

MONTIGNY

Weingut Sascha Montigny
 55452 Laubenheim · Weidenpfad 46
 Tel. (06704) 1468
 sascha.montigny@montigny.de
www.montigny.de

Inhaber/in und Betriebsleitung

Sascha Montigny
 Keller Frank Knoth

Außenbetrieb Jonas Kneilmann

Historie gegründet von Waltraud und Rudolf Montigny in den 1950er-Jahren als Rebveredlungsbetrieb

Rebfläche 8 Hektar

Jahresproduktion 45 000 Flaschen

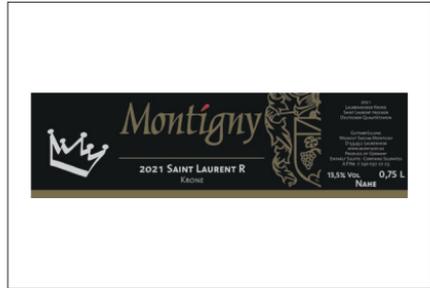
Beste Lagen Laubenheimer Karthäuser und Krone

Boden rote Sandsteinverwitterung mit Lehm, Löss

Rebsorten je 25% Riesling und Spätburgunder, je 15% Grau- und Weißburgunder, St. Laurent und Merlot, 20% übrige Sorten

Das acht Hektar große Weingut unter der Führung von Sascha Montigny hat sich in den letzten Jahren einen exzellenten Ruf für seine Rotweine erarbeitet. Wir waren mit der aktuellen Kollektion zufrieden und probierten Weine aus den Jahrgängen 2022 und 2023. Besonders hervorzuheben sind der Früh- und der Spätburgunder. Der Frühburgunder 2022 beeindruckt mit seiner feinen Aromatik und weichen Tanninen. Er zeigt Noten von roten Beeren wie Himbeeren und Erdbeeren, Veilchen, Salbei, die von einer zarten Würze begleitet werden. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und samtig, mit einer ausgewogenen Säurestruktur, die ihm Frische und Lebendigkeit verleiht. Der Spätburgunder 2022 ist kraftvoller und vielschichtiger. Er offenbart ein tiefes Bouquet von dunklen Früchten wie Kirschen und Brombeeren, ergänzt durch subtile Anklänge von Schokolade und Vanille. Im Mund zeigt sich der Wein vollmundig und strukturiert, mit reifen Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang. Die Feinheit und Eleganz dieses Spätburgunders spiegeln Sascha Montignys Fähigkeit wider, den Charakter der Rebsorte und des Terroirs perfekt einzufangen. Ein wesentlicher Baustein dieses Erfolgs ist der erfahrene Kellermeister Frank Knoth, der seit zehn Jahren

mit Leidenschaft und Präzision die Weine des Weinguts prägt. Gemeinsam mit Sascha Montigny bildet er ein starkes Team, das für herausragende Qualität und innovative Weinkreationen steht.



- 87** 2020 Pinot Noir Brut
15 € | 13%
- 86** 2023 Riesling Liter trocken
7 €/1 Lit. | 12,5% **BEST BUY**
- 86** 2023 Laubenheimer Karthäuser Riesling trocken
9 € | 12,5%
- 87** 2023 Laubenheimer Weißburgunder trocken
8,50 € | 13%
- 87** 2023 Laubenheimer Karthäuser Grauburgunder trocken
13 € | 13%
- 87** 2023 Laubenheimer Krone Chardonnay trocken
13 € | 13%
- 89** 2023 Laubenheimer Viognier trocken
13 € | 13%
- 87** 2022 Laubenheimer Krone trocken Cuvée Mariage
21 € | 13,5%
- 89** 2022 Laubenheimer Merlot trocken
16,50 € | 13,5%
- 89** 2022 Laubenheimer Krone St. Laurent trocken R
25,50 € | 13,5%
- 91** 2022 Laubenheimer Krone Frühburgunder trocken
16,50 € | 13,5%
- 91** 2022 Laubenheimer Krone Spätburgunder trocken R
32 € | 13,5%