

Mediterrane Impressionen im Weingut Petgen-Dahm

2010 war ein hervorragender Jahrgang für die Weine an Mosel und Saar. Das Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm präsentiert nun die ersten Weine dieses Spitzenjahrgangs, darunter auch zum ersten Mal einen Rosé, der einen Hauch von Süden verspricht.

Die Weinflasche, die Ralf Petgen in dem stilvollen Verkostungsraum des Weingutes Petgen-Dahm vorsichtig entkorkt trägt noch kein Etikett. Hier, wo sich Kunden samstags zwischen 11 und 14 Uhr von der hohen Qualität der Produkte des Weingutes im Perler Ortsteil Sehndorf selbst überzeugen können, tut sich gerade etwas Besonderes. Das spürt man sofort. Denn was Ralf Petgen da ausschenkt, was da in sanftem Ton in der Frühlingssonne funkelt ist eine Premiere. „Das ist unsere erste Ernte“, sagt Petgen. Die Rede ist von dem ersten Rosé des Weingutes, der aus einer Merlot-Traube stammt, die normalerweise im südfranzösischen Bordeaux Weinbaugbiet wächst. „Diese Traube gedeiht ganz hervorragend bei uns im Saarland“, sagt Petgen nicht ohne Stolz. Bereits vor 15 Jahren hat das Weingut Merlot in einer Versuchsanlage angepflanzt, die hervorragende Barrique-Rotweine hervorbrachte. Aus diesem Grund wurde die Anbaufläche vor 4 Jahren um 1500 Rebstöcke erweitert.

Ein Hauch von Süden

Diese liefern nun den Rohstoff für diesen jungen Rosé. Lachs-farben hell kommt er betörend

im Glas daher und sein sehr milder Charakter umspielt den Gaumen mit einem Hauch von Süden. Mit 90° Öchsle Mostgewicht weist der mediterrane Rosé einen hohen Reifegrad auf, was ihm zu einem ebenso gehaltvollen wie besonderen Geschmackserlebnis verhilft. Dieses jüngste Kind des Weingutes Petgen-Dahm ist wirklich etwas ganz Besonderes.

Neben dem Rosé, der bereits erhältlich ist, reift derzeit noch ein dunkelfarbiger Rotwein aus der Merlot-Traube in neuen Eichenfässern heran. Allerdings muss der Rote ein Jahr reifen, so dass sich alle Weinfreunde noch bis Ende des Jahres gedulden müssen. Der Rosé wird helfen, die Zeit zu verkürzen.

Hervorragender Jahrgang 2010

Ohnehin war das Weinjahr 2010 ein hervorragendes. Auf einen sehr heißen Sommer, der etwas kühl abklang, folgte ein sonniger Herbst, was den Wein mit einem hohen Reifegrad ausstattete.

Dem entsprechend aufregend und spritzig ist der 2010er Grauburgunder des Weingutes. Er stellt sich aufgrund seiner sanften Säure sehr fruchtig dar und weist gleichzeitig eine sehr ansprechende Aromapalette auf. „Sehr duftig“, so das Urteil von Ralf Petgen, „der Frühling spiegelt sich regelrecht in diesem jungen Wein wider“.

Der optimale Begleiter zu Spargelgerichten

Passend zur Spargelsaison empfiehlt Ralf Petgen seinen 2010er Auxerrois. Diese Rebsorte entwickelt sehr wenig



Brigitte und Ralf Petgen mit ihrem neuen Rosé aus mediterranen Merlot-Trauben.

Fruchtsäure und präsentiert sich kräftig im Körper. Der sehr aromatische Wein mit leichtem Pfirsicharoma ist daher der optimale Begleiter für Spargel-Gerichte, passt aber auch hervorragend zur leichten Küche oder zu Fisch.

Die beste Rieslinglage der Welt

Ralf Petgens Passion aber ist unter anderem der Riesling. Vor 7 Jahren wurde das Weingut um einen Weinberg in der Ayler Kupp erweitert und neu mit Riesling bepflanzt. Vor zwei Jahren kam ein weiterer Weinberg mit einem 50-jährigen Rebbestand dazu. Die Terroir-Lage dort an den teils sehr steilen Hängen der Saar mit Devon-Schiefer gelten als beste Rieslinglagen der Welt. Dort gedeiht ein hervorragender Spitzenwein. Als 2010er Ayler Kupp Auslese halbtrocken, Saar-Schiefer, und als Dessertwein 2010er Ayler Kupp Auslese, Saar Steillage, sind die beiden Rieslingweine im Verkauf.

Der fruchtige Terroir-Charakter des Saar-Schiefer-Rieslings halbtrocken sticht besonders hervor durch seine exotischen Nuancen. Sein Zitrusaroma ist typisch für die deutschen Spitzenlagen des Rieslings.

Der Dessertwein Saar Steillage Riesling besticht durch seine feinfruchtige Restsüße. Mit einem Mostgewicht von 103° Öchsle liegt er weit über dem Durchschnitt von etwa 80° bis 90° Öchsle und eignet sich ausgezeichnet als Des-

sertwein.

Da hat die Natur den Konsumenten zwei außergewöhnliche Weine mit hervorragendem Lagerpotential beschert.

„Die Trauben sind regelrecht auf dem Schiefer zu Rosinen geschrumpft“, schwärmt Ralf Petgen, „Das ist ein exzellenter Wein!“

lx

Weingut mit Erfolgsgeschichte

Im November 2009 wurde dem Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm der Große Staatsehrenpreis für besondere Leistungen im Weinbau verliehen. Das ist bereits der achte Große Staatsehrenpreis, neben fünf weiteren Staatsehrenpreisen für das Sehndorfer Weingut. Damit steht das Haus Petgen-Dahm in der Geschichte der seit 1983 stattfindenden saarländischen Weinprämierung unangefochten an der Spitze.

Seit 2009 ist das Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm für Teilflächen nach EG-Bio-Norm zertifiziert und befindet sich momentan in der Umstellungsphase. Zukünftig kann somit auch die Nachfrage nach Bio-Weinen befriedigt werden. Die naturnahe Bewirtschaftung der Weinberge ist das oberste Gebot. Petgen: „Der Verbraucher ist sehr gesundheitsbewusst und diesem Anspruch wird von uns voll und ganz Rechnung getragen. Bei uns kann der Kunde einen Wein erwarten, der nach natürlichen Maßstäben produziert wurde.“ Insbesondere beim Pflanzenschutz, speziell bei der Bekämpfung des echten und falschen Mehltaus (Oidium und Peronospora), seien mit gutem Erfolg ökologische Präparate eingesetzt worden.

Informationen:

Die Weine des Weingutes Ökonomierat Petgen-Dahm finden Sie in keinen Supermärkten oder Kaufhäusern. Bei Bestellwünschen wird ab Weingut 2 mal wöchentlich innerhalb des Saarlandes ausgeliefert. Nach telefonischer Voranmeldung bei Weinkauf Probiermöglichkeit: Jeden Samstag von 11 bis 14 Uhr. In der Woche bittet das Weingut Petgen-Dahm zwecks Weinabholung um Terminvereinbarung (keine Probiermöglichkeiten). An Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Kontakt:

Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm
Winzerstraße 3 - 7
66706 Perl-Sehndorf
Tel. (0 68 67) 3 09
Fax (0 68 67) 13 67
E-Mail: info@petgen-dahm.de
Internet: www.petgen-dahm.de



Der Winzerhof in voller Blütenpracht.

Fotos: Jörg O. Laux