



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 7 Hektar

Jahresproduktion 55 000 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

Dass immer mehr Reben aus dem Süden den Weg nach Deutschland finden, ist dem Klimawandel geschuldet. Meist sind es rote Sorten. Sascha Montigny widmet sich aber dem weißen Viognier, der seine Heimat an der Rhone hat - und hat ein tolles Debüt mit diesem Neuling hingelegt. Der 2021er ist sehr gelungen, mit seiner typisch-schmelzigen, gelben Frucht. Er zeigt Noten von reifen Aprikosen, unterlegt von gekonntem Holzeinsatz. Es ist ein würdiger Vertreter der Rebsorte Viognier, aus einem herausfordernden Jahr. Insgesamt probierten wir eine anständige weiße Serie, beginnend mit einem Rieslingsekt mit schöner Frucht und zarter Reife. Der Riesling Liter ist eher auf der würzigen Seite angesiedelt - ein animierender Zechwein für jeden Tag, mit eigenständigem Charakter. Die Rieslinge aus den Lagen Karthäuser und Krone werden in diesem Jahr von einem ganz feinen Schmelz getragen. Eher kräftig sind dagegen die Burgunder. Der Weißburgunder mit Noten von gelbem Apfel und Mandeln, besser gelungen der ausdrucksstarke Grauburgunder mit feinem Holzeinsatz und zartem Schmelz. Die Roten bewegen sich erneut auf hohem Niveau. Der Merlot gibt sich sortentypisch mit feinkörnigem Tannin und leichter Graphitnote. Wunderbar saftig und würzig erscheint der

Frühburgunder, mit animierender Säure und würzigem Barriqueton. Die Mariage wirkt etwas dezenter im Holz, in der Nase klingen Kirschen an, am Gaumen Brombeeren. Dunkelfarbig, konzentriert und saftig ist der St. Laurent mit seiner einladenden Kirschfrucht, eine Sorte, die in diesem Haus an der unteren Nahe schon seit Jahrzehnten gepflügt wird.



- 87** 2018 Riesling Brut
12 € | 12,5%
- 84** 2021 Riesling Liter trocken
6,50 €/1 Lit. | 12%
- 85** 2021 Laubenheimer Weißburgunder trocken
8,50 € | 13%
- 85** 2021 Laubenheimer Karthäuser Riesling trocken
9 € | 12,5%
- 87** 2021 Laubenheimer Karthäuser Grauburgunder trocken
13 € | 13,5%
- 87** 2021 Laubenheimer Krone Riesling trocken
13,50 € | 12%
- 89** 2021 Laubenheimer Viognier trocken
13 € | 13,5%
- 87** 2020 Laubenheimer Merlot trocken
18,50 € | 14%
- 88** 2020 Laubenheimer Krone Frühburgunder trocken
18,50 € | 13,5%
- 88** 2020 Laubenheimer Krone Cuvée Mariage trocken
20,50 € | 13,5%
- 88** 2020 Laubenheimer Krone Spätburgunder trocken
32,50 € | 13,5%
- 89** 2020 Laubenheimer Krone St. Laurent trocken R
25,50 € | 13,5%