

Auf dem Olymp angekommen

Dass Weine und Sekte aus dem Hause Petgen-Dahm herausragend sind, wissen Weinkenner längst. Jetzt darf sich ein Produkt sogar mit dem Titel des besten Sekts Deutschlands schmücken. Der 2011er **Gewürztraminer „Les deux dames“** setzte sich gegen namhafte Konkurrenz durch.

Von **Jörg Heinze**

Genießern aus dem Saar-Lor-Lux-Raum ist der Name Petgen-Dahm seit Langem ein Begriff, doch in den vergangenen Jahren hat sich das kleine Weingut aus dem saarländischen Sehndorf bei Perl auch bundesweit und sogar international einen Namen gemacht. Die Gastrozeitschrift „Feinschmecker“ hat Petgen-Dahm zu einem der besten Weingüter Deutschlands gekürt, regelmäßig landen die edlen Tropfen von Ökonomierat Ralf Petgen bei renommierten Prämierungen – etwa der Berliner Weintrophy – auf den vorderen Plätzen.

Gleiches gilt auch für die unterschiedlichen Sekte des Hauses. Beim Wettbewerb des renommierten Fachmagazins „Vinum“ gelang Petgen-Dahm jetzt so-



gar der ganz große Wurf. In der Kategorie „Sekt mit Restsüße“ landete der 2011er Gewürztraminer Demi-Sec „Les deux dames“ mit 17 von 20 Punkten auf dem ersten Platz. „Der Sekt erfüllt zwei Grundvoraussetzungen, um ein Siegersekt zu sein“, betonte Harald Scholl, stellvertretender Chefredakteur von „Vinum“, gegenüber FORUM. „Er hat einfach individuelle Klasse, die ihn aus dem Meer der zur Auswahl stehenden Sekte hervorhebt. Er ist sehr ausgewogen und hat trotzdem sehr interessante Ecken. Man mag ihn nicht nur einfach runtertrinken, sondern hat mit jedem Schluck ein neues Geschmackserlebnis. Auf der anderen Seite ist er einfach technisch und handwerklich blitzsauber. Da sind keinerlei Fehlnoten drin.“ Besonders angetan ist Scholl von einer Besonderheit: „Der Sekt hat, obwohl er schon acht Jahre alt ist, keinerlei Alterungstöne. Das ist einfach die ideale Kombination. Perfektes Handwerk einerseits, Kreativität und Spaß andererseits.“

Die Leistung ist umso höher einzustufen, als das Niveau insgesamt ungeahnt hoch war. Insgesamt stellten sich 502 Sekte in Vor- und Finalrunde dem Urteil der Tester. „Nach der Vorrunde mussten wir teilweise die Punktzahlen für die Kriterien hochsetzen, um die Finalrunde nicht übervoll zu bekommen erklärt Scholl. „Wir mussten richtig sieben. Wir hatten Kategorien, da haben wir die Latte bei 17,5 Punkten gelegt, und da geht es schon in die Kategorie ausgezeichnete Weine, außerordentliche Weine. Wir mussten jede Menge Tropfen mit 16 Punkten draußen lassen. Diese Punktzahl würde in anderen Kategorien wahrscheinlich sogar für den Sieg reichen. Das Niveau war unfassbar hoch und wird von Jahr zu Jahr höher.“

In einer kleinen Feierstunde im Weinhaus Petgen-Dahm übergab Scholl kürzlich die Siegerurkunde. Der Name „Les deux dames“ ist übrigens den beiden Damen gewidmet, die die Idee zu diesem Sekt hatten, wie Winzer Ralf Petgen betont: „Die beiden weinaffinen Frauen, Sommelière Anke Kuntz aus dem gleichnamigen Restaurant in Bliessen und meine Frau Brigitte, haben mich dazu inspiriert, einen Sekt zu kreieren, der zu Vorspeise und auch zum Dessert hervorragend passt. Er hat eine wahnsinnige Frucht, ein wahnsinniges Aroma, einen Blumenstrauß voll Bouquet. An dem kommt man nicht vorbei.“ Da die Ernte im Jahr 2011 etwas üppiger als



üblich ausgefallen war, habe man sich damals entschlossen, einen Sekt daraus zu machen. „Versektet wurde er im Verfahren der klassischen Flaschengärung mit der Méthode champenoise“, erklärt Ralf Petgen. „Wobei man das aber so nicht bezeichnen darf, weil das Verfahren urheberrechtlich geschützt ist von der Champagne. Man könnte ihn also als Crémant bezeichnen. Das bedeutet, dass der Sekt mindestens neun Monate auf der Hefe gelegen haben muss.“

Normalerweise wird Wein in die Flaschen gefüllt, es kommen Hefe und Zucker hinzu, und der Wein macht dann eine zweite Gärung. Dieser Sekt aber hat eine ganz große Besonderheit, wie der Winzer betont. „Wir hatten eine sehr hochwertige Auslesequalität, und ich habe die Auslese ausgebaut. Diese hatte noch Restzucker von 25 Gramm, und wir haben die zweite Gärung aus der eigenen Süße initiiert. Das wird ganz selten gemacht, aber ich denke, dass das ein Grund war, dass dieser Sekt so grandios abgeschnitten hat.“

Etwa 3.000 Flaschen gibt es vom prämierten Sekt – oder besser gab es, denn die Nachfrage ist immens hoch. Zumal das Weinhaus Petgen-Dahm den Preis auch nach der Prämierung unverändert gelassen hat. Mit 13 Euro je Flasche ist der edle Tropfen, der als Dessertsekt etwa perfekt zu Pasteten passt oder zu Nachspeisen wie Crème brûlée, Zabaione oder Kuchen, ein echtes Schnäppchen. Prämierte Sekte dieser Güte liegen normalerweise im Preissegment zwischen 20 bis 60 Euro und sind damit nicht selten teurer als so mancher Champagner. „Wir

haben uns dennoch entschlossen, den Restbestand zum Preis von 13 Euro an unsere Kunden zu geben. Beim nächsten Jahrgang müssen wir dann mal sehen.“

Und dass auch der gut wird, davon ist auszugehen. „Das ist keine Eintagsfliege“, betont Ralf Petgen. „Wir waren bereits in den vergangenen Jahren stets ganz oben mit dabei, waren beispielsweise immer in der Finalrunde mit Chardonnay und mit Blanc et Noir. Aber der letzte Schub hat bislang gefehlt, um auf das erste Treppchen zu kommen. Endlich ist uns der ganz große Durchbruch gelungen.“ Übrigens: Der Blanc et Noir erzielte beim „Vinum“-Wettbewerb auch stattliche 16 Punkte und landete damit auch auf dem Treppchen, wenn auch nicht ganz oben.

„Es wäre natürlich ein Traum, wenn wir die Qualität im nächsten

Immens hohes Niveau im Wettbewerb des „Vinum“-Magazins

Jahr noch ausbauen könnten und mit der Versektung mit beiden Füßen auf sicherem Boden stehen“, betont der Winzer. Der aktuelle Jahrgang lässt zumindest darauf hoffen. Zwar sei der Frost im vergangenen Frühjahr verheerend gewesen und habe die Hälfte der Ernte gekostet, dafür aber habe der Rest eine ebenso hohe Qualität wie der 2018er. „Das entschädigt uns etwas. Bundesweit ist sehr wenig Wein gewachsen 2019. Bei uns waren es die Fröste, in anderen Regionen die lange Hitze im Sommer. Es war teilweise so heiß, das Trauben am Stock eingetrocknet und verbrannt sind. Aber die Güte des Jahrgangs ist einmalig“, betont Petgen. Alle Genießer werden dies gern hören und schon jetzt dem neuen Jahrgang entgegenfiebern. ●