



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 nur
nach Vereinbarung

Inhaber

Sascha Montigny

Rebfläche


8 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, 2020 wurde etwas Viognier gepflanzt.

Kollektion

Der im Barrique vergorene Grauburgunder aus dem Karthäuser zeigt sich in diesem Jahr besonders ausgewogen, fein und konzentriert. Spannend ist der Jungfernein vom Viognier, er ist duftig, zeigt ansprechende Frucht von reifen Aprikosen, Blütenaromen und etwas Toastwürze, ist am Gaumen voll aromatischer, saftiger Frische, dabei zart und würzig. Die Riesling aus dem Karthäuser spielt zwischen reifer Frucht und akzentuierter Frische. Dem fügt der Riesling aus der Krone ein spürbares Maß an Dichte und reifer Gelbfrucht hinzu, auch er besitzt die passende Frische für ausreichende Spannung. Die Rotweine sind wieder eine Klasse für sich. Der Frühburgunder ist packend und frisch, kompakt und würzig, besitzt Struktur für weitere Reifung, delikat ist er aber schon jetzt. Der Spätburgunder geizt nicht mit Kraft und ätherischer Frische, bei aller Intensität und Reife bietet er auch Finesse. Der Sankt Laurent „R“ ist ganz anders gestrickt, braucht etwas Zeit, saftige Gerbstoffe flankieren seine satte Frucht, die süßen, würzigen Aromen vom Holzausbau sind präsent, dabei bestens eingebunden. Auch die Cuvée Mariage ist juvenil, sehr ansprechend in ihrer packenden, pikanten Frucht, mit röstigen Akzenten. Sehr offen hingegen ist der Merlot, saftig und frisch, in echter Frühform. 

Weinbewertung

- 86** 2018 Riesling Sekt brut | 12%/12,-€
- 84** 2021 Weißburgunder trocken Laubenheimer | 13%/8,50€
- 85** 2021 Spätburgunder „Blanc de Noir“ Laubenheimer | 13,5%/8,-€
- 87** 2021 Viognier trocken Laubenheimer | 13%/13,-€
- 85** 2021 Riesling trocken Laubenheimer Karthäuser | 12,5%/9,-€
- 87** 2021 Riesling trocken Laubenheimer Krone | 12%/13,50€
- 87** 2021 Grauburgunder trocken Laubenheimer Karthäuser | 13,5%/12,-€
- 88** 2020 Frühburgunder trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/18,50€
- 88+** 2020 „Cuvée Mariage“ Rotwein trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/20,50€
- 89+** 2020 Saint Laurent „R“ trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/25,50€
- 88** 2020 Merlot trocken Laubenheimer | 14%/18,50€
- 89** 2020 Spätburgunder trocken Laubenheimer Krone | 13,5%/32,50€