

# Vorfreude auf den Jahrhundertjahrgang 2011 beim Weingut Petgen-Dahm in Perl-Sehndorf

**In den Kellern des Weinguts Ökonomierat Petgen-Dahm in Perl-Sehndorf ist ein Jahrhundertjahrgang herangereift. Die hochwertigen Erzeugnisse sind bereits abgefüllt und müssen noch ein wenig lagern, können aber schon probiert werden und gelangen Mitte April in den Verkauf.**

„Wenn man zurzeit für den Geschäftsklimaindex ausschließlich Winzer befragen würde, käme der so ermittelte Wert vermutlich dem deutschen Wirtschaftswunder überraschend nahe“, so oder ähnlich äußern sich viele Weinexperten. Auch im Weingut Petgen-Dahm im idyllischen Perler Ortsteil Sehndorf hat der Jahrgang 2011 die optimistischen Erwartungen in hohem Maße erfüllt. Der Grund liegt auf der Hand: Das warme Frühjahr hat die Reben gut vorgebracht, und von August bis zur Lese waren die Weinberge ebenfalls von der Sonne ver-

wöhnt. Beste Voraussetzungen für Spitzenweine auf höchstem Niveau.

„In punkto Mostgewicht hat der 2011er den Sprung in die Annalen und die Rekordlisten geschafft und steht in einer Reihe mit Jahrhundertjahrgängen wie dem 1811er und dem 1911er“, freut sich Winzer Ralf Petgen: „Meine vielen Stammkunden können es kaum erwarten, den neuen Jahrgang endlich zu kosten. Er besticht durch eine sehr hohe Qualität, ist kräftig, farbintensiv und finessenreich. Solch gehaltvolle Weine sind ganz selten.“

Neben seiner Premium-Linie hat das Weingut Petgen-Dahm nach der Lese im vergangenen Jahr erstmals auch eine „Alte-Reben-Kollektion“ ausgebaut. „Die Auxerrois-, Grauburgunder- und Chardonnay-Reben sind alle über 20 Jahre alt, was den Wein sehr mineralisch und vollmundig macht“, erläutert der erfahre-

ne Winzer „Zusammen mit der selektiven Lese und einem Ertrag von nur 40 Hektoliter pro Hektar resultieren daraus Weine, die in Richtung eines schweren Burgunders gehen.“

Bei der hoch angesehenen internationalen Berliner Weintrophy hat das Weingut Petgen-Dahm auch in diesem Jahr hervorragend abgeschnitten. Vorgestellt wurden diesmal Dessertweine wie Eisweine und Beerenauslesen. Sie errangen vier Gold- und fünf Silbermedaillen. „Damit gehören wir zur internationalen Spitzenklasse im Weinbau“, betont Ralf Petgen stolz. „Solche Weine tragen sehr zum Renommee eines Weingutes bei, denn sie erfordern sehr viel Arbeit und hohe Winzerkunst. Noch dazu entfalten sie wahre Gaumenexplosionen und wunderbare Genüsse, eignen sich damit als Aperitif ebenso wie als Begleiter zu Süßspeisen oder auch als Digestif. „Da kann man als Gastgeber durchaus damit punkten, mal den Champagner durch einen solch edlen Wein zu ersetzen“, rät der Winzer.

Die naturnahe Bewirtschaftung ihrer Weinberge ist für Ralf und Brigitte Petgen schon seit Jahren oberstes Gebot: „Wir sind fest davon überzeugt, dass dies die richtige Art ist, Wein zu produzieren“, versichert das Winzer-Ehepaar. „Die Verbraucher sind sehr gesundheitsbewusst, und diesem Anspruch tragen wir in hohem Maße Rechnung. Bei uns kann der Kunde einen Wein erwarten, der natürlich produziert wurde. Insbesondere beim Pflanzenschutz setzen wir mit gutem Erfolg ökologische Produkte ein.“

Folgerichtig baut das Weingut bereits seit 2008 mit einem Elbling einen echten Biowein an. „Die Umstellungsphase endet in diesem Jahr, so dass wir mit dem 2012er Elbling erstmals einen nach EG-Bionorm produzierten Wein anbieten können.“ Er wird 2013 in den Verkauf gelangen. Insgesamt bewirtschaftet das Weingut Petgen-Dahm 15 Hektar Rebfläche. Drei Hektar davon entfallen auf Rotweinsorten wie Spätburgunder, St. Laurent und Merlot. Alle Rotweine werden in hochwertigen, neuen Barrique-Fässern ausgebaut. om



Ralf und Brigitte Petgen stoßen stolz auf den Jahrgang 2011 an.

Fotos: Oliver Morguet



Eine kleine Auswahl der vielfach preisgekrönten Erzeugnisse aus dem Hause Petgen-Dahm.



Die Rotweine baut Ralf Petgen in solch hochwertigen, neuen Barrique-Fässern aus.



Vor dem Weingut Petgen-Dahm hat der Frühling Einzug gehalten.

## 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 14 Uhr für Weinkäufer 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  
E-Mail: [info@petgen-dahm.de](mailto:info@petgen-dahm.de)  
Internet: [www.petgen-dahm.de](http://www.petgen-dahm.de)