★★★½

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
80.000 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 und Grauburgunder, 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

Die Weine entwickeln sich Jahr für Jahr weiter. Klares Aushängeschild bleiben die spannenden roten Lagenweine, die sich in der aktuellen Kollektion nochmals schlanker und filigraner als zuvor präsentieren. Der Frühburgunder zeigt offene Frucht sowie kräutrige, teils vegetabile und an Tee erinnernde Noten – unkonventionell und spannend. Auch die Spätburgunder wirken enorm würzig und eigenständig mit viel Frische und schlanker Struktur, wobei der dezent rauchige und intensivere Höllenweg die Spitze anführt. Ebenso überzeugen der Ingelheimer Frühburgunder und die Cuvée daraus mit Cabernet Sauvignon mit saftiger Frucht und rauchig-flintigen Aromen. Auch die Weißweine erreichen hohes Niveau: Riesling und Muskateller zeigen sich offen und expressiv, der Ingelheimer Chardonnay sowohl reinsortig als auch als Cuvée geradlinig, frisch und ausgewogen. Angeführt werden die Weißen jedoch vom noch etwas jugendlich-unruhigen, aber kraftvollen und holzwürzigen Unft Chardonnay sowie dem kraftvollen und saftig-würzigen Höllenweg Grauburgunder.

Weinbewertung

85 2025 Weißer Riesling trocken | 13%/8,50 €
87 2025 Weißer Burgunder & Chardonnay trocken Ingelheim | 13%/12,50 €
87 2025 Chardonnay trocken Ingelheim | 13%/12,50 €
86 2025 Gelber Muskateller trocken Ingelheim | 11,5%/12,50 €
88 2024 Grauburgunder trocken Ingelheimer Höllenweg | 12,5%/17,- €
88 2024 Chardonnay trocken In der Unft Ingelheimer Sonnenhang | 13%/17,- €
86 2023 Frühburgunder trocken Ingelheim | 13%/12,50 €
87 2023 Frühburgunder & Cabernet Sauvignon trocken „No 6“ | 13%/12,50 €
88 2024 Frühburgunder trocken Ingelheimer Pares | 12,5%/24,50 €
89 2024 Spätburgunder trocken Ingelheimer Pares | 12,5%/24,50 €
90 2024 Spätburgunder Ingelheimer Höllenweg | 12,5%/28,50 €

