



## 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.





**5 Trauben Gault Millau 2025, 4 Sterne VINUM 2025**



## Spätburgunder vom Kalkstein 2020

Wie bekommt der Uli das nur hin? Der Spätburgunder vom Kalkstein zeigt eine präzise Sauerkirschrucht mit Noten von Hagebutte und Sandorn. Am Gaumen herrlich saftig, mit viel Frucht und einer überzeugenden Struktur, die kreidigen Tannine sind fein gearbeitet und streicheln samtig die Papillen, er endet finessenreich und lang anhaltend. Sensationelles Preis-/Genussverhältnis!



|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Weinsorte:</b>   |    |
| <b>Trinken bis:</b> | <b>2026</b>   |
| <b>Inhalt:</b>      | <b>0,75 L</b>   |
| <b>Passt zu:</b>    |    |