



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

40.000 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, seither auch Syrah.



Kollektion

Eine bärenstarke Kollektion stellt Sascha Montigny in diesem Jahr vor. Die beiden Sekte präsentieren sich frisch und aromatisch, der würzige Rosé bietet feine Frucht, der milde Blanc de Noir ist kraftvoll und komplex. Der Viognier ist im Jahrgang 2024 sehr saftig und geradlinig, besitzt sehr viel Trinkanimation. Fein und würzig verbindet der Chardonnay Frische und zart cremigen Schmelz zu einem harmonischen Ganzen, der Holzeinsatz ist bestens dosiert, die Finesse steht im Vordergrund. Der 2023er Grauburgunder hat sich sehr gut entwickelt, vom spürbaren Holzausbau erhält er eine satte Tiefe, ist ausgewogen und lang. Die im Holz ausgebauten, aromatischen Rotweine zeigen alle hohes Niveau. Der füllige Merlot besitzt saftige Tannine, ist kraftvoll, lang und nachhaltig, besitzt viel Würze und Finesse. Deutlich opulenter ist der Syrah, sehr würzig und konzentriert, zeigt reintonige Frucht, ist satt am Gaumen, besitzt viel Struktur und Länge. Frisch, saftig und geradlinig ist der St. Laurent, setzt mehr auf Finesse, zeigt typische dunkle Kirschenfrucht und feine ätherische Noten, besitzt viel Länge. Die Cuvée Mariage ist auch im Jahrgang 2023 wieder ganz stark, ein kompletter, feiner Roter, sehr ausgewogen und lang. Der Spätburgunder ist komplex und intensiv, füllig und kraftvoll, bietet feine Würze, gute Balance und Länge. 



Weinbewertung

- 88** 2020 Pinot Noir Blanc de Noir Sekt brut | 13%/15,50€
- 87** 2023 Pinot Noir Rosé Sekt brut | 12,5%/13,50€
- 87** 2024 Viognier trocken Laubenheimer | 13%/13,-€
- 88** 2023 Grauburgunder trocken Laubenheimer Karthäuser | 13%/13,-€
- 87** 2024 Chardonnay trocken Laubenheimer Krone | 13%/13,-€
- 88** 2023 Merlot trocken Laubenheimer | 13,5%/16,50€
- 89** 2023 Syrah trocken Laubenheimer Karthäuser | 13,5%/18,50€
- 89** 2023 „Cuvée Mariage“ Rotwein trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/21,-€
- 89** 2023 Saint Laurent „R“ trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/25,50€
- 90** 2023 Spätburgunder trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/32,-€