

METZGER

Weingut Metzger

67269 Grünstadt-Asselheim · Langgasse 34

Tel. (06359) 5335 · Fax 83218

info@weinmetzger.de

www.weinmetzger.de

Inhaber/in und Betriebsleitung

Uli Metzger

Keller Lea und Martin Metzger

Außenbetrieb Carsten Kaiser

Rebfläche 32 Hektar

Jahresproduktion 280 000 Flaschen

Beste Lagen St. Stephan, Am

Hesselbrunnen, Im Langental, Saumagen

Boden Kalkstein, Kalkmergel, Lehm

Rebsorten 25% Riesling, je 15% Chardonnay,

Grauburgunder, Spätburgunder und

Weißburgunder, 15% übrige Sorten

Erlebenswert neu gestaltete Vinothek

Mitglied Generation Riesling



Bei den Metzgers gab es in den letzten Jahren immer Neuigkeiten und Veränderungen und daran hat sich nichts geändert. Gerade fertiggestellt ist die neue Kellerei, die nur eine Gehminute vom Weingut entfernt liegt. Nun können fast alle im Ort verteilten Standorte hier zusammengefasst werden. Gespart wurde an nichts, und warum auch, das Ziel ist es, Top-Qualität zu erzeugen. Neu ist auch, dass ab sofort Weingut und Manufaktur getrennt sind, räumlich und als Firma und das klar ersichtlich auf den Etiketten. Die Kuh gibt´s dann nur noch für die günstigeren Manufakturweine. Man will sich dann im Weingut ganz auf zwei Dinge fokussieren: Chardonnay und Pinots, dazu wenige Exoten wie Riesling (ha!) und, als einziger Betrieb in Deutschland, auf Aligoté. All dies greift für die Rotweine ab Jahrgang 2022, bei den Weißen ab dem Jahrgang 2024.

Die aktuelle Kollektion hinterlässt uns mit einem glücklichen Gefühl im Mund. Was wir verkosten können, liegt alles im Bereich über 90 Punkten. Abyssus Chardonnay und Pinot sowie der Melandor sind in der Pfalz alle unter den Top Ten ihrer Rebsorte. Das einst ausgeprägte Holz wurde stark zurückgefahren, gibt nur einen leichten Rahmen vor. Beim Chardonnay Langental etwa mischt sich das gut mit kräutrigen Nuancen, der Abyssus ist seidig fließend. Bei den Pinots wird es nur noch den Begriff Abyssus weiter geben, die anderen Namen werden geändert, der Stil wird noch kühler, eleganter und karger werden. Auch die Metzgers wissen, was sie mit ihren Kalkböden für ein Pfund haben. Der Reiz liegt nun darin, dies voll auszuloten.

- 89** 2023 Riesling trocken vom Kalkstein
9,90 € | 12,5% **BEST BUY**
- 91** 2022 Kallstadter Saumagen Riesling trocken
17,50 € | 12,5%
- 91** 2022 Asselheimer St. Stephan Chardonnay trocken R
19,90 € | 13%
- 92** 2022 Mühlheimer Am Hesselbrunnen Riesling trocken
28 € | 12,5%
- 92** 2022 Chardonnay trocken Grande Réserve
32 € | 13%
- 93** 2022 Asselheimer Im Langental Chardonnay trocken
39 € | 13% **TIPP**
- 94** 2022 Chardonnay trocken Abyssus
125 € | 13%
- 91** 2021 Pinot Noir trocken
19,90 € | 13,5%
- 92** 2021 Pinot Noir trocken Prago
32 € | 13%
- 93** 2021 Pinot Noir trocken Arthos
42 € | 13%
- 95** 2021 Pinot Noir trocken Melandor
52 € | 13%
- 95** 2021 Pinot Noir trocken Abyssus
125 € | 13%