



METT & WEIDENBACH

Weingut Mett & Weidenbach
 55218 Ingelheim · Mainzer Straße 31
 Tel. (06132) 2682 · Fax 3271
 info@mettwein.de
www.mettwein.de



Inhaber/in und Betriebsleitung

Jürgen Mett
Keller Jürgen Mett

Rebfläche 14 Hektar

Jahresproduktion 100 000 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

Es ist wahrlich keine neue Erkenntnis, dass Jürgen Mett mit den roten Trauben ausgezeichnet zurechtkommt. Seine 2023er stellen dies erneut unter Beweis. Vor allem die Lagenweine aus dem Pares bewegen sich auf gutem Niveau, ganz unabhängig von der Sorte. Der Spätburgunder gehört zur schlanken und eleganten Fraktion, unterlegt mit leicht vernehmbarem Holz. Der Pares Frühburgunder ist geprägt von reifer Frucht, ein wenig Gerbstoff ist schmeckbar. Immerhin stehen Spät- und Frühburgunderreben auf mehr als einem Drittel der Rebfläche. Dem Frühburgunder gilt die besondere Aufmerksamkeit von Jürgen Mett und es gelingt ihm, dieser frühreifenden Sorte auch in Zeiten des Klimawandels die Zügel anzulegen. Bereits beim Anbau der Reben kommt es 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. Eine Erfrischung ist der fruchtig anmutende Sekt vom Chardonnay mit intensiver Perlage. Bei den Weißweinen zeigt der Riesling aus dem Sonnenhang eine zart beginnende Reife mit gelben Fruchtnoten. Und der Chardonnay aus derselben Lage präsentiert sich cremig und duftig, während der hochfarbige Grauburgunder aus dem Höllenweg eine kraftvolle Statur aufweist. Nach der Umstellung dieses Ingelheimer Guts auf ökologische Wirtschaftsweise darf Jürgen Mett seine Flaschen nunmehr 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 verkostet man übrigens die Weine dieses Hauses in der schmucken Vinothek samt Innenhof.

METT

INGELHEIM ^{AM} RHEIN

87 2022 Chardonnay & Pinot Sekt Brut nature

15 € | 12 %

85 2024 Sauvignac trocken

8,50 € | 12,5 %

85 2024 Ingelheimer Chardonnay trocken

12,50 € | 12,5 %

85 2024 Ingelheimer Gelber Muskateller trocken

12,50 € | 12 %

86 2023 Ingelheimer Sonnenhang In der Unft Riesling trocken

14 € | 12,5 %

86 2023 Ingelheimer Höllenweg Grauburgunder trocken

17 € | 13,5 %

86 2023 Ingelheimer Sonnenhang In der Unft Chardonnay trocken

17 € | 13 %

86 2022 Ingelheimer Frühburgunder & Cabernet Sauvignon trocken No 6

12,50 € | 12,5 %

87 2023 Ingelheimer Blauer Spätburgunder trocken

12,50 € | 13 %

TIPP

88 2023 Ingelheimer Pares Frühburgunder trocken

24,50 € | 13,5 %

89 2023 Ingelheimer Pares Spätburgunder trocken

24,50 € | 13 %