



Rotviolett und fruchtig: Der Spätburgunder ist eine Spezialität von Winzer Ralf Petgen.

Fotos: Reinhardt

Wein des Monats: Spätburgunder 2008 aus dem Eichenholzfass von Petgen-Dahm in Perl-Sehndorf

20 Jahre rote Burgunder

Von Thomas Reinhardt

Farbe: Purpurrot, Traube: Spätburgunder, Jahrgang: 2008, Weingut: Petgen-Dahm; Geruch und Geschmack: Kirschen, dunkle Beeren. Das ist er – im Superkurzporträt – der Wein des Monats November.

Für die kalte Jahreszeit, zu Fleischgerichten wie Ente, Rinderbraten oder Steaks, haben wir ihn ausgesucht, diesen fruchtigen Spätburgunder für genau zehn Euro, den Winzer Ralf Petgen im Barrique (kleinen Eichenholzfass) ausgebaut hat. „Durch die intensive Maischegärung ist er farbintensiv geworden“, erläutert Petgen, der seit 20 Jahren Rotweine produziert, inzwischen auf drei Hektar Rebfläche, insgesamt verfügt das Weingut über 15 Hektar.

Der Winzer setzt auf „geringe Erträge“ (bei Petgen-Dahm sind das in der Regel zwischen 60 und 80 Hektoliter pro Hektar) und einen „differenzierten Ausbau in neuen und älteren Barriquefässern“. Die Rebstöcke seien bis zu 20 Jahre alt. „Unsere kalkhaltigen Böden sind prädestiniert für gehaltvolle Rotweine“, ist sich Petgen si-

cher. Außer der Edelrebe Spätburgunder baut er auch Dornfelder, St. Laurent und Merlot an. Die wichtigsten Lagen sind Sehndorfer Marienberg und Klosterberg.

Die Familie betreibt seit dem 17. Jahrhundert Weinbau im Dreiländereck. Auf den schweren Kalkmuschelböden der saarländischen Obermosel gedeihen vor allem die Burgundersorten. Im Programm von Petgen-Dahm finden sich neben den roten Sorten vor allem Auxerrois, Weiß- und Grauburgunder in unterschiedlichen Qualitäten und Preisklassen. Die trockenen Weißweine kosten zwischen sieben und

zehn Euro, die roten bis 16 Euro. Ein weiterer Schwerpunkt sind trockene Sekte, das Spektrum reicht von Elbling über Riesling bis Chardonnay und Gewürztraminer – was es nicht alles gibt, an der Obermosel.

Halbtrockene, liebliche und edelsüße Weine runden das Angebot ab. Jüngste Ererungenschaft von Ralf und Brigitte Petgen ist eine kleine Rebfläche in der berühmten Lage Ayler Kupp an der Saar. An der Ostseite der Kupp konnten sie 0,5 Hektar erwerben, versuchen sich im aufwändigen Rieslinganbau.

Den Wein des Monats sowie einige Weißweine von

Petgen-Dahm probierten wir im Restaurant Niedmühle in Rehlingen-Siersburg-Eimersdorf. Stefan und Tamara Burbach und ihr Team servierte uns in ihrem freundlich-eleganten Restaurant zunächst zarte, aromatische Gänseleber und dann knackig-frische Riesengarnelen auf Rahmsauerkraut. Zum Spätburgunder verwöhnte uns die Küche mit einer großartigen Gänsekeule, knusprig, sehr zart und mit feinem Gemüse.

>> Weingut Petgen-Dahm, Winzerstr. 6, Perl-Sehndorf, Tel. (0 68 67) 3 09; www.petgen-dahm.de



Sehr lecker: Riesengarnelen auf Rahmsauerkraut und Gänsekeule mit Gemüse vom Restaurant Niedmühle in Rehlingen-Siersburg-Eimersdorf.

gourmet termine

Beaujolais-Abend Zum kulinarischen Forum „Primeur Mania – Der Tod des Beaujolais“ mit Dr. Peter Lempert, Buchautor, Weinjournalist und Gastronomiekritiker, lädt die **Volkshochschule Saarbrücken** ein. Termin: Donnerstag, 25. November, 19.30 Uhr, im Alten Rathaus am Schlossplatz Saarbrücken. Dabei gibt es auch Primeurs zu probieren. Vor allem stehen aber hervorragende Crus herausragender Domainen des Beaujolais zur Degustation. Anmeldung erbeten.

>> Tel. (06 81) 5 06 43 35

Advents-Menü Am Sonntag, 28. November, 19 Uhr, findet im **Restaurant Vecchia Stazione** in Gersweiler (Hauptstraße 22) ein Abend mit gutem Essen, feinen Weinen und Musik statt. Geboten wird ein Advents-Menü in passendem Ambiente. Zuerst gibt es ein Steinpilzrahmsüppchen mit Maronen-Ravioli, dann ein Carpaccio vom Bresaolaschinken mit gebackenem Ziegenkäse im Kräuter-Nussmantel. Zwei Hauptgerichte stehen zur Wahl: Ravioli mit Garnelen-Tomatenfüllung auf Anis-Spinatbett, rosa gebratener Thunfisch und Rosmarin-Safransauce oder Kalbsfilettranchen auf getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree und Morchel-Portweinsauce. Das Dessert klingt ebenfalls verlockend: Marzipan-Nougat-Panna Cotta auf Mandarinensorbet und marinierten Himbeeren. Das Ganze wird musikalisch begleitet von Musikern aus dem Saarbrücker Staatstheater, F. Heiganusch und C. Hellmann (Klavier und Geige).

>> Tel. (06 81) 3 79 82 22