

# Perl(e) an der Obermosel:



*Bei Prämierungen landen ihre Weine regelmäßig auf Spitzenplätzen: Das Ehepaar Brigitte und Ralf Petgen vom Weingut Petgen-Dahm in Perl-Sehndorf hat sich mit Erfahrung, Fleiß und Können einen Namen gemacht.*

Eine gewachsene Stammkundschaft seit mehr als 50 Jahren, zahlreiche Sterneköche und Sommeliers in ganz Deutschland, kurzum die gehobene Gastronomie, sie alle schätzen die edlen Tropfen aus dem Dreiländereck Deutschland, Frankreich und Luxemburg vom Weingut Petgen-Dahm. Eine Winzerfamilie aus dem saarländischen Perl-Sehndorf mit einer Jahrhun-

derte langen Tradition, die sich mit Erfahrung, Fleiß und Können unter den Weinkennern im In- und Ausland einen Namen gemacht hat. Ob Riesling-Spitzengewächse aus der Steillage Ayler Kupp im rheinland-pfälzischen Ayl an der Saar mit ihren seltenen Schieferböden, spritzige und gehaltvolle Burgunderweine von der saarländischen Mosel bei Perl oder vollmundige Rotweine aus Spätburgunder, Merlot oder St. Laurent, sie alle nehmen es leicht und locker mit den Konkurrenten aus Baden, Pfalz und Nahe sowie dem Ausland auf. Davon zeugen schon allein die vielen Auszeichnungen mit Gold- und Silbermedaillen bei Weinprämierungen.

## Spitzenweine aus dem Saarland

Regelmäßig landen die Weine bei Prämierungen ganz weit vorn wie auf der diesjährigen Berliner Wein Trophy mit vier Mal Gold und fünf Mal Silber. Bei der Weinwelt-Prämierung kam der Riesling von Petgen-Dahm unter 1 300 verkosteten Weinen 2010 auf den dritten Platz. Spitzenklasse eben und das von Jahr zu Jahr.

Ob nun bei der DLG Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft oder anderen Bundesweinprämierungen, an den edlen Tropfen aus dem Hause Petgen-Dahm kommen die Fachleute nicht vorbei. „In erster Linie verbessern die Auszeichnungen unser Image, aber sie steigern auch unser Selbstbewusstsein“, erklärt Ralf Petgen. „Es ist eine Art Standortbestimmung für uns Winzer, damit wir wissen,

*Die Weinlage Ayler Kupp an der Saar*

wo wir stehen. Unsere Weißen von der Obermosel finden sich schon mal gern neben den großen Weinen aus dem Burgund und auch die Roten werden von Jahr zu Jahr

besser. Das macht uns stolz.“ Und die Rieslingweine, ob trocken, halbtrocken oder süß ausgebaut, von der Ayler Kupp genießen eh Weltruf. Spitzenweine aus dem Saarland und das zu moderaten Preisen von durchschnittlich sechs bis 22 Euro. Nur Raritäten oder besonders gelungene Eisweine sind etwas teurer.

## Vorfreude auf den Jahrgang 2011

Bei so viel Genuss in Flaschen ist die Vorfreude auf den Jahrgang 2011 groß. „Ein relativ milder Winter, Regen im Juni und Juli und viel Sonne im August und September lassen einen großartigen Roten heranreifen“, so Petgen. Schon der 2010 Spätburgunder trocken verwöhnt den Gaumen, obwohl ihm sicherlich noch ein oder zwei Jahre in der Flasche gut tun.

Riesling, Chardonnay, Auxerrois, Grau- und Weißburgunder machen den Großteil der Petgen-Weine aus. Auf rund 150 000 Flaschen pro Jahr kommen 90 000 Flaschen Weißwein, 30 000 Rotwein und 30 000 Flaschen Winzersekt, rosé und weiß, hergestellt nach der méthode champenoise. Die Winzersekte, die in einer Jugendstil-Kellerei bei Trier heranreifen, sind stark im Kommen.

## Mutiger Visionär

Dass die schweren Kalkmuschelböden an der Obermosel für den Weinanbau optimal sind, wussten bereits die Römer, die in der Gemeinde Perl mit dem Mosaikboden in Nennig oder der Villa Borg deutliche Spuren hinterlassen haben. Ralf Petgen erkannte schon vor 20 Jahren, dass hier gute Bedingungen für Rotwein herrschen und traute sich als bisher einziger Winzer aus dem Saarland, Rotwein im großen Stil anzubauen. Tendenz steigend.

# Weingut Petgen-Dahm



*Das Geheimnis eines guten Weins liegt auch im Boden. Schiefer speichert die Wärme des Tages und gibt sie nachts ab – wie beim Aylar Kupp.*

Auf die Spätburgunder der Jahrgänge 2010 und 2011 dürfen wir gespannt sein. Und auch das Jahr 2012 könnte vielversprechend werden. Ja, wenn die Sonne sich in den letzten Wochen vor der Ernte einstellt. „Der späte starke Frost im Februar hat den Reben durchaus zugesetzt und dürfte die Erntemenge reduzieren“, weiß Petgen aus Erfahrung. „Aber das muss der Qualität keinen Abbruch tun.“ Die Böden, das Mikroklima im Weinberg, die Einrichtung und das entsprechende Holz, Erfahrung und liebevolle Handarbeit tun ihr Übriges.

In der Hochsaison arbeiten rund 25 Mitarbeiter - davon vier Festangestellte - auf dem Weingut, ein Großteil kommt aus dem benachbarten Lothringen. Und Pause gibt es auf dem Weingut quasi nie. „Nur der August ist ein bisschen ruhiger, bevor es im September und Oktober mit der Weinlese richtig rund geht“, erläutert Ehefrau Brigitte Petgen.

Tradition verpflichtet. Und so dürfen wir uns noch auf viele tolle Weine und gelungene Überraschungen aus Perl-Sehndorf freuen. *nea*

**Prämiert:**  
2010er Grauer Burgunder  
QbA Fass No 1

**Ausgezeichnet:**  
2011er - Alte Reben - Grauer  
Burgunder QbA trocken

**Preisgekrönt:**  
2011er Chardonnay -  
Alte Reben - QbA

## Der Winzer-Tipp



*Welcher Wein zu welcher Gelegenheit? Ralf Petgen weiß die Antwort.*

Ein gut gekühlter Merlot-Rosé 2011 ist ein idealer Terrassenwein an schönen Sommerabenden. Er ist idealer Begleiter zu gegrilltem Fleisch und Fisch und passt auch gut zur mediterranen Küche. Der

fruchtige und reintonige Wein gibt ein besonderes Aroma: eine sommerliche Poesie in Flaschen, die die Gäste beim Grillabend verzaubert. Ein Genuss sondergleichen.

Merlot baut Ralf Petgen erst seit 15 Jahren im Saarland an und dieser Schritt hat sich bewährt.

