

TROCKENE WEISSWEINE – DIE KLASSISCHEN

Die Zeitschrift DM/EURO (2/2002) schrieb unseren 2000er Rieslingen eine Qualität zu, „...von der manche Rheingauer Traditionsbetriebe nur träumen können“. Und seitdem haben wir uns noch weiter steigern können (siehe etwa: Der Feinschmecker 1/2006 "100 Tolle Weine"). Um gute trockene Weißweine zu erzeugen, müssen die Trauben besonders reif und gesund sein. In besten Lagen pflegen wir Reben, die diesen Ansprüchen genügen.

B	2009 Rivaner trocken	1,0 l	4,00
	Leichter, unkomplizierter Wein für jeden Tag. (*)		
A	2008 Riesling trocken	1,0 l	4,50
	Ein Gutsriesling für den gehobenen Anspruch.		
1	2008 Riesling trocken	(1,0 l = 6,00)	4,50
	Ein Riesling mit feiner Frucht und großer Harmonie.		
4	2008 Karthäuser Riesling Spätlese trocken	(1,0 l = 8,67)	6,50
	Hochreife Rieslingtrauben aus unseren besten Parzellen im Karthäuser bildeten die Basis für diesen filigranen, von Mineralität und Finesse geprägten, Spitzenwein.		

TROCKENE WEISSWEINE – DIE KRÄFTIGEN

Weiß 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, macht diese Weine zu idealen Essensbegleitern.

6	2009 Grauburgunder trocken		ab April 2010
	Frischer, eleganter Burgunder, trocken und doch sehr weich in der Säure.		
16	2008 Spätburgunder Blanc de noir trocken	(1,0 l = 8,007)	6,00
	Überwiegend aus Saignée (Mostabzug) gewonnener Wein. Die langsame Gärung und ein langes Hefelager führten zu einem fruchtigen Wein mit feinem Süße-Säurespiel.		
7	2008 Weißburgunder trocken	(1,0 l = 8,67)	6,50
	Ein duftiger Wein mit viel Schmelz und Fülle im Mund. (siehe Menüempfehlung unter www.montigny.de). (*)		
8	2008 Karthäuser Grauburgunder trocken	(1,0 l = 10,67)	8,00
	Zur Hälfte in kleinen Eichenfässern vergorener Wein. Die Traubenaromatik reifer, gelber Früchte verbindet sich kongenial mit den feinen Gewürznoten des Holzes.		

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	2008 Riesling halbtrocken	1,0 l	4,50
	In der Literflasche ist dieser Wein ein Schnäppchen!		
5	2008 Karthäuser Riesling Spätlese feinherb	(1,0 l = 8,67)	6,50
	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 traubeneigenen Fruchtzuckers im Wein enthalten. So entstehen besonders aromenreiche Weine.

11	2008 Kerner	(1,0 l = 6,67)	5,00
	Ein Feuerwerk von Aromen.		
13	2008 Karthäuser Riesling Spätlese	(1,0 l = 8,67)	6,50
	Die Riesling - Spätlesen aus dem Karthäuser sind immer wieder aufs Neue ein Erlebnis: finessenreich und elegant. (siehe Menüempfehlung unter www.montigny.de).		

WEITERE LECKEREIEN

30	MONTECCO	(1,0 l = 7,33)	5,50
	Duftige Perlweincuvée – nicht nur für die Terrasse.		
25	Hefebrand	(1,0 l = 19,00)	9,50
	Mildes Destillat aus Weinhefe.		



Montigny WEINGUT

ANGEBOTSLISTE 2009–2-2

GÜLTIG AB 18.01.2010

SEKT – AUS KLASSISCHER FLASCHENGÄRUNG

Nach der Fassreife werden ausgesuchte Weine mit Zucker und Hefe in der Flasche zur zweiten Gärung gebracht: Wie in der Champagne. Wir verwenden feinfruchtige Rieslinge mit anregender Säure und weiße Spätburgunder, die eine malolaktische Gärung durchlaufen.

31	2007 Spätburgunder Blanc de noir brut	(1,0 l = 12,66)	9,50
	Eleganter weißer Sekt, mit Kraft und zugleich dezenter Fruchtigkeit.		
21	2007 Riesling brut	(1,0 l = 11,33)	8,50
	Wirklich schöner, herber Sekt. Pur oder mit etwas Holunderblütensirup ist der Sekt ein toller Aperitif.		
22	2007 Riesling trocken	(1,0 l = 11,33)	8,50
	Der fruchtige Rieslingsekt, ein Klassiker.		

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 = 1 200 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	2008 Spätburgunder trocken	(1,0 l = 8,67)	6,50
	Feingliedriger Rotwein mit zartem Tannin. Würziges Aroma mit Anklängen von Brombeeren.		
17a	2007 Portugieser trocken	(1,0 l = 7,33)	5,50
	Im großen Stückfass und anschließend in älteren Barriques fast anderthalb Jahre fein gereift.		
18	2008 Pas de Deux trocken	(1,0 l = 10,00)	7,50
	Der Wein, der sogar Merkel und Sarkozy zusammen brachte!		
D	2008 Portugieser halbtrocken	1,0 l	5,00
	Weicher Rotwein, schmeckt nach mehr. (*)		
20	2008 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 21 Monate in neuen Eichenfässern, ehe sie in Flaschen gefüllt wird. Diese Reserve-Weine sind besonders dicht und komplex.

37	2008 Frühburgunder trocken	(1,0 l = 16,33)	12,50
	Feiner, weicher und doch auch voluminöser Wein. Schön auch ohne Essen.		
27	2007 Spätburgunder trocken	(1,0 l = 15,33)	11,50
	Markante Aromenoten nach Zimt und Vanille ergänzen die Anklänge von reifen Kirschen dieser Rebsorte. Harmonisch und abgelagert, mit nachhaltiger, aber weicher Säure.		
29	2007 Saint Laurent trocken	(1,0 l = 14,00)	10,50
	Kaffee, geröstete Mandeln in der Aromatik. Die relativ weiche Säure macht den Genuss dieses Weins unkompliziert.		
29a	2007 Saint Laurent trocken Magnum 1,5 l	(1,0 l = 19,67)	29,50
28	2007 Cuvée Mariage trocken	(1,0 l = 20,67)	15,50
	Die besten Spätburgunder-, Saint Laurent-, Frühburgunder- und Dunkelfelder-Weine des Jahrgangs wurden nach 18-monatiger Fassreife vermählt. Betonte Aromatik nach trockenen Gewürznelken sowie tropischen Hölzern (Zedern und Sandal). Das Tanningerüst gestaltet diesen Wein fordernd und druckvoll am Gaumen. Ideal zur Ergänzung von kräftigen Fleisch- und Wildgerichten. (siehe Menüempfehlung unter www.montigny.de).		
39	2007 Saint Laurent trocken „R“	(1,0 l = 24,67)	18,50
	Das beste Fass des Jahrgangs. Ohne Filterung abgefüllt.		

ROSÉWEIN – 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, saubere Traubenverarbeitung, besonders fruchtige Roséweine zu erzielen. So gewinnen wir leichte, fruchtige Saint Laurent- und harmonische Portugieserweine. Aus dem Mostabzug (Saignée) der eingemaischten, hochreifen Trauben zur Rotweinbereitung, entwickeln sich sehr aromenreiche Weine.

E	2008 Portugieser Rosé halbtrocken	1,0 l	4,00
	Fruchtiger, süffiger Wein (zum Glück in der Literflasche).		

DAS WEINGUT MONTIGNY

An den Hängen oberhalb der Nahe und nur unweit des Rheins liegen die Weinberge des Weinguts Montigny. Hier wachsen in einem günstigen Klima traditionelle Rebsorten auf den für sie jeweils geeigneten Böden. Die Spitzenlage Karthäuser gehört mit ihrem warmen, roten Boden zu den besten Weinbergen der Nahe.

Die Handarbeit in etwa 7 Hektar Weinbergen steht für unseren Familienbetrieb nach wie vor im Mittelpunkt. Rebschnitt und Laubarbeiten sind aufwendige, zugleich bedeutsame Möglichkeiten zur Qualitätssteigerung. Reichhaltige organische Humusdüngung führt zu niedrigen, aber qualitativ hochwertigen Erträgen. Durch die intensive Pflege jeder unserer Rebstöcke fördern wir die Reife der Trauben. Schon im August beginnt die „grüne Lese“, bei der hohe Erträge „ausgedünnt“ und kranke Trauben aussortiert werden.

Die Sorgfalt bei der Traubenerzeugung setzt sich beim Weinausbau in unserem Keller fort. Unser Ziel sind fruchtige, spritzige Weißweine und weiche, zugleich kräftige Rotweine. Wir vergären daher die weißen Moste möglichst kühl in Edelstahl tanks. Bei der Rotweinbereitung setzen wir auf die traditionelle Maischegärung in Bütten. Ein Verfahren ohne großen technischen Aufwand, das jedoch viel Gefühl verlangt. Unsere Rotweine reifen danach ausschließlich in Eichenholzfässern. Montigny-Weine finden bei Weinfreunden, in der gehobenen Gastronomie (Johann Lafer, BollAnt's, Im Gütchen u.a.) und bei Wein-Kritikern Gefallen. Wein-Zeitschriften, z.B. „Vinum“, „Der Feinschmecker“ und „Wein-Gourmet“, oder auch die Finanzzeitschrift „DM/EURO“ berichten über unsere Weine. Der „Gault Millau Weinguide“, „Eichelmann Deutschlands Weine“ und „DER FEINSCHMECKER Wein Gourmet-Führer“ zählen das Weingut Montigny zu den besten Weingütern Deutschlands.

Spitzenweine für jeden Tag – das Motto unseres Familienbetriebs bedeutet Preis-Leistung in einem für Sie günstigen Verhältnis. Empfehlen Sie uns weiter, dies ist unsere beste Werbemöglichkeit!

Ihre Winzerfamilie Montigny

ZU DIESER LISTE

Alle Gutsabfüllungen stammen aus unseren Laubenheimer 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, mit Ausnahme der edelsüßen 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. Zum Beispiel: 2008 Riesling trocken*

2. *Überdurchschnittliche Qualitäten, in 0,75 l-Flaschen gefüllt, tragen als zusätzliche Auszeichnung die Ortslage. Zum Beispiel: 2008 Laubenheimer Riesling trocken*

3. *Herausragende Gewächse, oft Spätlesen, entstehen vor allem in unserer Spitzenlage Karthäuser. Der Bodentyp und die Südlage prägen diese außergewöhnlichen Weine. Zum Beispiel: 2008 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. Ist ein Jahrgang ausverkauft liefern wir den Folgejahrgang.*

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Selbstabholern gewähren wir bei einer Mindestabnahme von 24 Flaschen einen Rabatt von € 0,25 pro Flasche. Die Zahlung per EC-Karte im Weingut ist möglich.

Für Speditionssendungen bis 41 Flaschen Bestellmenge (auch sortiert) wird der Wein mit € 6,00 Frachtkostenanteil pro Karton (6er oder 12er Einheit) versandt. Ab 42 Flaschen Bestellmenge erfolgt eine frachtfreie Lieferung innerhalb Deutschlands (ggf. zuzügl. Inselfracht.) 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.

Weingut Sascha Montigny
Weidenpfad 46

55452 Laubenheim/Nahe

Telefon 0 67 04 / 14 68

Telefax 0 67 04 / 16 02

E-mail: sascha.montigny@montigny.de

Homepage mit webshop: www.montigny.de

Bankverbindung: Sparkasse Rhein-Nahe

Kto.-Nr. 400 97 18, BLZ 560 501 80

WEINPROBEN UND KELLERBESICHTIGUNGEN

Möchten Sie unsere Weine probieren und uns kennen lernen? Unser Weingut steht Ihnen **nur nach telefonischer Voranmeldung** unter (0 67 04) 14 68 offen. Montag bis Freitag von 10:00 bis 12:00 Uhr und von 14:00 bis 18:00 Uhr, sowie Samstag 10:00 bis 12:00 Uhr und von 14:00 bis 16:00 Uhr sind Weinproben und Kellerbesichtigungen möglich. Sonn- und Feiertags ist unser Weingut geschlossen.



Am **21./22. August 2010** findet unsere **Jahrgangsprobe 2009** im Weingut Montigny statt. An diesem Wochenende können Sie alle Montigny-Weine verkosten. Den Auftakt der Veranstaltung bildet am Vorabend (20. August) ein 5-Gang Menü **bei BollAnt's im Park** mit korrespondierenden Montigny-Weinen.

