



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 | 2010 SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR BRUT | (1,0 l = 13,33) | 10,00 |
| | Eleganter weißer Sekt aus dem roten Spätburgunder (Pinot noir), 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 | 2009 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 2010 LES DEUX TROCKEN (1,0 l = 10,66) **8,00**
Der Wein, der sogar Merkel und Sarkozy zusammen brachte!

D 2010 PORTUGIESER HALBTROCKEN 1,0l **5,00**
Weicher Rotwein, schmeckt nach mehr.

20 2010 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.
Finalist deutscher Rotweinpreis.
- 27 2009 SPÄTBURGUNDER TROCKEN** (1,0 l = 18,00) **13,50**
Markante Röstaromen ergänzen die Anklänge von Gewürznelke. Guter Speisebegleiter mit harmonischem Säurebogen und feinem Tannin.
- 29 2009 SAINT LAURENT TROCKEN** (1,0 l = 16,67) **12,50**
Eher filigraner als wuchtiger Wein, gepaart mit feinem Duft nach Heidelbeere und Gewürznelke.
Bitte dekantieren!

- 28 2009 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. Komplexe Aromatik mit Brombeere, Pflaume, schwarzer Johannisbeere und Lakritz. Große Mundfülle und Körper, dabei weiches Tannin. Ideal zur Ergänzung von kräftigen Fleisch- und Wildgerichten.
Bitte dekantieren!

- 39 2009 SAINT LAURENT TROCKEN „R“** (1,0 l = 26,00) **19,50**
Komplexer Wein mit Noten von Rauch, Lakritz und Tabak. Langer Abgang, weich am Gaumen. Ohne Filterung abgefüllt. Bitte dekantieren.
Finalist deutscher Rotweinpreis.

- 39A 2009 SAINT LAURENT TROCKEN MAGNUM 1,5L**
(1,0 l = 27,33) **41,00**
- 39B 2009 SAINT LAURENT TROCKEN DOPPELMAGNUM 3,0L**
(1,0 l = 32,33) **94,00**



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
	Unser Ortslagenwein ist ein Riesling mit feiner Frucht und großer Harmonie.		
4	2010 KARTHÄUSER RIESLING SPÄTLESE TROCKEN		Ausverkauft
	Jahrgang 2011 ab März 2012 wieder verfügbar.		

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.



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 Ausverkauft

Jahrgang 2011 ab März 2012 wieder verfügbar.

19 2010 SAINT LAURENT ROSÉ TROCKEN Ausverkauft

Jahrgang 2011 ab März 2012 wieder verfügbar.



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 Ausverkauft

Jahrgang 2011 ab März 2012 wieder verfügbar.



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

Ausverkauft

Jahrgang 2011 ab März 2012 wieder verfügbar.

13 2010 KARTHÄUSER RIESLING SPÄTLESE

Ausverkauft

Jahrgang 2011 ab März 2012 wieder verfügbar.

Weitere Beckereien

30 MONTECCO

(1,0 l = 8,00)

6,00

Duftige Perlweincuvée – nicht nur für die Terrasse.

32 MONTJUS

(1,0 l = 8,00)

6,00

Fruchtiger Traubensaftsecco – nicht nur für die Kinder.

25 HEFEBRAND 0,5L

(1,0 l = 19,00)

9,50

Mildes Destillat aus Weinhefe.





Jahrgangprobe und Menü

Am 18./19. August 2012 findet unsere Jahrgangprobe 2011 im Weingut Montigny statt. An diesem Wochenende können Sie alle Montigny-Weine verkosten (ohne Anmeldung möglich). Den Auftakt der Veranstaltung bildet am Vorabend (17. August) ein 5-Gang-Menü bei BollAnt's im Park mit korrespondierenden Montigny-Weinen. **Eine Anmeldung hierzu ist erforderlich!**

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.



Preisliste 2011 2.4



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