



'Prachtstück' Weißburgunder Chardonnay 2019 Weingut Metzger

Das Weingut Metzger hat sich einen wahren Kultstatus erarbeitet. Diese fruchtige Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay kommt mit jeder Menge Trinkfluss ins Glas.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Weingut Metzger
Region	Pfalz
Rebsorte(n)	Weißburgunder Chardonnay
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung:

Uli Metzger ist einer der Shooting-Winzerstars aus der Pfalz. Mit einem ausgeklügelten Marketing-Konzept hat er sich ins Gespräch gebracht. Und mit seinen Qualitäts-Weinen auch dort gehalten. Eines seiner Steckenpferde: das Zusammenspiel von heimischen und internationalen Rebsorten. Das beste Beispiel, warum das eine verdammt gute Idee ist: dieses 'Prachtstück' - eine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay. Während der Chardonnay für ordentlich Grip und fruchtige Opulenz sorgt, zähmt der Weißburgunder diese Power und steuert eine feine Frische hinzu. Das Ergebnis: Ein wundervoller Terrassenwein, der ebenso vorzüglich zu einem schönen Stück Fisch passt wie zu einem Sommersalat. Ein herrlich fruchtiges Trinkvergnügen zu einem äußerst fairen Tarif!

Weingut

Das Weingut Metzger wird vom Pfälzer Uli Metzger geleitet, Kellermeister sind Lea Metzger und Martin Heinz. Der 28 Hektar große Familienbetrieb befindet sich im Norden der Pfalz, in Grundstadt-Asselheim. Man baut seit mehreren Generationen Reben an, aber erst seit ungefähr zehn Jahren haben die Metzgers ihr Weingut kompromisslos auf hohe Qualität

ausgerichtet. Die Voraussetzungen dafür sind allerdings exzellent, sind die Böden doch von Kalkstein und Kalkmergel dominiert. Weine vom Kalkstein überzeugen mit ihrem großen Körper, Struktur und Finesse.

Der Rebsortenspiegel ist recht umfangreich, der Fokus liegt dabei auf Riesling, Chardonnay und weiteren Burgundersorten (Grau-, Spät- und Weißburgunder). Die Begründung dafür liegt für Uli Metzger auf der Hand: "Wir sind selber Burgunderfreaks und trinken das gerne." Die besten Lagen sind Asselheimer St. Stephan, Mühlheimer Sonnenberg, Bockenheimer Vogelsang und Schlossberg.

Zur Neuausrichtung gehörte der clevere Schachzug, den eigenen Namen konsequent als Marke zu nehmen. Folgerichtig ziert dann eine Kuh alle Etiketten, auf der die verschiedenen verwertbaren Fleischteile aus Sicht eines Metzgers skizziert sind. Drei davon nahm man zum Anlass für eine eigene witzige Klassifikation: die Weine sind eingeteilt in Flanke (Basisqualität), Pastorenstück (mittlere Qualität) und Filet (Spitzenqualität). Ein Weingut, dessen Entwicklung man verfolgen sollte!