



Montigny WEINGUT

Sekt – aus klassischer Flaschengärung

Nach der Fassreife werden ausgesuchte Weine mit Zucker und Hefe in der Flasche zur zweiten Gärung gebracht. Wir verwenden feinfruchtige, elegante Rieslinge und weiße, körperreiche Spätburgunder, die dann bis zu 18 Monaten auf der Hefe reifen.



- | | | |
|---|-----------------|--------------|
| 31 2009 SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR BRUT | (1,0 l = 13,33) | 10,00 |
| Eleganter weißer Sekt, mit Kraft und zugleich dezenter Fruchtigkeit. | | |
| 21 2009 RIESLING BRUT | (1,0 l = 12,00) | 9,00 |
| Wirklich schöner, herber Sekt. Pur oder mit etwas Holunderblütensirup ist der Sekt ein toller Aperitif. | | |
| 21A 2009 RIESLING BRUT MAGNUM 1,5L | (1,0 l = 17,00) | 25,50 |
| Eine große Flasche für große Feiern!
(Versandkosten: 6 € pro Flasche) | | |
| 22 2008 RIESLING TROCKEN | (1,0 l = 12,00) | 9,00 |
| Der fruchtige Rieslingsekt, ein Klassiker. | | |

Beachten Sie die Aktualisierungen der Angebotsliste unter www.montigny.de. Ist ein Wein ausverkauft, liefern wir den Folgejahrgang aus!

Rotweine – aus alten, großen Eichenfässern

Etwa die Hälfte unserer Weinberge ist mit roten Rebsorten bepflanzt. Die im aufwendigen, traditionellen Maischegärverfahren gewonnenen Weine sind zugleich kräftig und fruchtig. Sie reifen in Stückfässern (dt. Hohlmaß = 1200 l) zu weichen, eleganten Weinen. Unsere Erfahrung und Kompetenz bei der Vinifizierung dieser Weine ist anerkannt. In guten Häusern der Nahe-Gastronomie findet man Montigny-Rotweine.

17 2009 SPÄTBURGUNDER TROCKEN (1,0 l = 9,33) **7,00**

Feingliedriger Rotwein mit zartem Tannin.
Würziges Aroma mit Anklängen von Brombeeren.

17A 2009 PORTUGIESER TROCKEN (1,0 l = 8,00) **6,00**

Der Wein ist im großen Stückfass und anschließend in älteren Barriques fast anderthalb Jahre fein gereift.

18 2009 LES DEUX TROCKEN (1,0 l = 10,66) **8,00**

Der Wein, der sogar Merkel und Sarkozy zusammen brachte!

D 2009 PORTUGIESER HALBTROCKEN 1,0l **5,00**

Weicher Rotwein, schmeckt nach mehr.

20 2009 PORTUGIESER MILD (1,0 l = 6,67) **5,00**

Dezente Süße und harmonische Tannine – ein Wein zum Genießen.





Rotweine – aus neuen, kleinen Eichenfässern

Holzinhaltstoffe und die traubeneigenen Tannine prägen den Charakter dieser Weine. Besonders die Holzaromen (z.B. Vanille), die durch die Hitze beim Fassbau entstehen, gehen bei langer Lagerung in den Wein über. In der Regel reifen ausgesuchte Weine 10 - 18 Monate in den Fässern.

Unsere „R“-Klasse lagert sogar bis zu 21 Monate in neuen Eichenfässern, ehe sie in Flaschen gefüllt wird. Diese Reserve-Weine sind besonders dicht und komplex.

Großflaschen wie Magnum- und Doppelmagnumflaschen reifen viel interessanter als "normale" Flaschen! (Versandkosten: 6 € pro Großflasche)

- 37 2010 FRÜHBURGUNDER TROCKEN** (1,0 l = 19,33) **14,50**
Feiner, weicher und doch auch voluminöser Wein.
Schön auch ohne Essen.
Achtung: Lieferbar ab August 2011
- 27 2008 SPÄTBURGUNDER TROCKEN** (1,0 l = 16,67) **12,50**
Markante Aromanoten nach Zimt und Vanille ergänzen die Anklänge von reifen Kirschen dieser Rebsorte. Harmonisch und abgelagert, mit nachhaltiger, aber weicher Säure.
- 29 2008 SAINT LAURENT TROCKEN** (1,0 l = 15,33) **11,50**
Reifes, süßliches Tannin gepaart mit feinem Duft nach Brombeere und Backpflaume sind die Charakteristika dieses dichten Weines.

28 2008 CUVÉE MARIAGE TROCKEN (1,0 l = 20,67) **15,50**

Die besten Spätburgunder-, Saint Laurent-, und Dunkelfelder-Weine des Jahrgangs wurden nach 18-monatiger Fassreife vermählt. Betonte Aromatik nach Süßkirschen, Gewürznelken, Tabak und Lakritz. Der fruchtige Charakter wird im Abgang abgelöst durch eine ausgewogene Holznote. Ideal zur Ergänzung von kräftigen Fleisch- und Wildgerichten.

39 2008 SAINT LAURENT TROCKEN „R“ (1,0 l = 24,67) **18,50**

Das beste Fass des Jahrgangs. Ohne Filterung abgefüllt.

39A 2008 SAINT LAURENT TROCKEN MAGNUM 1,5L

(1,0 l = 26,00) **39,00**

39B 2008 SAINT LAURENT TROCKEN DOPPELMAGNUM 3,0L

(1,0 l = 29,67) **89,00**



Trockene Weißweine – die Klassischen

Die Zeitschrift Weinwelt (5/2010) war absolut begeistert vom Preis- Genussverhältnis unserer 2009er Rieslinge. Gleich zwei Montigny-Weine landeten auf den "Best-buy"-Listen.

Um gute trockene Weißweine zu erzeugen, müssen die Trauben besonders reif und gesund sein. In besten Lagen pflegen wir mit aufwändiger Handarbeit Reben, um diesen Ansprüchen zu genügen.



B	2010 RIVANER TROCKEN	1,0l	4,50
	Leichter, unkomplizierter Wein für jeden Tag. (*)		
A	2010 RIESLING TROCKEN	1,0l	5,00
	Ein Gutsriesling für den gehobenen Anspruch. (*)		
1	2010 RIESLING TROCKEN	(1,0 l = 6,67)	5,00
	Ein Riesling mit feiner Frucht und großer Harmonie.		
4	2010 KARTHÄUSER RIESLING SPÄTLESE TROCKEN	(1,0 l = 9,33)	7,00
	Hochreife Rieslingtrauben, aus unseren besten Parzellen im Karthäuser, bildeten die Basis für diesen filigranen, von Mineralität und Finesse geprägten, Spitzenwein.		

Trockene Weißweine – die Kräftigen

Weißer Burgundersorten sind durch Mutation aus dem Spätburgunder entstanden. Sie wachsen meist auf Lehm- oder Lössböden, die auch in trockenen Jahren höchste Reife ermöglichen. Die Weine sind kräftig und ausdrucksstark. Die weiche Säure im Zusammenspiel mit niedriger Fruchtsüße und nicht überbetontem Alkoholgehalt ergibt unkomplizierte und zugleich charaktervolle Weine.

6 2010 GRAUBURGUNDER TROCKEN (1,0 l = 7,33) **5,50**
Frischer, eleganter Burgunder, trocken und doch sehr weich in der Säure.

16 2010 SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR TROCKEN (1,0 l = 8,00) **6,00**
Aus dem hellen Saft der roten Spätburgundertrauben gekelterter Wein. Ein langes Hefelager unterstützt den intensiven Charakter.

7 2010 WEISSBURGUNDER TROCKEN (1,0 l = 8,67) **6,50**
Ein duftiger Wein mit viel Schmelz und Fülle im Mund.

8 2010 KARTHÄUSER GRAUBURGUNDER TROCKEN (1,0 l = 11,33) **8,50**

In kleinen Eichenfässern vergorener Wein.

Die Traubenaromatik reifer, gelber Früchte verbindet sich kongenial mit den feinen Gewürznoten des Holzes.

Achtung: Lieferbar ab August 2011



Roséweine – frisch gepresst

Die Farbstoffe der roten Trauben befinden sich vor allem in der Schale. Der Saft ist weiß bis hellrot – eben roséfarben. Wir bemühen uns durch schnelle Traubenverarbeitung besonders fruchtige Roséweine zu erzielen.

- E 2010 PORTUGIESER ROSÉ HALBTROCKEN** 1,0l **4,50**
Fruchtiger Wein mit schönem Trinkfluss
(zum Glück in der Literflasche).
- 19 2010 SAINT LAURENT ROSÉ TROCKEN** (1,0 l = 7,33) **6,00**
Leichter, lachsfarbener Wein für das sommerliche
Vergnügen.
VIP-Wein der Fussball-Weltmeisterschaft der Frauen 2011.



Halbtrockene Weißweine – die Harmonischen

Harmonie ergibt sich aus dem Zusammenspiel von Fruchtsäure und Süße. Vor allem Rieslingweine lassen sich perfekt ausbalancieren. Der Begriff feinherb spiegelt dies optimal wieder.

- F 2009 RIESLING HALBTROCKEN** 1,0l **5,00**
In der Literflasche ist dieser Wein ein Schnäppchen! (*)
- 5 2010 KARTHÄUSER RIESLING SPÄTLESE FEINHERB**
(1,0 l = 9,33) **7,00**
Feinste Fruchtaromen, gepaart mit großer Fülle,
machen den Wein zu einem Ereignis!



Fruchtsüsse Weißweine – die Aromatischen

Fruchtbetonte Rebsorten schöpfen ihr Aromen-Potential besonders nachhaltig aus, wenn sie lieblich, also mit deutlich schmeckbarer Restsüße ausgebaut werden. Nach langsamer Gärung bleibt ein Rest des trauben- eigenen Fruchtzuckers im Wein enthalten. So entstehen besonders aromenreiche Weine.

11 2010 KERNER (1,0 l = 6,67) **5,00**
Ein Feuerwerk von Aromen.

13 2010 KARTHÄUSER RIESLING SPÄTLESE (1,0 l = 9,33) **7,00**
Die Riesling-Spätlesen aus dem Karthäuser sind immer wieder aufs Neue ein Erlebnis: finessenreich und elegant.

Weitere Beckereien

30 MONTECCO (1,0 l = 8,00) **6,00**
Duftige Perlweincuvée – nicht nur für die Terrasse.

25 HEFE BRAND 0,5L (1,0 l = 19,00) **9,50**
Mildes Destillat aus Weinhefe.





Jahrgangprobe und Menü

Am 20./21. August 2011 findet unsere Jahrgangprobe 2010 im Weingut Montigny statt.

An diesem Wochenende können Sie alle Montigny-Weine verkosten (ohne Anmeldung möglich).

Den Auftakt der Veranstaltung bildet am Vorabend (19. August) ein 5-Gang-Menü bei Johann Lafer mit korrespondierenden Montigny-Weinen (leider schon ausgebucht).

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Selbstabholern gewähren wir ab einem Einkaufswert von 200€ einen Rabatt von € 0,25 pro Flasche. Die Zahlung per EC-Karte im Weingut ist möglich.

Weinlieferungen per Spedition, Paketdienst oder unserem eigenem Fahrzeug sind ab einem Warenwert von 200€ innerhalb Deutschlands versandkostenfrei (ggf. zuzügl. Inselfracht oder ausgewiesene Zuschläge). Bei Sendungen unter einem Warenwert von 200€ berechnen wir einen Frachtkostenanteil von 6€ pro Karton (6er oder 12er Einheit). Alle Preise verstehen sich in Euro und beinhalten Glas, Verpackung und MWSt.

Wir honorieren Sammelbestellungen. Bei **einer** Rechnungs- und Lieferanschrift gewähren wir folgende Rabatte: 3% ab € 300,00, 5% ab € 500,00 und 7% ab € 750,00 Auftragswert.

Zahlungsziel ist in allen Fällen 14 Tage nach Erhalt des Weins rein netto. Ein Skontoabzug ist nicht möglich. Unberechtigte Skontoabzüge werden von uns nachgefordert. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Erfüllungsort ist Langenlonsheim. Gerichtsstand ist Bad Kreuznach, soweit der Auftraggeber Vollkaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist.

Diese Liste verliert ihre Gültigkeit mit dem Erscheinen einer neuen Angebotsliste.

Zu dieser Liste

Alle Gutsabfüllungen stammen aus unseren Laubenheimer oder Dorsheimer Weinbergen. Daher erübrigt sich die Angabe der Ortslage bei der jeweiligen Weinbezeichnung in der Liste. Nur die Spitzenlage Karthäuser benennen wir sowohl in der Angebotsliste als auch auf den Flaschen. Den besten Rieslingen aus der Karthäuserlage bleibt zudem das Prädikat Spätlese vorbehalten. Alle anderen Weine werden als Qualitätsweine angeboten. Wir haben folgendes Schema der Weinbezeichnung auf unseren Etiketten festgelegt:

1. Gehobene, sortentypische Gutsweine füllen wir in Literflaschen. Sie werden mit dem Jahrgang und der jeweiligen Rebsorte bezeichnet und tragen den Namen des Anbaugebietes Nahe.
Zum Beispiel: 2010 Riesling trocken
2. Überdurchschnittliche Qualitäten, in 0,75 l-Flaschen gefüllt, tragen als zusätzliche Auszeichnung die Ortslage. Zum Beispiel: 2010 Laubenheimer Riesling trocken
3. Herausragende Gewächse, oft Spätlesen, entstehen vor allem in unserer Spitzenlage Karthäuser. Der Bodentyp (Rotliegender Sandstein) und die Südlage prägen diese außergewöhnlichen Weine.
Zum Beispiel: 2010 Laubenheimer Karthäuser Riesling Spätlese trocken

Falls nicht anders ausgewiesen, handelt es sich um 0,75 l-Flaschen. Weine in Literflaschen sind mit Buchstaben gekennzeichnet. Für mit (*) gekennzeichnete Weine wurden auch Trauben oder Wein von befreundeten Kollegen übernommen und weiterverarbeitet. Ist ein Jahrgang ausverkauft, liefern wir den Folgejahrgang.

Weinproben und Kellerbesichtigungen

Möchten Sie unsere Weine probieren und uns kennen lernen?

Unser Weingut steht Ihnen **bitte nur mit telefonischer Voranmeldung** unter (0 67 04) 14 68 offen. Montag bis Freitag von 14:00 bis 18:00 Uhr, sowie Samstag von 10:00 bis 16:00 Uhr sind Weinproben und Kellerbesichtigungen möglich. Sonn- und Feiertags ist unser Weingut geschlossen.





Montigny WEINGUT

Weingut Sascha Montigny • Weidenpfad 46 • 55452 Laubenheim

Tel. +49 (0) 67 04 14 68 • Fax +49 (0) 67 04 16 02

www.montigny.de • shop@montigny.de

Sparkasse Rhein-Nahe • Kto.-Nr. 400 97 18 • BLZ 560 501 80