

**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** Die Geschichte des Weinguts beginnt mit Waltraud und Rudolf Montigny in den 1950er-Jahren als Rebveredlungsbetrieb

**Rebfläche** 8 Hektar

**Jahresproduktion** 50 000 Flaschen

**Beste Lagen** Laubenheimer Karthäuser und Krone

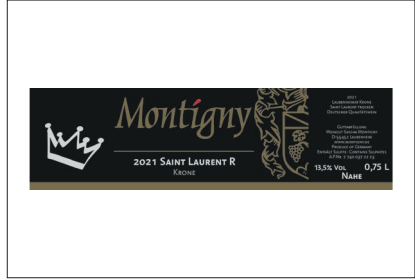
**Boden** rote Sandsteinverwitterung mit Lehm, Löss

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

Es ist nicht immer leicht für die Winzerinnen und Winzer ihren Platz in der Weinwelt zu finden. Sascha Montigny setzt auf ungewöhnliche Rebsorten um seine Individualität zu unterstreichen, das macht er mit außerordentlichem Erfolg. Sein Viognier, dessen Heimat die französische Rhône ist, ist auch im Jahrgang 2022 überaus gelungen. Er zeigt Orangenblüten, Lavendel, ist floral, dennoch cremig und zart buttrig am Gaumen ohne opulent zu sein. Ein großartiger Wein, der auch jedem Rhône-Winzer gut zu Gesicht stehen würde. Eine weitere Rebsorte die hierzulande selten anzutreffen ist, der St. Laurent, gelingt Montigny auch zuverlässig. Der 2021er duftet nach frischem Kirschkompott, Kakao, Kaffee und Süßholz, ist am Gaumen sehr samtig und ausgewogen, man fühlt sich einfach umarmt von diesem Wein.

Dass es neben den eher ungewohnten Rebsorten im Hause Montigny auch klassisch geht, zeigt der Spätburgunder aus der Laubenheimer Krone. Auf durchweg gutem bis sehr gutem Niveau fanden wir einmal mehr auch die einfacheren Weines des Hauses. Der Riesling aus dem Laubenheimer Karthäuser ist gelbfruchtig, zeigt reifen Apfel, ist minera-

lisch-präzise und saftig zugleich. Dem Stil des Hauses folgend sind die Burgunder eher füllig und mit viel Schmelz ausgestattet, die idealen Begleiter zur gehobenen Küche. Wir können also einmal mehr konstatieren, dass Sascha Montigny eine rundum gelungene Kollektion zu bieten hat.



- 87** 2021 Riesling Brut  
12 € | 12,5%
- 89** 2016 Pinot Noir Brut  
15 € | 13%
- 86** 2022 Spätburgunder Blanc de Noir trocken  
8,50 € | 13,5%
- 87** 2022 Laubenheimer Weißburgunder trocken  
8,50 € | 13%
- 87** 2022 Laubenheimer Karthäuser Grauburgunder trocken  
13 € | 13,5%
- 88** 2022 Laubenheimer Karthäuser Riesling trocken  
9 € | 12% **BEST BUY**
- 90** 2022 Laubenheimer Viognier trocken  
13 € | 12,5% **TIPP**
- 86** 2021 Laubenheimer Merlot trocken  
18,50 € | 13,5%
- 89** 2021 Laubenheimer Krone Frühburgunder trocken  
18,50 € | 13,5%
- 89** 2021 Laubenheimer Krone Cuvée trocken Mariage  
21 € | 13,5%
- 90** 2021 Laubenheimer Krone St. Laurent trocken R  
25,50 € | 13,5%
- 90** 2021 Laubenheimer Krone Spätburgunder trocken R  
32 € | 13,5%