



# Mett & Weidenbach



## Kontakt

Mainzer Straße 31  
55218 Ingelheim  
Tel. 06132-2682  
<https://mett-wein.de/>  
[info@weingut-mett.de](mailto: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. Mit dem Jahrgang 2023 stellt der Betrieb seine ersten bio-zertifizierten Weine vor.



## Kollektion

Wie im vergangenen Jahr dominieren die Rotweine die Kollektion. An der Spitze stehen die kräftigen und strukturierten Lagenweine vom Ingelheimer Pares. Der Frühburgunder zeigt dunkle Frucht und dezente Holzwürze, während der Spätburgunder noch verschlossen ist, aber Eleganz und Kräutrigkeit aufweist. Auch im Ortsweinbereich überzeugen beide Rebsorten mit reintoniger roter Frucht, Noten von schwarzem Pfeffer und zupackendem Tannin. Auf gleichem Niveau steht der dunkelfruchtige, frische und samtige Cuvée No 6. Bei den Sekten hat der offene und fruchtige Riesling die Nase vorne vor dem etwas leiseren Pinot Noir. Der Grauburgunder Gutswein und der Muskateller sind frisch, leicht und gut balanciert. Besonders elegant zeigt sich der wunderbar frische Chardonnay, besitzt herrlichen Schmelz. Etwas stärker noch ist der Höllenweg Grauburgunder, zeigt gekonntem Holzeinsatz, besitzt klare Frucht und eine weiche Textur, ergänzt durch angenehme Säure und etwas Grip. 



## Weinbewertung

- 86** 2020 Riesling Sekt brut | 12%/12,-€
- 85** 2021 Pinot Noir Rosé Sekt brut | 12%/12,-€
- 84** 2023 Grauer Burgunder trocken | 12,5%/8,50€
- 88** 2022 Grauburgunder trocken Ingelheimer Höllenweg | 12,5%/16,50€
- 86** 2023 Chardonnay trocken Ingelheim | 13%/12,50€
- 84** 2023 Gelber Muskateller trocken Ingelheim | 12,5%/11,50€
- 85** 2022 Riesling trocken Ingelheimer Unft | 12,5%/13,50€
- 87** 2021 Frühburgunder trocken Ingelheim | 13%/12,50€
- 87** 2021 Spätburgunder trocken Ingelheim | 13%/12,50€
- 87** 2021 „No 6“ Cabernet Sauvignon & Spätburgunder trocken | 12,5%/12,50€
- 89+** 2022 Frühburgunder trocken Ingelheimer Pares | 13%/22,50€
- 89+** 2022 Spätburgunder trocken Ingelheimer Pares | 13%/22,50€

