



# Mett & Weidenbach



## Kontakt

Mainzer Straße 31  
55218 Ingelheim  
Tel. 06132-2682  
Fax: 06132-3271  
www.mett-wein.de  
info@weingut-mett.de

## Besuchszeiten

Di.-Fr. 9-12:30 + 14-18 Uhr  
Sa. 9-14 Uhr  
und nach Vereinbarung  
Vinothek mit Kreuzgewölbe

## Inhaber

Jürgen Mett

## Rebfläche

14 Hektar

## Produktion

120.000 Flaschen

Die Familie Mett bewirtschaftet seit 1842, seit fünf Generationen, Weinberge auf den Hügeln rund um Ingelheim, in den Lagen Pares, Rotes Kreuz, Lottenstück und Höllenweg, sowie in der Gewanne In der Unft in der Lage Sonnenhang. Mehr als zwei Drittel der Weinberge sind mit roten Sorten bestockt, wobei Spätburgunder zusammen mit Frühburgunder mit 30 Prozent den größten Anteil einnimmt. Es folgen Riesling, Grauburgunder und Portugieser, dazu gibt es Rebsorten wie Weißburgunder, Chardonnay, Muskateller oder Cabernet Sauvignon. 2004 übernahm Jürgen Mett die Weinberge der Eltern seiner Frau Silke Weidenbach. Weißweine werden im Edelstahl ausgebaut, Rotweine werden 6 bis 14 Tage auf der Maische vergoren. Die Weine werden zum größten Teil ab Hof an Privatkunden verkauft. 2020 wurde die Umstellung auf biologischen Weinbau begonnen.

## Kollektion

Mit der neuen Kollektion bestätigt Jürgen Mett die starke Vorstellung des Vorjahres. Der intensiv fruchtige, füllige Grauburgunder hatte uns schon im Vorjahr sehr gut gefallen, der dezent rauchige Chardonnay besitzt viel reife Frucht, Struktur und Frische, der Unft-Riesling ist würzig, eindringlich, saftig, der angenehm zurückhaltende Muskateller besitzt Frische und Grip. In der Spitze noch etwas stärker sind wie gewohnt die Rotweine. Bei den Ortsweinen gefällt uns der rauchige, etwas florale Spätburgunder ein wenig besser als der ebenfalls sehr gute Frühburgunder. Die beiden Lagen-Frühburgunder aus dem Pares sehen wir gleichauf: Der 2020er ist herrlich lebhaft und reintönig, was auch für den etwas floraleren 2021er gilt. An der Spitze der Kollektion stehen die beiden Lagen-Spätburgunder aus dem Jahrgang 2020. Der Pares ist konzentriert, herrlich eindringlich und reintönig, frisch, strukturiert und zupackend, der Höllenweg hat im letzten Jahr nochmals zugelegt, ist faszinierend reintönig, besitzt gute Struktur, Druck und Grip. Hier geht es weiter voran! 

## Weinbewertung

- 86** 2021 Grauer Burgunder trocken Ingelheim | 13%/10,50€
- 86** 2022 Chardonnay trocken Ingelheim | 13%/11,-€
- 84** 2022 Gelber Muskatteller trocken Ingelheim | 12,5%/10,50€
- 86** 2022 Riesling trocken In der Unft Ingelheimer Sonnenberg | 12,5%/13,50€
- 85** 2020 Frühburgunder trocken Ingelheim | 13%/11,-€
- 87** 2020 Spätburgunder trocken Ingelheim | 13%/11,-€
- 85** 2020 „No 6“ Cabernet Sauvignon & Spätburgunder trocken | 13,5%/11,-€
- 88** 2020 Frühburgunder trocken Ingelheimer Pares | 13%/22,50€
- 88** 2021 Frühburgunder trocken Ingelheimer Pares | 13%/22,50€
- 90** 2020 Spätburgunder trocken Ingelheimer Pares | 13,5%/19,50€
- 91** 2020 Spätburgunder trocken Ingelheimer Höllenweg | 13,5%/28,50€

