



METT & WEIDENBACH

Mainzer Straße 31, 55218 Ingelheim am Rhein
T: +49 6132 2682, www.mettwein.de

Kontakt: Jürgen Mett

Ab-Hof-Verkauf: Ja

Flaschen/Hektar: 133.300 (40 % weiß, 29 % rot, 15 % Rosé, 1 % süß, 15 % Schaumwein)/14 ha

Anbauweise: Bio

Der größte Schatz Ingelheims ist die enorme Kalkformation, auf der die Stadt und damit auch die Reben stehen. Sie profitieren von dieser geologischen Besonderheit, die vor rund 50 Millionen Jahren im Mainzer Becken entstanden ist. Einer der Winzer, die diesen Schatz regelmäßig zu

heben wissen, ist der experimentierfreudige Jürgen Mett. Mit dem Jahrgang 2023 darf er seine Etiketten mit dem Biosiegel versehen, alle seine Weine überzeugen, sie sind durch die prägnante Kalkmineralik definiert. Wir nehmen das Weingut gerne auf unsere Watchlist für den dritten Stern.

90+ 2021 Pinot Noir Rosé brut

Feine Hefe im attraktiven Duftbild, etwas Brioche, Rosenblätter, weißer Pfirsich und Himbeeren, rote Kirsche. Schwungvoller und dicht gewobener Schaumwein mit frischer Säure, Schmelz und feinem Mousseux, süßlicher Fruchtkern mit Himbeere und Stachelbeere, feine Würze. 12 Vol.-%, NK, €€

92 2022 Ingelheim Hölleweg Grauburgunder trocken

Feine Würze begleitet die Frucht, Birne, Apfel und auch Quitte, gerösteter weißer Seam, gemahlener Stein, Kalk. Schlank gehaltene, kompakte Statur, druckvoll, mit guter Extraktichte, linear ausgerichtet mit präsender Säure, reife Phenolik und würzige Mineralik. 12,5 Vol.-%, DV, €€

91 2023 Ingelheim Chardonnay trocken

Melone, gelbe Pflaume und Birne mit Trockenblumen und feinem Karamell, auch etwas Litschi und Maracuja. Kompakt gebauter Chardonnay, der mit der typischen Ingelheimer Kalkmineralik seine Herkunft zeigt, trocken ausgebaut, mit Schmelz, klarer Birnenfrucht, würzig. 13 Vol.-%, DV, €€

90 2023 Ingelheim Gelber Muskateller trocken

Typischer, aber kein aufdringlicher Sortentyp, Muskatblüte, reife Mango und Papaya, Schwarze Johannisbeere, Litschi, ein Hauch Moschus. Schlank gefasst am Gaumen, die Kohlensäure und etwas Zitrik sorgen für Frische, die klare Frucht für Eleganz, stilvoll, beschwingt. 12,5 Vol.-%, DV, €€

93 2022 Ingelheim Pares Spätburgunder trocken

Kirsche mit feiner Holzwürze und anklingender Mineralik im ersten Duft, Zwetschge und Granatapfel, Waldhimbeere. Kompakter Bau, der das Ausladende und Breite meidet, aktive Säure, die sich klar durch die dichte Substanz zieht, griffiger Gerbstoff, kalkmineralisch. 13 Vol.-%, NK, €€€

92+ 2022 Ingelheim Pares Frühburgunder trocken

Würzige Holznoten mit Tabakanleihen, etwas herber Schokolade, dunkler Kirsche und auch Pflaume. Am Gaumen mit kräftiger, athletischer Struktur und einem für Frühburgunder aktiven Säurestrang, saftig, elegante, tragende Tanninstruktur, die Kalkmineralik punktet. 13 Vol.-%, NK, €€€