



ULI METZGER, Asselheim

Uli Metzger sorgt für Furore: Spätestens seit er 2014 mit seinem Spätburgunder den deutschen Rotweinpreis gewann, ist er gefragt wie nie zuvor. Doch seine Erfolgsgeschichte begann schon 1987, als er nach Abschluss seiner Winzerlehre und der Ausbildung zum Winzermeister in den elterlichen Betrieb bei Grünstadt eintrat. Sukzessive modernisierte er den Betrieb und baute die Rebfläche von ehemals 7 Hektar auf inzwischen 20 Hektar eigene Reben aus.

Im Jahre 2010 übernahm er den Betrieb komplett, seine Eltern bewirtschaften das zum Weingut gehörende Restaurant mit Gästezimmern. Explodiert ist die Nachfrage mit der Neugestaltung seiner Etiketten im Jahre 2011. Geschickt hat Uli seinen Nachnamen als Basis für geniales Marketing genutzt: Das "Schnittmuster" einer Kuh zielt die Etiketten. Die Qualitäten werden in drei Stufen geteilt und entsprechend farblich auf der Kuh markiert: Die Flanke (Kategorie "C") steht für die Gutsweine, das Pastorenstück (Kategorie "B") für die gehobene Qualität und das Filet (Kategorie "A") für die exzellenten Lagenweine. Die Spitzenweine tragen dann spezielle Namen wie Urbulle.

Die Kalkböden um Asselheim sind geradezu ideal für Burgundersorten. Uli Metzger nutzt diese optimale Voraussetzung auf ureigene Art und erzeugt ausdrucksstarke Rebsortenweine. Doch seine größte Stärke sind seine Cuvées: Wie ein großer Komponist fügt er laute und leise Töne zu Symphonien zusammen, die alt wie jung, die groß und klein, die Neueinsteiger wie Experten begeistern. So übertrifft die Qualität der Weine sogar die originelle Ausstattung.

4 Sterne im VINUM Weinguide Deutschland 2019





<http://www.weingut-metzger.de>



Arthos Pinot Noir -A- 2016

Spätburgunder vom Feinsten! Der Arthos Pinot Noir 2016 ist der vollmundigste und üppigste der drei Pinotauren, den drei Spitzen-Pinots von Uli Metzger. Vielschichtig und filigran zeigt sich das Bukett mit einer dunklen Kirschfrucht und feinsten Würznoten. Am Gaumen gesellt sich zur opulenten Frucht auch Kraft und Würze, die festen, aber dennoch sehr feinkörnigen Tannine erzeugen viel Druck. Dank der eher kühlen Stilistik wirkt er sehr trinkanimierend, man kann gar nicht genug von diesem Wein bekommen. Wunderbar und hoch-delikat!



| | |
|--------------|---|
| Weinsorte: |  |
| Trinken bis: | 2029 |
| Inhalt: | 0,75 L |
| Passt zu: |    |