



Weingut Metzger, Pfalz (D) Tempranillo

25.00
CHF

Kerzenschein

Tempranillo
Ulli Metzger
Jahrgang 2016
trocken

→ Baguette mit cremigem
Ziegenfrischkäse und Feigensenf

ALC.14.5% – RSZ. 0.5g/l – SÄU. 5.7 g/l

Primäre Geschmacksnoten



Geschmacksprofil



Wenn sich Christoph Raffelt, einer der bekanntesten deutschen Wein-
autoren, in seinem Weinblog „Originalverkorkt.de“ dazu hinreissen
lässt, Metzgers Tempranillo gegen einen gleichtraubigen Sparrings-
partner aus dem Ribera del Duero antreten zu lassen, dann kommt das
schon fast einem kleinen Ritterschlag gleich, der damit vollzogen wird.
Metzgers Tempranillo ist, nach unseren Recherchen, der einzig ernstzu-
nehmende Tempranillo auf deutschem Boden. Dieser reift recht früh,
daher heisst die Sorte auch übersetzt soviel wie: „die kleine Frühe“. Uns
kommen schnell Assoziationen zu einem sehr gut gemachten Bordeaux
in den Kopf. Am Gaumen findet sich viel Schokolade und Zedernholz-
aromatik wieder. Das Holz ist zurückhaltend aber präsent. Fleischig,
würzig, etwas eukalyptisch-frisch lange auf der Zunge bleibend.

Seit Generationen baut die Familie Metzger Wein in Asselheim an. Aber
erst seit dem Uli Metzger 2010 das Weingut von seinen Eltern übernom-
men hat, ist nichts mehr so wie es vorher wirklich einmal war. Raus aus
der Massenhaltung von Trauben, hin zu einem boutique Weinkonzept.
Natürlich waren rheinland-pfälzische Marketingkollegen zur Stelle
um den Brand Metzger mit lauter positiven Geschmacksassoziationen
aufzuladen. Man hat hohe Investitionen vorgenommen und die Erträge
signifikant reduziert. Das Ergebnis: eingehaltenes Markenversprechen
im Glas und am Gaumen, dank des Know-hows von Uli, aber auch dank
der hervorragenden Lagen wie beispielsweise sein Asselsheimer Sonnen-
berg, Vogelsang und oder auch St. Stephan. Die Vinum titelte im letzten
Jahr: „Also unseren Segen hat er! Selbst die kleinen Weine sind völlig
anständig gemacht und ihr Geld mehr als wert. Das scheint sich auch
herumgesprochen zu haben.“ Stimmt, hat es. Wir sind für Zürich DIE
Anlaufstelle für des Metzgers Weine.