



Petgen-Dahm

Kontakt

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

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

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 Riesling mit 18 Prozent allerdings nur eine mittelgroße Rolle. Burgundersorten sind ein unverkennbarer Schwerpunkt – Grauburgunder mit 40 Prozent der Fläche, Weißburgunder und Chardonnay mit zusammen 20, auch Auxerrois, Spätburgunder und St. Laurent werden gepflegt. Dazu kommen Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Merlot und Viognier; Elbling vervollständigt das Sortiment.

Kollektion

Nur wenige Weingüter an der Mosel zeigen einen so unverwechselbaren Stil wie dieser Betrieb. Kleine Holzfässer als Mittel zum Ausbau der Weine werden mutig und manchmal auch dort eingesetzt, wo andere Weingüter die Vinifikation im Stahl bevorzugen. Doch mitnichten alle Weine des Hauses sind vom Holz geprägt. Die beiden Schaumweine besitzen stattdessen viel Frucht und Würze. Da wäre der Schaumwein aus Auxerrois, schön präzise und fruchtig, auch der Chardonnay-Sekt mit einer süß wirkenden Frucht, viel Würze und einem Hauch Süße ist tadellos gemacht, nicht puristisch trocken, aber sehr stimmig. Der trockene Riesling gefällt sehr gut, die verschiedenen Grauburgunder unterscheiden sich deutlich: Jener aus dem Fass 1 besitzt cremige Frucht und leichte Holzwürze sowie viel Substanz; die Grande Réserve zeigt Aromen von Vanille und getrockneter Ananas. Klasse ist auch der Barrique-Chardonnay. Die im Barrique gereifte Beerenauslese aus Gewürztraminer ist sehr komplex und animierend. —

Weinbewertung

- 86** 2021 Auxerrois Sekt brut | 12,5%/15,-€
- 86** 2021 Chardonnay Crémant brut | 12%/9,-€
- 87** 2023 Chardonnay Auslese trocken | 12,5%/9,50€
- 86** 2022 Grauer Burgunder Spätlese trocken Perler Hasenberg | 12,5%/11,50€
- 87** 2022 Auxerrois Auslese trocken | 12,5%/15,-€/1,5l
- 87** 2023 Chardonnay Auslese trocken „Alte Reben“ | 12,5%/15,-€
- 88** 2023 Grauer Burgunder Spätlese trocken Perler Hasenberg | 12,5%/11,50€
- 87** 2023 Riesling Auslese trocken „Saar-Schiefer“ Ayler Kupp | 13%/15,-€
- 88** 2022 Grauer Burgunder Auslese trocken „Fass I“ | 12,5%/17,-€
- 87** 2022 Grauer Burgunder Auslese trocken Barrique „Grande Réserve“ | 12,5%/25,-€
- 87** 2022 Sauvignon Blanc Auslese | 13,5%/15,-€
- 88** 2022 Chardonnay Auslese Barrique „Grande Réserve“ | 12%/25,-€
- 90** 2022 Gewürztraminer Beerenauslese | 11,5%/40,-€/0,5l

