



# Petgen-Dahm

## Kontakt

Winzerstraße 3-7  
66706 Perl-Sehndorf  
Tel. 06867-309  
Fax: 06867-1367  
www.petgen-dahm.de  
info@petgen-dahm.de

## Besuchszeiten

7.4.-8.12. nach Vereinbarung,  
Sa. 11-13 Uhr

## Inhaber


Ralf Petgen

## Rebfläche

18 Hektar

Das Weingut Petgen-Dahm ist alles andere als ein kleiner Liebhaberbetrieb, sondern ein ambitioniertes, vielseitig interessiertes Gut, das sich als eines der wenigen namhaften Weingüter des Anbaugebietes Mosel im Saarland befindet. Ralf Petgen verweist gern auf die Besonderheit, dass es sich beim Weingut Petgen-Dahm um einen der wenigen Betriebe handelt, die sowohl an der Obermosel als auch an der Saar Reben bearbeiten. Insgesamt spielt der Riesling mit 18 Prozent der gesamten Fläche von immerhin 18 Hektar allerdings nur eine mittelgroße Rolle. Die Burgundersorten sind ein unverkennbarer Schwerpunkt – Grauburgunder mit 40 Prozent der Fläche, Auxerrois, Spätburgunder und St. Laurent. Auch Chardonnay und Sauvignon Blanc werden geschätzt, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon und Viognier sind vorhanden, und die an der Obermosel traditionell beliebte Sorte Elbling vervollständigt in kleinem Rahmen das Sortiment.

## Kollektion

Durchaus eigenwillig wirken die Weine dieses Gutes, aber das ist beabsichtigt. Holz wird hier gern mal nicht als subtile Unterstützung des Weingeschmackes eingesetzt, sondern um die jeweilige Sorte deutlich zu prägen. Das kann man mögen oder nicht – aber man kann den Produkten nie unterstellen, dass sie keine Substanz hätten. Der 2019er Sekt aus Riesling ist schön gereift wirkt nicht ganz trocken, aber gut balanciert, besitzt Würze und Frucht; der Rosé-Sekt weist noch etwas mehr Süße und Frucht auf. Saftig und sortentypisch ist der Auxerrois - P -. Schön fest und präzise präsentiert sich der 2021er Grauburgunder Fass I ohne schmeckbare Süße, der Grauburgunder aus dem Perler Hasenberg ist saftig und zeigt den Charakter des Jahrgangs 2022. Der Chardonnay von alten Reben gefällt noch etwas besser als sein Pendant aus Grauburgunder. Deutlich eigenwillig dagegen ist der Barrique-Chardonnay mit merklicher Fassprägung und viel Schmelz, auch eine Spur von Süße ist zu erahnen. 

## Weinbewertung

- 86** 2019 Riesling Crémant brut | 12,5%/14,-€
- 85** 2020 Sekt „Rosé de blanc et noir“ | 12,5%/14,-€
- 82** 2022 Elbling trocken (1l) | 12,5%/8,-€
- 85** 2022 Auxerrois trocken „P-“ | 13%/14,-€
- 87** 2022 Grauer Burgunder Spätlese trocken Perler Hasenberg | 12,5%/11,50€
- 87** 2022 Grauer Burgunder Auslese trocken „Alte Reben“ | 12,5%/15,-€
- 88** 2022 Chardonnay trocken „Alte Reben“ | 12,5%/15,-€
- 86** 2021 Grauer Burgunder Auslese trocken „P-“ | 12,5%/14,-€
- 87** 2021 Riesling trocken „Saar-Schiefer“ Ayler Kupp | 13%/15,-€
- 87** 2021 Grauer Burgunder trocken „Fass I“ | 12,5%/17,-€
- 85** 2021 Chardonnay Barrique „Grande Réserve“ | 12%/25,-€
- 87** 2022 Viognier Auslese trocken | 13%/15,-€

