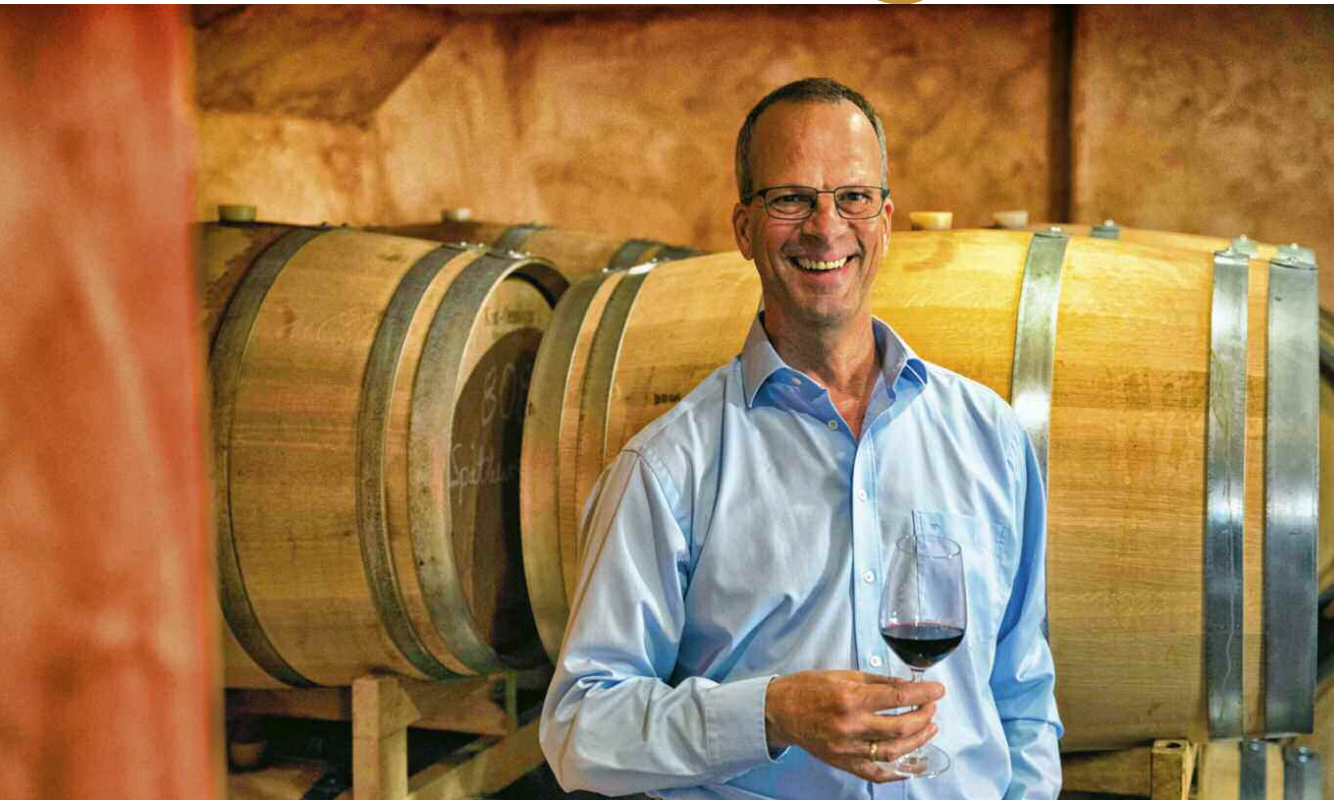


# Montigny WEINGUT



# Rotweine – aus neuen, kleinen Eichenfässern

„Sascha Montigny ist so etwas wie der Rotweinpapst der Nahe. Nun ist die Nahe zwar kein weltberühmtes Rotweinanbaugebiet, doch trotzdem ist das kein vergiftetes Lob, denn in Deutschland misst man die Rotweingüte immer nur am Spätburgunder. Sascha Montigny macht aber auch St. Laurent, den er Saint Laurent nennt, und da liegt er nicht nur Nahe-weit, sondern auch im nationalen Vergleich ganz weit vorn. Die Spätburgunder sind allerdings auch sehr gut.“

Zitat: Gault Millau Weinguide 2018

## 29 2022 Laubenheimer Saint Laurent

ab Juli 2024

## 49 2021 Laubenheimer Merlot

Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 22,00 €) **16,50 €**

Die Reben unseres ersten Merlot-Weinbergs wachsen auf kargem, sandig-steinigem Boden, ähnlich wie im Pomerol des Bordeauxgebietes. Die Vergärung erfolgte unter Teil-Zugabe der Rappen. So entstand ein dichter, gut strukturierter Rotwein.

## 37 2021 Laubenheimer Krone Frühburgunder

Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 24,67 €) **18,50 €**

Die Weine aus der edelsten roten Burgundersorte zeigen aufgrund der frühen Reife im Sommer besonders weiche Tannine und eine fast ölige Mundfülle. Eine dezente Holzaromatik tritt hinter die intensive Burgunderfrucht zurück.

Beachten Sie die Aktualisierungen der Angebotsliste unter [www.montigny.de](http://www.montigny.de). Ist ein Wein ausverkauft, liefern wir den Folgejahrgang aus!



**28 2021 Laubenheimer Cuvée Mariage**

Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 28,00 €) **21,00 €**

Die besten Spätburgunder-, Saint Laurent- und Dunkelfelder-Weine des Jahrgangs wurden nach 18-monatiger Fassreife vermählt. In dieser Zeit entwickelte der Wein intensive Aromen von trockenen Früchten und auch würzige Noten.

**39 2021 Laubenheimer Krone Saint Laurent „R“**

Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 34,00 €) **25,50 €**

Ein Glanzstück unserer Kollektion. Die expressive Aromatik mit dunklen Beeren und würzigen Komponenten ist erst der Auftakt zu einem komplexen und vielschichtigen Finale am Gaumen!

**39A 2022 Laubenheimer Krone Saint Laurent „R“ Magnum 1,5l**

**ab Juli 2024**

**26 2021 Laubenheimer Krone Spätburgunder**

Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 42,66 €) **32,00 €**

Das beste Faß des Jahrgangs! Der Krone Spätburgunder hat ein gewaltiges Potential. Es erwartet Sie ein extrem nuancenreicher Wein mit opulenter Fülle und höchst spannendem Aromenspiel.



Meine Idee von gutem Wein!



# Rotweine – aus alten, grossen Eichenfässern

Etwa die Hälfte unserer Weinberge ist mit roten Rebsorten bepflanzt. Die im aufwändigen, traditionellen Maischegärverfahren gewonnenen Weine sind zugleich kräftig und fruchtig. Sie reifen in kleinen Holzfässern (225 oder 300 Liter) oder in großen Stückfässern (dt. Hohlmaß = 1200 l) zu weichen, eleganten Weinen. „An der Nahe erwartet das Vorurteil keine außergewöhnlichen Burgunder, und schon gar keine roten. Wie falsch! Was Sascha Montigny selbst in einem schwierigen Rotweinjahr wie 2017 in Flaschen füllt, zeugt von großer Expertise sowie Leidenschaft und aufopferndem Fleiß bei der Umsetzung dieses Könnens.“

*Falstaff Weinguide 2020*

- |           |  |   |                |
|-----------|--|---|----------------|
| <b>17</b> | <b>2022 Laubenheimer Spätburgunder trocken</b>   | Qualitätswein Nahe, 13,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 12,00 €) | <b>9,00 €</b>  |
|           | Feingliedriger Rotwein mit fülligem, weichem Tannin. Würziges Aroma mit Anklängen von Schwarzer Johannisbeere und Süßkirschen. |   |                |
| <b>18</b> | <b>2022 Les Deux trocken</b>   | Qualitätswein Nahe, 13,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 14,00 €) | <b>10,50 €</b> |
|           | Der Wein, der einst sogar Merkel und Sarkozy zusammen brachte! Ein Paar aus Spätburgunder und Dunkelfelder.                    |   |                |
| <b>C</b>  | <b>Les Quatre trocken</b>  | Qualitätswein Nahe, 13,0 % Vol., 1,0 l                    | <b>8,50 €</b>  |
|           | Mit vier Rebsorten aus zwei Jahrgängen. Fast ein internationaler Frühschoppen!   |   |                |
| <b>D</b>  | <b>2022 Portugieser halbtrocken</b>  | Qualitätswein Nahe, 11,5 % Vol., 1,0 l                    | <b>7,50 €</b>  |
|           | Weicher Rotwein, schmeckt nach mehr.   |   |                |

# Roséweine – frisch gepresst

Die Farbstoffe der roten Trauben befinden sich vor allem in der Schale. Der Saft ist nach dem Kelteren weiß bis hellrot – eben roséfarben. Aus dem Saftabzug (Saignée) vor der Rotweinaisegärung entstehen ohne Kelterung besonders feine Weine.

- |           |   |  |                |
|-----------|---|--|----------------|
| <b>10</b> | <b>2022 Saint Laurent &amp; Merlot Rosé halbtrocken</b>   | Qualitätswein Nahe, 11,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 9,33 €) | <b>7,00 €</b>  |
|           | Fruchtiger Wein mit schönem Trinkfluss.   |  |                |
| <b>19</b> | <b>2022 Saint Laurent Rosé trocken</b>  | Qualitätswein Nahe, 11,5% Vol., 0,75 l (1,0 l = 10,66 €) | <b>8,00 €</b>  |
|           | Charaktervoller, lachsfarbener Wein für das leichte Vergnügen.  |  |                |
| <b>9</b>  | <b>2022 Laubenheimer Saignée trocken</b>  | Qualitätswein Nahe, 13,0% Vol., 0,75 l (1,0 l = 14,00 €) | <b>10,50 €</b> |
|           | Saignée aus den reifsten Trauben der Sorten Merlot, St. Laurent, Früh- und Spätburgunder. Mit dem herrlichen Duft von roten Beeren und einem extrem harmonischen, vollen Aroma. |  |                |

# 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 charaktervolle Pinot noir, die dann oft mehr als 60 Monaten auf der Hefe reifen. In dieser Zeit erreicht der Sekt intensive Cremigkeit und Fülle. Gleichzeitig wird die Perlage der Kohlensäure immer feiner!

- |   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>21 2021 Riesling brut</b>  | <i>Deutscher Sekt, 12,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 16,00 €)</i> | <b>12,00 €</b> |
| Wirklich schöner, herber Sekt. Pur oder mit etwas Holunderblütensirup ist der Sekt ein toller Aperitif. |  |                |
| <b>21A 2021 Riesling brut Magnum 1,5l</b>   | <i>Deutscher Sekt, 12,5 % Vol., 1,5 l (1,0 l = 20,67 €)</i>  | <b>31,00 €</b> |
| Die große Flasche zum Schenken und Feiern.  |  |                |
| <b>33 2021 Pinot noir Rosé brut</b>   | <i>Deutscher Sekt, 12,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 17,33 €)</i> | <b>13,00 €</b> |
| Feiner, fruchtiger Rosésekt mit typischem Burgunderaroma.   |  |                |
| <b>31 2020 Pinot noir Blanc de noir brut</b>  | <i>Deutscher Sekt, 13,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 20,00 €)</i> | <b>15,00 €</b> |
| Eleganter weißer Sekt, mit Kraft und zugleich Cremigkeit.   |  |                |

# Trockene Weissweine – die Klassischen

„In den vergangenen Jahren ist Sascha Montigny vermehrt durch die Qualität seiner Rotweine aufgefallen. Jetzt drängen sich sowohl die kernig-gradlinigen Lagen-Rieslinge als auch der Karthäuser Grauburgunder mit Substanz und Saftigkeit in die erste Reihe.“

*Gault Millau Weinguide 2015*

- |          |  |   |               |
|----------|--|---|---------------|
| <b>A</b> | <b>2022 Riesling</b>   | Qualitätswein Nahe, 12,0 % Vol., 1,0 l                    | <b>7,00 €</b> |
|          | Ein Gutsriesling für den gehobenen Anspruch.   |   |               |
| <b>1</b> | <b>2022 Laubenheimer Riesling</b>  | Qualitätswein Nahe, 12,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 9,33 €)  | <b>7,00 €</b> |
|          | Dieser Ortslagenwein ist ein Riesling mit feiner Frucht und großer Harmonie.                             |   |               |
| <b>4</b> | <b>2022 Laubenheimer Karthäuser Riesling</b>   | Qualitätswein Nahe, 12,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 12,00 €) | <b>9,00 €</b> |
|          | Schöner Wein mit fein eingebundener, weicher Säure, dabei intensive Aromen nach reifen, gelben Früchten. |   |               |





*Qualität aus besten Lagen!*

# Trockene Weine – 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 sehr dezenter Fruchtsüße und nicht überbetontem Alkoholgehalt, ergibt unkomplizierte und zugleich charaktervolle Weine.

- 6 2022 Laubenheimer Grauburgunder** *Qualitätswein Nahe, 13,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 10,67 €)* **8,00 €**  
Frischer, eleganter Burgunder, trocken und doch sehr weich in der Säure.
- 16 2022 Laubenheimer Spätburgunder Blanc de noir** *Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 11,33€)* **8,50 €**  
Aus dem hellen Saft der roten Spätburgundertrauben gekelterter Wein. Ein langes Hefelager unterstützt den intensiven Charakter.
- 7 2022 Laubenheimer Weißburgunder** *Qualitätswein Nahe, 13,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 11,33€)* **8,50 €**  
Duftiger Wein mit viel Schmelz und Fülle im Mund.
- 8 2022 Laubenheimer Karthäuser Grauburgunder** *Qualitätswein Nahe, 13,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 17,33 €)* **13,00 €**  
In kleinen Eichenfässern vergorener Wein. Die Traubenaromatik reifer, gelber Früchte verbindet sich kongenial mit den überaus feinen Gewürznoten des Holzes.
- 5 2022 Laubenheimer Viognier** *Qualitätswein Nahe, 12,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 17,33 €)* **13,00 €**  
Die Klimaveränderung erfordert Anpassung. Unsere neue Rebsorte Viognier hat in den trockenen Steillagen der Rhône ihre Trockenresistenz bewiesen. Der Wein hat eine feine Aromatik und ist trotz niedriger Säure charaktervoll.

# Halbtrockene Weine – 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 wider.

## **F 2022 Riesling halbtrocken**

Qualitätswein Nahe, 11,5 % Vol., 1,0 l

**7,00 €**

In der Literflasche ist dieser Wein ein Schnäppchen!

## **3 2022 Laubenheimer Riesling & Weißburgunder feinherb**

Qualitätswein Nahe, 12,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 10,67 €)

**8,00 €**

Ein fruchtiger und frischer Weißwein. Mit feinem Duft vom Riesling und dem angenehmen Nachhall des Weißburgunders.



*Feinperlige Frische*



# Fruchtsüße Weine – die Aromatischen

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

- 11 2022 Laubenheimer Kerner** *Qualitätswein Nahe, 9,5 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 10,00 €)* **7,50 €**  
Ein Feuerwerk von Aromen.
- 13 2023 Laubenheimer Karthäuser Riesling Spätlese** *Prädikatswein Nahe, 8,0 % Vol., 0,75 l (1,0 l = 12,00 €)* **9,00 €**  
Die Riesling-Spätlesen aus dem Karthäuser sind immer wieder aufs Neue ein Erlebnis: Finessenreich und elegant.

# Perlende Leckereien

- 30 Montecco** *Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, 12,00% Vol., 0,75 l (1,0 l = 10,67 €)* **8,00 €**  
Kultige Perlweincuvée – saftig, animierend und frisch.
- 32 Montjus** *Weißer Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure, 0,75 l (1,0 l = 10,67 €)* **8,00 €**  
Fruchtiger Traubensaftsecco – schöner alkoholfreier Aperitif! (\*).

## ***Jahrgangsprobe und Menü***

Am **17.-18. August 2024** findet unsere Jahrgangsprobe im Weingut Montigny statt. An diesem Wochenende können Sie alle Montigny-Weine verkosten (Anmeldung erforderlich).

Den kulinarischen Höhepunkt der Veranstaltung bildet am **Freitagabend (16. August)** ein „**Wine & Dine**“ Event im Kaiserhof von Markus Buchholz in Guldental (**separate Buchung erforderlich**).

### ***Zu dieser Liste***

Alle Erzeugnisse dieser Angebotsliste sind Abfüllungen des Weinguts Sascha Montigny in D-55452 Laubenheim oder sind für Sascha Montigny abgefüllt. Für mit (\*) gekennzeichnete Weine wurden auch Trauben oder Wein von befreundeten Kollegen übernommen und weiterverarbeitet. Bei allen Weinen dieser Liste handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Die angebotenen Erzeugnisse stammen aus dem Anbaugebiet Nahe. Alle Erzeugnisse, mit Ausnahme des perlenden Traubensaftes (Nr.32), enthalten Sulfite.

Alle Weine werden als Qualitätsweine Nahe angeboten. Dem besten fruchtsüßen Riesling aus der Lage Karthäuser bleibt das Prädikat Spätlese vorbehalten.

Ansonsten folgen wir einer weinlagenbedingten Qualitätspyramide:

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: 2022 Riesling

2. Überdurchschnittliche Qualitäten, in 0,75 l-Flaschen gefüllt, tragen als zusätzliche Auszeichnung die Ortslage.

Zum Beispiel: 2022 Laubenheimer Riesling

3. Herausragende Gewächse entstehen vor allem in unseren Spitzenlagen Karthäuser und Krone. Der Bodentyp (z.B. Rotliegender Sandstein) und die Lage prägen diese außergewöhnlichen Weine.

Zum Beispiel: 2022 Laubenheimer Karthäuser Riesling

## **Weinproben und Kellerbesichtigungen**

Möchten Sie unsere Weine probieren und uns kennen lernen? Unser Weingut steht Ihnen **für Weinproben nur nach 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 14:00 Uhr sind Weinproben und Kellerbesichtigungen möglich. Sonn- und feiertags ist unser Weingut geschlossen.

## **Liefer- und Zahlungsbedingungen**

Selbstabholern gewähren wir, bei vorheriger telefonischer Anmeldung, ab einem Warenwert von 250 € einen Rabatt von € 0,25 pro Flasche. Die Zahlung per EC-Karte im Weingut ist möglich.

Der Versand per Paketdienst erfolgt in bruchstärkeren Kartons, dabei hat sich eine Verpackungseinheit von 12 Flaschen bewährt. Der 12er Karton kombiniert optimale Frachtkosten und Gesamtgewicht des Kartons. Die Versender übernehmen eine Versicherung gegen Bruch nur bei vollen Kartons bis maximal 12 Flaschen Größe!

Weinlieferungen per Spedition, Paketdienst oder unserem eigenen Fahrzeug sind in 12er Einheiten innerhalb Deutschlands versandkostenfrei (ggf. zuzügl. Inselfracht oder ausgewiesene Zuschläge). Bei Bestellungen, die nicht in 12er Einheiten erfolgen, berechnen wir einen Frachtkostenanteil von 12 € pro Karton. Der Mindestbestellwert beträgt 30 €. Alle Preise 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.

Lieferungen in ein benachbartes EU-Land erfolgen kostengünstig per Paketdienst. Wir ermitteln die Konditionen für die gewünschte Lieferadresse nach Anfrage.

Zahlungsziel ist in allen Fällen 14 Tage nach Erhalt der Ware 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.

## ***Widerrufsbelehrung und Widerrufsformular***

Verbrauchern steht ein Widerrufsrecht nach folgender Maßgabe zu, wobei Verbraucher jede natürliche Person ist, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können:

-----  
***Widerrufsbelehrung***

-----  
***Widerrufsrecht***

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.

Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Sascha Montigny, Weidenpfad 46, 55452 Laubenheim, Deutschland, Tel.: 06704 1468, E-Mail: sascha@montigny.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das online Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.



## ***Folgen des Widerrufs***

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden.

Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

## ***Widerrufsformular***

Sie finden ein Widerrufsformular online unter <http://montigny.de/de/widerrufsbelehrung>



## Preisliste 2024-1-1

*Montigny* WEINGUT

Weingut Sascha Montigny • Weidenpfad 46 • 55452 Laubenheim

Tel. +49 (0) 67 04 14 68

[www.montigny.de](http://www.montigny.de) • [shop@montigny.de](mailto:shop@montigny.de)

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

IBAN: DE05 5605 0180 0004 0097 18 BIC: MALADE51KRE