 2022 Frühburgunder trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/18,50€
- 88** 2022 Merlot trocken Laubenheimer | 13,5%/16,50€
- 87** 2022 „Cuvée Mariage“ Rotwein trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/21,-€
- 88** 2022 Saint Laurent „R“ trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/25,50€
- 89** 2022 Spätburgunder trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/32,-€