



Mett & Weidenbach



Kontakt

Mainzer Straße 31
55218 Ingelheim
Tel. 06132-2682
<https://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

100.000 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. 2023 war der erste bio-zertifizierte Jahrgang.



Kollektion

Eine beeindruckende Kollektion, im roten Bereich angeführt von zwei starken Lagenweinen vom Pares. Der Frühburgunder zeigt kühle Frucht und eine pfeffrige Note, ist schlank, geradlinig, wird jedoch knapp vom Spätburgunder übertroffen, der ebenfalls kühle Frucht mitbringt, dazu Kräuternoten und eine feine Reduktion, ist ebenso elegant und leicht. Dahinter überzeugt ein sehr frischebetonter, klarer Ortsspätburgunder sowie die saftige, animierende Cuvée No. 6 mit markanten Paprikanoten im Bouquet. Alle Roten zeigen herrlich leichtes Tannin. Bei den Weißen ist die Basis angenehm klar und unaufdringlich, während die drei Lagenweine hervorstechen: Der bronzefarbene Grauburgunder ist druckvoll und nachhaltig mit feinem Schmelz und spürbarem Grip, der Chardonnay geradlinig und puristisch mit präsenten Hefenoten, der frische Riesling floral, offen und vielschichtig mit animierender Säure. Der undosierte Sekt ist angenehm straff und zeigt neben einer jugendlichen Bitternote – wohl durch das kürzliche Dégorgement – auch interessante Würze. —



Weinbewertung

- 87** 2022 Chardonnay | Pinot Sekt brut nature | 12%/15,-€
- 83** 2024 Sauvignac trocken | 12,5%/8,50€
- 85** 2024 Chardonnay trocken Ingelheim | 12,5%/12,50€
- 84** 2024 Gelber Muskateller trocken Ingelheim | 12%/12,50€
- 88** 2023 Riesling trocken In der Unft Ingelheimer Sonnenberg | 12,5%/14,-€
- 89** 2023 Grauburgunder trocken Ingelheimer Höllenweg | 13%/17,-€
- 89** 2023 Chardonnay trocken In der Unft Ingelheimer Sonnenhang | 13%/17,-€
- 87** 2023 Spätburgunder trocken Ingelheim | 13%/12,50€
- 87** 2022 Frühburgunder & Cabernet Sauvignon trocken „No 6“ | 12,5%/12,50€
- 89** 2023 Frühburgunder trocken Ingelheimer Pares | 13,5%/24,50€
- 89** 2020 Spätburgunder trocken Ingelheimer Pares | 13,5%/19,50€
- 90** 2023 Spätburgunder trocken Ingelheimer Pares | 13%/24,50€

