

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	2010 Rivaner trocken	1,0 l	4,50
	Leichter, unkomplizierter Wein für jeden Tag.		
A	2010 Riesling trocken	1,0 l	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 üppigen, 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	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
	Überwiegend aus Saignée (Mostabzug) gewonnener Wein. Kräftiger Wein mit reifem Aromenspiel. Einzelne Flaschen der Frühjahrsfüllung waren eingetrübt. Umtausch ist möglich.		
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.		

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	2010 Riesling halbtrocken	1,0 l	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 traubeneigenen Fruchtzuckers im Wein enthalten. So entstehen besonders aromenreiche Weine.

11	2010 Kerner		ausverkauft
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 LECKEREIEN

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. Neu ab November 2011		
25	Hefebrand	(1,0 l = 19,00)	9,50
	Mildes Destillat aus Weinhefe.		



Montigny WEINGUT

ANGEBOTSLISTE 2011–2

GÜLTIG AB 01.11.2011

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 feinfuchtige Rieslinge mit anregender Säure und weiße Spätburgunder, die eine malolaktische Gärung durchlaufen.

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.		
22	2009 Riesling trocken	(1,0 l = 12,00)	9,00
	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	2009 Spätburgunder trocken	(1,0 l = 9,33)	7,00
	Feingliedriger Rotwein mit zartem Tannin. Würziges Aroma mit Anklängen von Brombeeren.		
18	2010 Les Deux trocken	(1,0 l = 10,67)	8,00
	Der Wein, der (noch als Pas de Deux) sogar Merkel und Sarkozy zusammen brachte! Aus markenrechtlichen Gründen trägt der Wein einen neuen Namen! (siehe Menüempfehlung unter www.montigny.de).		
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.		
D	2010 Portugieser halbtrocken	1,0 l	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 21 Monate in neuen Eichenfässern, ehe sie in Flaschen gefüllt wird. Diese Reserve-Weine sind besonders dicht und komplex.

37	2010 Frühburgunder trocken	(1,0 l = 19,33)	14,50
	Feiner, weicher und doch auch voluminöser Wein. Schön auch ohne Essen.		
27	2009 Spätburgunder trocken	(1,0 l = 18,00)	13,50
	Markante Röstaromen, ergänzen die Anklänge von Gewürznelke. Guter Speisebegleiter mit harmonischem Säurebogen und markantem Tannin. Jahrgang 2008 in der Top Ten der Verkostung des FEINSCHMECKER		
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! Jahrgang 2008 85 Punkte bei der Weinwelt St. Laurent Verkostung		
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	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. Jahrgang 2008 mit 86 Punkten in der Top Ten der Weinwelt Verkostung		
39a	2009 Saint Laurent „R“ trocken Magnum 1,5 l	(1,0 l = 27,33)	41,00

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	2010 Portugieser Rosé halbtrocken	1,0 l	4,50
	Fruchtiger, süffiger Wein (zum Glück in der Literflasche).		
19	2010 Saint Laurent Rosé trocken		ausverkauft