

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 ziert 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 ausdruckstarke 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, 4,5 Sterne VINUM 2026

Melandor Pinot Noir 2020



Spätburgunder vom Feinsten! Melandor ist der kraftvollste und wuchtigste der Pinotauren, den drei Spitzen-Pinots von Uli Metzger. Sein dunkles Bukett fasziniert mit viel Toastaromen, Himbeerkonfitüre, Tabak und Noten von Teer. Am Gaumen glänzt er mit einer spektakulären Vielschichtigkeit, auf feinste sind die seidigen Tannine mit einer rassigen Säure verwoben, so dass sofort der Eindruck von großer Eleganz entsteht. Unglaublich viel Druck im endlosen Finale. Kaum zu glauben, dass solch ein Großer Wein so früh schon so zugänglich ist!

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	