

Goldener Herbst: Weingut Petgen-Dahm freut sich über viele Medaillen bei den Prämierungen

Das Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm in Perl-Sehndorf hat bei den diesjährigen nationalen und internationalen Weinprämierungen hervorragend abgeschnitten. Die hochwertigen Erzeugnisse wurden mit insgesamt zwölf Gold- und 40 Silbermedaillen dekoriert. Bereits zum zweiten Mal in Folge wurde das Weingut Petgen-Dahm als einziges saarländisches „Haus der prämierten Weine“ ausgezeichnet.

Mit dem Goldenen Herbst freuen sich Ralf und Brigitte Petgen auch auf die bevorstehende Weihnachtszeit, mit der die schönsten Tage des Jahres anbrechen. Das ist für sie, wie für viele andere Menschen auch, die Zeit, es sich zu Hause auf dem

Sofa oder vor dem Kamin mit einem guten Glas Wein gemütlich zu machen oder ein stimmungsvolles Essen im Familien- oder Freundeskreis zu genießen.

Ein Blick in den neuen Katalog des Weingutes Petgen-Dahm zeigt, worauf sich die Freunde edler Tropfen an langen Herbst- oder Winterabenden erfreuen dürfen. Hier findet sich für jeden Gang des Festtagsmenüs der passende Begleiter: Zum Einstieg einen der preisgekrönten Sekte, ein gehaltvoller Auxerrois, Chardonnay oder Grauer Burgunder zu den Vorspeisen, die ausgezeichneten Barrique-Weine von St. Laurent, Merlot oder Spätburgunder als Bereicherung der Hauptgänge, und schließlich die „Edelsüßen“, die jedes Dessert krönen.

Firmen bietet das Weingut Petgen-Dahm auch in diesem Jahr wieder einen Weihnachtsgeschenkservice: Individuell zusammengestellte Präsenten werden auf Wunsch direkt an die Kunden versandt.

Das Weingut Petgen-Dahm ist nicht nur für seine exklusiven Weißweine weit über die Grenzen des Saarlandes hinaus bekannt, auch die hier ausgebauten Rotweine genießen überregional einen hervorragenden Ruf. Önologe Ralf Petgen, der nach Ausbildung und Fachschule bereits 1988 zum Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft avancierte, hat sich als Pionier des Rotweinanbaus an der Mosel einen Namen gemacht. Von den 15 Hektar seiner Rebfläche entfallen drei Hektar auf Rotweinsorten wie Spätburgunder, St. Laurent und Merlot. Bereits 1991 hatte Ralf Petgen die ersten Rotweinsorten angebaut. Die tief wurzelnden Reben ergeben heute Weine, die ihre volle Kraft entfalten. „Durch das wärmere Klima und die kalkhaltigen Böden haben wir im Saarland ähnliche Bedingungen wie im Burgund oder im Bordelais“, erläutert der Fachmann.

Die Rotweine werden in kleinen Barrique- oder Eichenholzfässern zu 220 Litern ausgebaut. Neue Barriquefässer sorgen für einen ganz besonders exklusiven Rotwein mit intensiven Vanille- und Röstaromen sowie Aromen von Nüssen und Maronen. So zeichnet sich der St. Laurent aus dem Hause Petgen-Dahm beispielsweise durch einen Duft nach Waldbeeren, Cassis und Kirsche aus.

Der Merlot zeigt die für diese Edeltraube des Bordelais typische dunkle Farbe und besticht durch viel Würze, ausgewogene Fülle und weiche Gerbstoffe.

Sehr elegant, geschmeidig und vielschichtig präsentiert sich der Spätburgunder des Jahrgangs 2010 auf Grund seines hohen Reifegrads von 95 Öchsle. Der Jahrgang 2011 brachte sogar bis zu 100 Grad Öchsle auf die Mostwaage und reifte nach der traditionellen Maischegärung im Rotweintank 14 Monate in neuen Barriquefässern. Das Ergebnis: ein animierender Duft nach Kräutern und Brombeere, würzig, komplex und mit einem hohen Reifepotential. *om*



Ralf und Britte Petgen sind auf ihre hochwertigen und vielfach preisgekrönten Rotweine ganz besonders stolz. Fotos: Oliver Morguet



Dank des wärmeren Klimas und des Muschelkalkbodens reifen an der Mosel auch Rotweinreben wie Spätburgunder vortrefflich.



Das Weingut ist das einzige „Haus der prämierten Weine“ im Saarland.



Ralf Petgen baut seine besten Rotweine in neuen Barriquefässern aus.



Firmen bietet das Weingut jetzt wieder einen Weihnachtsgeschenkservice.

Informationen:

Die Weine des Weingutes Ökonomierat Petgen-Dahm finden Sie in keinen Supermärkten oder Kaufhäusern. Bei Bestellwünschen wird ab Weingut zweimal wöchentlich innerhalb des Saarlandes ausgeliefert. Wenn Sie sich vor Ort von der hohen Qualität der Weine überzeugen möchten, besteht nach telefonischer Voranmeldung von April bis Dezember samstags von 11 bis 13 Uhr für Weinkäufer eine Probiermöglichkeit. An Sonn- und Feiertagen geschlossen. Betriebsferien vom 21. Dezember bis 7. Januar 2013.

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