



METT & WEIDENBACH

Weingut Mett & Weidenbach

55218 Ingelheim · Mainzer Straße 31

Tel. (06132) 2682 · Fax 3271

info@mett-wein.de

www.mett-wein.de



Inhaber/in und Betriebsleitung

Jürgen Mett

Keller Jürgen Mett

Rebfläche 14 Hektar

Jahresproduktion 120 000 Flaschen

Beste Lagen Ingelheimer Pares, Ingelheimer Höllenweg, Ingelheimer Unft

Boden kalkhaltiger Sand, Löss

Rebsorten 35% Spät- und Frühburgunder, je 10% Grauburgunder und Riesling, je 5% Weißburgunder, Chardonnay und Silvaner, 30% übrige Sorten

Mitglied Maxime Herkunft

Zum Auftakt ein Schluck Sekt? Wir empfehlen den 2020er Riesling Brut, der sich nach 39 Monaten Hefelager besonders frisch und mit guter Frucht probiert und nun wahrlich nicht die Welt kostet. Ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bietet auch der 2021er Ingelheimer Spätburgunder, gut balanciert und geprägt von einer feinen Kirschfrucht. Die Rotweine liegen Jürgen Mett ohnehin besonders am Herzen, hier läuft er zur Hochform auf. Immerhin stehen Spät- und Frühburgunderreben auf mehr als einem Drittel der Rebfläche. Dem Frühburgunder gilt seine besondere Zuwendung und es gelingt ihm, dass diese frühreifende Sorte in Zeiten des Klimawandels nicht übers Ziel hinausschießt. Bereits beim Anbau der Reben kommt es da auf viele Details an, der Standort ist von großer Bedeutung, die Exposition der Reben und Zeilen mit Blick auf die Bahn der Sonne und anderes. Probiert man nun seinen Frühburgunder aus der Lage Pares, dann kann man nur sagen: Offenbar alles richtig gemacht. Der Wein hat einen feinen Duft, eine durchgängig gute Struktur und ein elegantes Finish. Der Spätburgunder aus derselben Lage bewegt sich auf Augenhöhe. Er zeigt Würze, ist durchzogen von einer feinen Säure und wird abgerundet von ein wenig Gerbstoff. Nach der Umstellung dieses 14-Hektar-Guts in Ingelheim auf ökologische Wirtschaftsweise darf Jürgen Mett seine Flaschen ab dem Jahrgang 2023 mit dem Bio-Siegel versehen. Für ihn ist

dies die konsequente Fortsetzung und Vollendung zahlreicher Bemühungen, um nachhaltiger und im besseren Einklang mit der Natur zu arbeiten. Am besten kann man die Weine des Hauses in der schmucken Vinothek verkosten.



- 86** 2021 Pinot Noir Sekt Brut
12 € | 12 %
- 87** 2020 Riesling Sekt Brut
12 € | 12 % TIPP
- 85** 2023 Ingelheimer Gelber Muskateller trocken
11,50 € | 12,5 %
- 86** 2023 Ingelheimer Chardonnay trocken
12,50 € | 13 %
- 86** 2022 Ingelheimer Unft Riesling trocken
13,50 € | 12,5 %
- 86** 2022 Ingelheimer Höllenweg Grauburgunder trocken
16,50 € | 12,5 %
- 85** 2021 Cabernet Sauvignon & Spätburgunder trocken No 6
12,50 € | 12,5 %
- 86** 2021 Ingelheimer Frühburgunder trocken
12,50 € | 13 %
- 87** 2021 Ingelheimer Spätburgunder trocken
12,50 € | 13 %
- 89** 2022 Ingelheimer Pares Frühburgunder trocken
22,50 € | 13 %
- 89** 2022 Ingelheimer Pares Spätburgunder trocken
22,50 € | 13 %