

# Petgen-Dahm bestes saarländisches Weingut bei der Berliner Weintrophy 2016

Das Weingut freut sich über acht Goldmedaillen bei den Prämierungen.



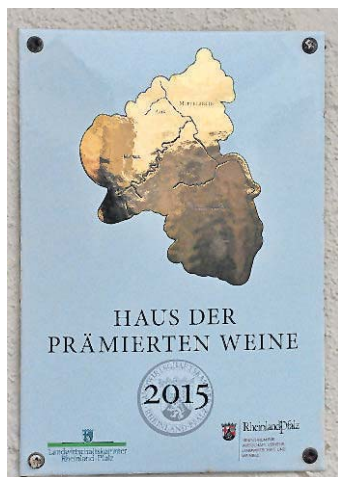
Gleich acht Produkte aus dem Hause Petgen-Dahm wurden bei der Berliner Weintrophy 2016 mit Gold ausgezeichnet.

**Das außergewöhnliche Wetter mit viel Sonne hat auch in den Weinbergen von Ralf Petgen an der Mosel für eine herausragende Qualität des Jahrgangs 2015 gesorgt, der in den Kellern des Weingutes Ökonomierat Petgen-Dahm herangereift ist und nun in den Verkauf gelangt.**

„Bei so viel Sonne konnte sich das Aroma der verschiedenen Sorten sehr gut ausprägen, was für Weine mit Strahlkraft und einer sehr großen Geschmacksvielfalt gesorgt hat“, fasst der erfahrene Winzer den neuen Jahrgang zusammen. „Gelesen wurden durchweg sehr aromatische und kerngesunde Trauben mit überdurchschnittlichen Mostgewichten, wobei vor allem die Rotweintruben von dem sonnigen Sommer profitiert haben.“

Um die Qualität zusätzlich zu steigern, hatte Ralf Petgen den Ertrag bewusst durch eine Verringerung des Anschnitts um etwa 20 Prozent reduziert. Das Ergebnis: grandiose, hochreife, kräftige und gehaltvolle Weine, die zum Teil jetzt noch in Barrique-Fässern reifen und oft noch ein halbes bis ein ganzes Jahr in Flaschen lagern, bevor sie in den Verkauf gelangen. Vor allem die Edellinie Grande Réserve bei Grauburgunder, Chardonnay und

Auxerrois ist durchaus mit den Grand Crus aus dem Burgund oder dem Chablis oder Edellinien aus Spanien, Italien oder Österreich vergleichbar. Der neue Jahrgang kann ab sofort beim Weinkauf jeden Samstag probiert werden.



## Achtmal Gold und viermal Silber bei der Weintrophy 2016

Bei der Berliner Weintrophy wurden die Erzeugnisse aus dem Hause Petgen-Dahm mit achtmal Gold und viermal Silber ausgezeichnet. Das ist das beste Ergebnis aller saarländischen Weingüter (insgesamt 12 Gold) bei diesem Wettbewerb, der unter der Schirm-

herrschaft der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) und der Internationalen Union der Önologen (UIOE) steht und einer der am strengsten kontrollierten Wettbewerbe weltweit ist. Hier werden faire Richtlinien und hohe Qualitätsansprüche sicher gestellt. Besonders gewürdigt wurden im internationalen Vergleich zwei Grauburgunder aus den Edellinien „Grande Réserve und „Tradition 1720“, zwei Spitzenrieslinge aus der Saar-Terroir-Lage „Aylér Kupp“, ein Chardonnay-Sekt klassischer Flaschengärung sowie eine trockene Grauburgunderauslese.

om

♦ Wer sich vor Ort von der hohen Qualität der Weine überzeugen möchte, hat dazu nach telefonischer Voranmeldung von April bis Dezember samstags von 11 bis 13 Uhr beim Weinkauf eine Probiermöglichkeit. 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  
 info@petgen-dahm.de  
 www.petgen-dahm.de



Ralf und Brigitte Petgen freuen sich über den Spitzenjahrgang 2015.

Fotos: Oliver Morguet

## Die Weine aus dem Hause Petgen-Dahm im Kurzporträt

Die Weinfreunde können sich auf ausgesprochen fruchtbetonte, gut ausbalancierte Weißweine sowie farbintensive und gehaltvolle Rotweine des Jahrgangs 2015 freuen“, so Ralf Petgen. 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 Frühlingsgerichten. Auch die 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, feinsäurereiche 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.

om



Vor dem Weingut hat der Frühling Einzug gehalten.