

PETGEN-DAHM



KONTAKT

Winzerstraße 3-7
66706 Perl-Sehndorf
Tel. 06807-309
Fax: 06807-1367
www.petgen-dahm.de
info@petgen-dahm.de

Inhaber

Ralf Petgen

Rebfläche

17 Hektar

BESUCHSZEITEN

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

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 17 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

Zum Debüt in diesem Buch wurden Weine der Jahrgänge 2012 bis 2017 angestellt, die durchweg Ambitionen erkennen lassen. Sehr gut gefällt beispielsweise der trockenere, präzise wirkende Auxerrois (Jahrgang 2016), der leicht cremige Grauburgunder aus dem Barrique besitzt Schmelz und Säure. Sehr eigenwillig dann der Barrique-Chardonnay aus 2015 mit einem Hauch von Süße, aber auch beachtlicher Würze sowie der 2016er Sauvignon Blanc, der cremige Noten, Anklänge an Gemüse und Milchkaffee aufweist. Das Holz ist hier sehr deutlich zu spüren. Ganz anders die rassigen, saftigen Rieslinge, darunter eine sehr gelungene 2014er Auslese mit Noten von Pfirsichhaut und die üppige Goldkapsel-Auslese mit merklichen Anklängen an Pfirsichkompott. Die Gewürztraminer Beerenauslese ist sortentypisch und lang. Schließlich der Eiswein aus 2012, der leicht an Aprikosenkonfitüre und kandiertes Gemüse erinnert, rassig und sehr nachhaltig ausfällt. —

Weinbewertung

- 85 2013 Spätburgunder Blanc de Noir Crémant brut 13 %/13,- €
- 85 2016 Auxerrois „P“ 12 %/12,- €
- 84 2017 Chardonnay „P“ 12 %/12,- €
- 86 2016 Grauer Burgunder Auslese „Alte Reben“ 12,5 %/13,- €
- 84 2016 Sauvignon Blanc Auslese Barrique „Tradition 1720“ 12,5 %/22,- €
- 85 2016 Grauer Burgunder Barrique „Tradition 1720“ 12 %/22,- €
- 85? 2015 Chardonnay Barrique „Grande Réserve“ 12 %/25,- €
- 86 2014 Riesling Auslese Ayler Kupp 8,5 %/18,- €
- 88 2016 Riesling Auslese Goldkapsel 8 %/25,- €
- 89 2017 Gewürztraminer Beerenauslese 9,5 %/40,- €/0,5l
- 90 2012 Riesling Eiswein Perler Hasenberg 7,5 %/60,- €/0,375l

