Immer nur nach vorne gehen

★★★★½

WEINGUT DES JAHRES METZGER

Weingut Metzger (Pfalz) | Seite 635

Der Aufstieg des Weinguts Metzger erfolgte in Siebenmeilenstiefeln. Vater Uli, Tochter Lea und Schwiegersohn Martin Metzger holten sich zunächst Beratung von außen, verinnerlichten die Anstöße und spielen nun wie selbstverständlich bei den ganz Großen oben mit.

Mit der Kollektion 2011 seid ihr zum ersten Mal bei uns aufgetaucht, nun seid ihr „Weingut des Jahres" – wie fühlt sich das an?
Wir können es immer noch nicht so ganz realisieren und mussten die Nachricht erstmal ein paar Tage sacken lassen! Die Freunde über die Ernennung zum „Weingut des Jahres" war natürlich riesig und wir sehen es als Wertschätzung und Anerkennung der Arbeit in den letzten Jahren, die wir gemeinsam mit unserem Team hier im Weingut geleistet haben.

Was war der Booster für diese qualitative Explosion der letzten Jahre?
Mit Sicherheit unser Ehrgeiz, aus den Lagen das optimale Ergebnis in die Flasche zu bringen. Und das mit aller Konsequenz. Wir veränderten jedes Jahr wieder mal minimale Stellschrauben und haben uns das Ergebnis angeschaut. So konnten wir uns Jahr für Jahr weiter entwickeln, die Weine wurden immer präziser und zeigten ihre Herkunft und unsere Handschrift immer deutlicher.

Wofür steht ihr, wenn es um Stil geht?
Unser Stil ist klar, präzise und soll unsere ganz eigene Handschrift in sich tragen. Für uns spielen Feinheit und Eleganz immer eine größere Rolle als aktuelle Trends. Jeder Wein soll für sich sprechen und seine Herkunft unverkennbar widerspiegeln.

Uli, wir wissen, Du bist am liebsten auf dem Stapler oder auf dem Schlepper unterwegs – oder ist das Tiefstapelei?

Beides sind natürlich Teile des Arbeitsalltags. Auf dem Schlepper bin ich, mit Ausnahme der Lese, leider immer weniger unterwegs. In unserem Betrieb hat jeder seinen Aufgabenbereich, und meine Aufgabe ist es, all das zu koordinieren und zu lenken.

Ihr habt kürzlich Weingut und Manufaktur sauber getrennt. Macht euch die aktuelle Marktsituation zu schaffen oder fühlt ihr euch gut aufgestellt?
Die aktuelle Situation spürt jeder in der Branche. Gerade jetzt ist es daher wichtig neue Vertriebswege zu erschließen und die Position am Markt zu festigen. Daher sind wir auch in diesem Frühjahr zum ersten Mal auf Messen gewesen. Die Aufteilung der zwei Betriebe war der logische Schritt für uns in der Entwicklung des Betriebs und wir sind sehr glücklich über diese Entscheidung. Jetzt gilt es natürlich, das Weingut weiter zu etablieren und voranzutreiben.

Was sind die Pläne und Ziele der nächsten Jahre?
Wir wollen natürlich weiter daran arbeiten, das Bestmögliche aus unseren Lagen hier in der Nordpfalz herauszuholen und unsere Weine weiter zu verfeinern. Ein großer Schritt war auch die Aufnahme in den „Verband der traditionellen Sektmacher" und damit die Gelegenheit, unsere Sekte in einem so tollen Verband zu präsentieren. Wir sind gespannt, was die Zukunft für uns bereithält!

Interview: Matthias F. Mangold

Kontaktdaten

Weingut Metzger
Langgasse 34
67269 Grünstadt-Asselheim

Tel +49 6359 5335
info@weinmetzger.de
www.weinmetzger.de

Foto: Sandra Fehr; Heroes of Riesling

METZGER

Weingut Metzger
67269 Grünstadt-Asselheim
Langgasse 32-34
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
Mitglied Generation Riesling, Verband traditioneller Sektmacher e.V.

Der angekündigte Umbau ist vollzogen. Was aus dem Weingut Metzger kommt, ist nun ausschließlich aus Trauben eigener Weinberge und fast ausschließlich auf Chardonnay und Pinot Noir fokussiert. Der ganze Rest vom (auch bislang schon äußerst hochqualitativen) Zukauf ist wirtschaftlich wie rechtlich eine andere Gesellschaft. Und wenn es um Chardonnay und Pinot geht, dürfen wir den Mitbewerbern zurufen: Zieht euch warm an! Was wir hier inzwischen aufgetischt bekommen, ist das Ergebnis strategischen Vorgehens und nicht etwa Resultat eines mal besser gelungenen Jahrgangs. Da ist alles definiert und folgt einem bewussten Plan, der Klone, Pflanzdichte, Bearbeitung, Lesezeitpunkt und alles Weitere bis zum verwendeten Holz mitbeinhaltet. Die besten Weine sind nun Lagen zugeteilt – also genau so, wie es auch im VDP gehandhabt wird, Begriffe wie Prago, Arthos oder Melandor entfallen. Doch wo fangen „die besten" Weine eigentlich an, wenn der hundgemeine Chardonnay Ortswein schon begeistert? Je höher es geht, desto zurückgenommener, feiner wird es, bis der Abyssus erhaben entschwebt. Manche dieser Weine haben Säurewerte wie andernorts Rieslinge nicht – und es funktioniert. Gleiches Spiel bei den Pinots. Ob man am Ende den Am Hesselbrunnen oder den Abyssus bevorzugt, darf der Tageslaune überlassen bleiben. Wir verneigen uns ganz tief, nur um mit einem Glas Cuvée 1411 Brut nature auf diese famose Kollektion anzustoßen.

Und dann stand am Ende unseres Verkostungsjahres die Bundesfinalprobe an, zu der die jeweils besten 20-30 Weine Deutschlands in ihren Kategorien auf den Tisch kommen. Metzger war durch die Vorbepunktung mit zwei Weinen vertreten. Der Chardonnay Abyssus erreichte Platz 5, der Pinot Noir Abyssus Platz 2. Damit und beim Blick auf die vorne beschriebene Entwicklung war für uns die Entscheidung leicht, Metzger zum „Weingut des Jahres" zu küren – ganz große Glückwünsche!

METZGER
WEINGUT

90 2020 Mühlheim Sonnenberg Riesling Brut nature Montagne du Soleil
29 € | 11,5 %

92 2019 Cuvée 1411 Brut nature
49 € | 12 %

87 2024 Grauburgunder trocken
11,50 € | 12,5 %

90 2023 Asselheim Chardonnay trocken
22 € | 13 %

91 2023 Asselheim St. Stephan Chardonnay trocken
32 € | 13 %

92 2023 Mühlheim Am Hesselbrunnen Riesling trocken
28 € | 12,5 %

92 2023 Asselheim Goldberg Chardonnay trocken
39 € | 13 %

93 2023 Asselheim Im Langental Chardonnay trocken
44 € | 12,5 %

94 2023 Asselheim Obere Breithecke Chardonnay trocken
98 € | 13 %

96 2023 Chardonnay trocken Abyssus
125 € | 13 % TOP 10

91 2022 Mühlheim Pinot Noir
22 € | 13,5 %

92 2022 Bockenheim Kieselberg Pinot Noir trocken
42 € | 13,5 %

94 2022 Mühlheim Sonnenberg Pinot Noir trocken
62 € | 13,5 % TIPP

96 2022 Mühlheim Am Hesselbrunnen Pinot Noir trocken
98 € | 13 %

98 2022 Pinot Noir trocken Abyssus
125 € | 13 % TOP 10