

# Weingut Petgen-Dahm: Der qualitativ hochwertige, fruchtige, aromatische Jahrgang 2012 ist da!

**„Die Lese 2012 ist quantitativ niedriger ausgefallen als im vergangenen Jahr, aber die Qualität ist hervorragend“, berichtet Ralf Petgen. In den Kellern seines Weingutes Ökonomierat Petgen-Dahm ist ein erstklassiger Jahrgang herangereift und gelangt nun in den Verkauf.**

„Die moderaten Temperaturen des Sommers, gefolgt von einem sonnigen Herbst haben eine sehr lange Reifephase der Trauben ermöglicht, was der Frucht- und Aromaausprägung sehr zugute kam“, erläutert Ralf Petgen: „Ausschlaggebend für die gute Qualität war der hervorragende Gesundheitszustand des Lesegutes, der die optimale Voraussetzung für besonders reintonige

Weine geschaffen hat. Die Weinfreunde können sich somit auf ausgesprochen fruchtbetonte, gut ausbalancierte Weißweine sowie farbintensive und gehaltvolle Rotweine des Jahrgangs 2012 freuen“, so sein Fazit.

Sehr fruchtig, dank verhaltener Säure sanft und mit einer schönen Mineralität präsentiert sich der Auxerrois. Er ist damit der ideale Begleiter zu Spargel und anderen Frühlingserzeugnissen. Auch der Grauburgunder Spätlese trocken vom Perler Hasenberg hat von den sehr gesunden Trauben profitiert: „Reintönig, dabei gehaltvoll und saftig, kräftig in der Struktur, zugleich leicht und nach exotischen Aromen duftend“, schwärmt Ralf Petgen. Damit passt dieser Wein zu Vorspeisen ebenso wie zu

zahlreichen Geflügel, Fisch- und Fleischgerichten und ist überall in der gepflegten Gastronomie des Saarlandes zu finden.

Eine angenehme, finessenreiche Säure und wunderschöne florale Duftnoten zeichnen den Weißburgunder aus, der aber filigraner und schlanker als der Grauburgunder ausgefallen ist. Damit eignet er sich bestens zu Meeresfischgerichten, aber auch zu Garnelen, Muscheln und Austern. Einen ganz besonderen Stellenwert genießt im Weingut Petgen-Dahm der Chardonnay. „Er kommt gleich nach dem Grauburgunder, ist vom Kalkmuschelboden geprägt und bietet extrem differenzierte Nuancen, ganz anders als man sie von Chardonnays aus Übersee kennt“ erläutert Ralf Petgen. Leicht und sehr bekömmlich begleitet er die Frühlingsküche. „Chardonnay ist eine meiner persönlichen Lieblingsreben“, meint Ralf Petgen, der diese Sorte schon vor 20 Jahren als einer der ersten Moselwinzer angebaut hat.

Besonders stolz aber ist Ralf Petgen auf seine Entwicklung in Sachen Rotweine. Schon seit 25 Jahren baut er Spätburgunder, Merlot und St. Laurent an. Die Rotweine werden alle in Eichenholz- oder Barriquefässern ausgebaut.

Mit dem 2012er Jahrgang gelangt nach abgeschlossener Umstellungsphase auch der erste Biowein, ein Elbling, in den Verkauf.

## Viele Preise und Auszeichnungen

Belohnt wurde Ralf Petgens Engagement in Sachen Rotwein beim Deutschen Spätburgunderpreis 2012, den das Informationsportal „Best Of Wine“ in Kooperation mit dem Wein- und Genuss-Magazin Falstaff veranstaltet hat. Dort stieg das Weingut Petgen-Dahm für das Anbaugebiet Mosel in die oberste Klasse auf und landete nach dem Weingut Markus Molitor aus Bernkastel-Wehlen auf Platz zwei.

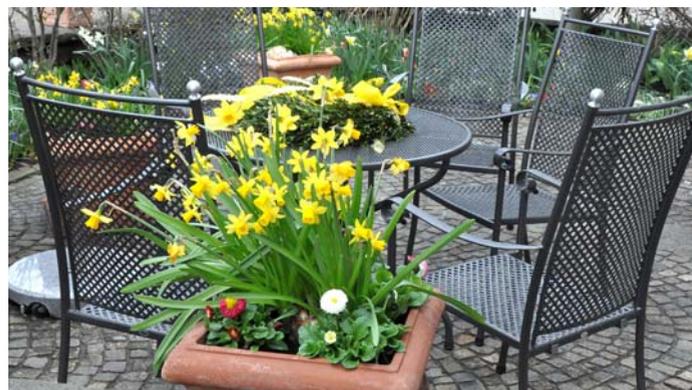
Sehr erfolgreich waren auch die Beerenauslesen und Eisweine, die bei der „Berliner Wein-Trophy“ gleich sechs Goldmedaillen abräumten. Ralf Petgen sieht darin auch eine Anerkennung der über 40jährigen Dessertwein-Tradition seines Hauses.



Ralf und Brigitte Petgen freuen sich über die qualitativ hochwertigen Weine des Jahrgangs 2012. Fotos: Oliver Morguet



Ralf Petgen gilt als Rotwein-Pionier an der Mosel.



Vor dem Weingut in Sehndorf hat der Frühling Einzug gehalten.



Gleich fünf Beerenauslesen und ein Eiswein wurden bei der Berliner Weintrophy mit Gold ausgezeichnet.

## 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.

## Kontakt:

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