

# WEINGUT PETGEN-DAHM POESIE FÜR DEN SOMMER

■ Wenn der Sommer so richtig zur Hochform aufläuft, laden die Abende zum genüsslichen Entspannen auf der Terrasse ein. Für den perfekten Moment kann dann ein leichter, gekühlter Weißwein sorgen. Auch hier hat bfd einen exquisiten Tropfen entdeckt, den „Grauburgunder Spätlese“ aus dem Hause Petgen-Dahm. Einem Weingut, das bei der diesjährigen saarländischen Weinprämierung das Rekordergebnis von zehn Goldmedaillen und sieben Silbermedaillen erreichte. Gründe genug, es heute einmal ausführlich vorzustellen.

**D**as Weingut Petgen-Dahm gehört mit 15 Hektar Rebfläche zu den renommierten Betrieben der Mosel. Seit dem 17. Jahrhundert betreibt Familie Petgen Weinbau im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Luxemburg. Exquisite Spezialitäten des Hauses sind die spritzigen und gehaltvollen Burgunderweine. Sie gedeihen auf den schweren Kalkmuschelböden der saarländischen Obermosel.

Eine ganz besondere Herausforderung ist es für Ralf Petgen in den Steillagen der Saar, der weltberühmten Terroirlage „Ayler Kupp“, Spitzengewächse des Rieslings zu produzieren.

## Guter Geschmack aus Tradition

Im Doppelnamen Petgen-Dahm haben zwei Familien zusammengefunden, die beide seit Jahrhunderten dem Weinbau im Grenzdreieck Deutschland-Frankreich-Luxemburg verbunden waren. Die Familie Petgen stammt vermutlich aus den südlichen Gefilden der Schweiz und hat sich nach dem 30-jährigen Krieg in Perl-Nennig niedergelassen. Am Anfang als Verwalter (Hofmann) dem Adelsgeschlecht von Schloss Berg gegenüber weisungsgebunden, besaßen die Petgens durch unerlässlichen Fleiß und kaufmännisches Geschick schon bald und bereits 50 Jahre vor der französischen Revolution Eigentum an Schloss Berg und den umliegenden Ländereien der Unterburg, die einst eine hochherrschaftliche Schloßanlage darstellte und heute noch als Wehrturm

und Ruine mit aufwendigem Renaissanceportal erhalten ist. In diesem Teil der Burg hatten sie Eigentum zusammen mit den Familien de Lassaulx und de Musiel. Die Ruine befindet sich heute im Eigentum der Victors Gruppe.

Die Familie Dahm stammt aus dem Saarburger Raum und besaß einen landwirtschaftlichen Betrieb in Körrig bei Saarburg, darüber hinaus seit dem 19. Jahrhundert ein Weingut in Wiltingen mit den berühmten Lagen Wiltinger Braunfels und Wiltinger Scharzhofberg.

Den Träumereien seines Großvaters folgend, der diese Weinberge bestellt hat, dass guter Riesling nur an den Schieferlagen der Saar und Mosel wachsen kann, hat Ralf Petgen sich wieder auf die Terroirlagen der Saar zurückbesonnen.



Mit dem Zukauf von vier Eigentumsparzellen in der Steillage der weltberühmten Ayler Kupp, zuletzt eine 45 Jahre alte Reb-anlage vom renommierten Sekthaus Hausen-Mabillon, hat sich der familiäre Kreis geschlossen und Ralf Petgen sich seinen Traum erfüllt, Spitzenriesling aus Terroirlagen zu produzieren.

Mit dem 2010er Riesling Ayler Kupp, der bei der großen Jahrgangverkostung des Fachmagazins Weinwelt unter die besten restsüßen Moselrieslinge gewählt wurde, hat Ralf Petgen für seine Vinifizierung höchste Anerkennung erhalten.

## Der aktuelle Jahrgang 2013

„2013 war ein kompliziertes Weinjahr“, fasst Ralf Petgen zusammen: „Die Reben sind sehr spät ausgetrieben und die Trauben konnten auch erst sehr spät im Jahr geerntet werden.“ Das hat in manchen Anbaugebieten bis zu 50 Prozent weniger Ertrag gebracht und zu Preiserhöhungen geführt. Nicht so beim Weingut Petgen-Dahm: Aufgrund der langjährigen Erfahrung und der hohen fachlichen Kompe-

Winzer Ralf Petgen weiß, worauf es bei einem guten Wein ankommt.



Jahrgänge 2011 und 2012. Die gehaltvollen, kräftigen Weine sind ein bis zwei Jahre in kleinen, neuen Eichenfässern gereift. Als „Grande Réserve“ klassifizierte Auxerrois-, Grauburgunder- und Chardonnay-Weine begeistern sie unter anderem mit Vanille- und Röstaromen und reichen damit an die Edelkreszenzen aus dem Burgund heran.

### Vielfältige Auszeichnungen

Bei der Berliner Weintrophy 2014 hat das Weingut Petgen-Dahm zum wiederholten Male herausragende Bewertungen erzielt. Mit Gold wurden der Graue Burgunder (Trockenbeerenauslese, Jahrgang 2007), der Riesling (Eiswein, Jahrgang 2012) und der Graue Burgunder (Beerenauslese, Jahrgang 2012) ausgezeichnet. Ebenfalls mit Gold prämiert wurde der Sekt Chardonnay brut aus dem Hause Petgen-Dahm, der zusammen mit Champagner verkostet wurde und dem die Experten bescheinigten, mit dem bekannten französischen Spitzenschaumwein qualitativ auf einer Stufe zu stehen.

Im Weinführer des bekannten Restaurantmagazins Gault-Millau wurde das Weingut Petgen-Dahm zum besten Auxerrois-Erzeuger 2014 in Deutschland gekürt.

### Verkostungsnotizen

Sehr fruchtig, dank verhaltener Säure sanft und mit einer schönen Mineralität präsentiert sich der Auxerrois. Er ist damit der ideale Begleiter leichter Sommerküche. 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 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.

tenz hat Winzer Ralf Petgen im Herbst schnell gehandelt und so letztendlich einen qualitativ wie quantitativ guten Jahrgang gelesen: „Wir waren von den Ertragseinbußen nicht betroffen, deshalb sind unsere Preise auch stabil geblieben.“ Die Weißweine – vom Auxerrois über den Grauen und den Weißen Burgunder bis zum Chardonnay – präsentieren sich sehr reintönig, fruchtig-frisch und animierend. Diese lassen sich an herrlichen Sommertagen gerne im Freien genießen. Leichter als der Vorjahrgang haben sie etwas weniger Alkohol, sind damit auch sehr gut verträglich und eignen sich ideal als Begleiter der leichten Sommerküche.

Nach wie vor bietet das Weingut Petgen-Dahm auch noch die Premiumweine des Spitzenjahrgangs 2012. „Wir haben noch Auslesen und Alte Reben vorrätig, so dass Weinkenner und Liebhaber auch im Spitzensegment nicht auf Premiumweine verzichten müssen“, versichert Ralf Petgen.

Die im Barriquefass ausgebauten Rotweine aus dem Hause Petgen-Dahm sind noch bis Jahrgang 2010 zu haben. Sie entfalten ihr volles Aroma erst nach ein bis zwei Jahren und sind bis zu zehn Jahre haltbar. Darüber hinaus hat das Weingut eine neue Linie kreiert. Dabei handelt es sich um besonders schwere Weine der



Wie wird der neue Jahrgang?  
Experten unter sich.



Der Grauburgunder ist ein kräftiger, extraktreicher Wein, der in sonnenreichen Jahren Reifegrade bis hin zur Beerenauslese oder sogar zur Trockenbeerenauslese bringt.

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 Sommerküche. „Chardonnay ist eine meiner persönlichen Lieblingsreben“, meint Ralf Petgen, der diese Sorte schon vor 20 Jahren als einer der ersten Moselwinzer angebaut hat.

### Saarländischer Rotwein auf dem Vormarsch. Burgund liegt an der Mosel.

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 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 Kirschen 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 2012 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.

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.

### Tochter Elisabeth ist amtierende Weinkönigin

Doch das Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm ist nicht nur bei Weinen spitze. So freuen sich Brigitte und Ralf Petgen sehr darüber, dass ihre Tochter Elisabeth zur saarländischen Weinkönigin gekürt wurde.

Die 19-Jährige hatte gerade ihr Abitur erfolgreich abgelegt, als der Festausschuss des Saarländischen Moselweinfestes die Ernennung bekannt gab. Weinkönigin „Lisa I.“ hat ihr Lehramt-Studium für die Fächer Chemie und Politik in Landau begonnen.



Freuen sich über ihre Ernennung: Tochter Elisabeth Petgen (rechts) als Weinkönigin „Lisa I.“ mit ihrer Prinzessin Franziska Oberbillig.

Gemeinsam mit ihrer Prinzessin Franziska Oberbillig repräsentiert Lisa I. ein Jahr lang die Region und ihre Weine. Ihr Lieblingsgetränk ist – wie könnte es anders sein – Wein. „Der Auxerrois ist eine Spezialität unserer Region und Favorit der jungen Generation der Sommeliers“, so die Weinkönigin, „dadurch, dass er sehr säurearm ist, ist er bei allen Anlässen zu genießen.“ Mit der Ehre, zur Weinkönigin ernannt worden zu sein, ist für sie ein Kindheitstraum in Erfüllung gegangen. ■