

Edle Tropfen aus dem Saarland

Weine vom Weingut „Ökonomierat Petgen-Dahm“ als besondere Spezialität in der heimischen Gastronomie

Die Region atmet Geschichte. Im Dreiländereck Luxemburg-Deutschland-Frankreich pflanzten die Römer schon vor über 2000 Jahren Weinstöcke auf den Kalkmuschelböden. Der Blick vom Perler Ortsteil Sehndorf schweift über die Mosel hinüber zum luxemburgischen Schengen. Im gepflegten Ortskern von Sehndorf hat das Weingut „Ökonomierat Petgen-Dahm“ seinen Sitz. Es ist mit 15 Hektar Rebfläche das größte der zehn saarländischen Weingüter an der Obermosel und auch das bekannteste. Die Inhabersfamilie empfängt am schweren Holztisch im stimmungsvollen Probierraum mit einem Glas Sekt – Weißer Burgunder brut, natürlich aus eigener Produktion: Ralf Petgen (54) und Ehefrau Brigitte, eine gebürtige St. Wendelerin, die sich an der Mosel sichtlich wohlfühlt. Seit dem 17. Jahrhundert betreibt die Petgen-Familie hier Weinbau.

Spitzenweine für Jedermann

Petgens Spezialität sind spritzige, gehaltvolle Burgunder, die auf den schweren Böden bestens gedeihen. Seine Weißen und Grauen Burgunder, sowie sein Riesling gehören zu den Topgewächsen ihres Genres und werden sowohl in der gepflegten heimischen Gastronomie, als auch in etlichen Spitzenrestaurants ausgeschenkt – so bei Harald Wohlfahrt in der Traube und bei Barreis, beide in Baiersbrunn im Schwarzwald, im Berliner Adlon und im wenige Kilometer von Perl entfernten saarländischen 3-Sterne-Restaurant „Schloss Berg“ bei Spitzenkoch Christian Bau. Petgens Weine sind keine Billigprodukte, aber für Otto Normaltrinker zu realistisch-angemessenen Preisen bezahlbar.

„Wir verkaufen weder im Supermarkt noch im Discount“, sagen Brigitte und Ralf Petgen. „Wir vermark-



Brigitte und Ralf Petgen sind in der Region verwurzelt

ten unsere jährlich rund 130 000 Flaschen selbst.“ Etwa 70 Prozent werden im Saarland abgesetzt, der Rest im übrigen Bundesgebiet und auch mal außerhalb der Landesgrenzen. Neben den Weißen und Grauen Burgundern werden auch Auxerrois, Chardonnay, Elbling, Deutschlands älteste Rebsorte, Riesling, Gewürztraminer und die Rotweine Blauer Spätburgunder („Pinot Noir“), Merlot und St. Laurent angebaut. Brigitte Petgen kümmert sich um Verkauf und Buchhaltung, Ralf ist Weinbautechniker und Chef im Keller. Mit drei festangestellten Mitarbeitern und 20 bis 25 Helfern bei der Weinlese wird der Familienbetrieb geführt.

Eine der weltbesten Riesling-Lagen

Neben den weißen Burgundern und den im Eichenfass ausgebauten Rotweinen hat Petgen einen mehrfach, auch international mit Gold prämierten lachsfarbenen Pinot-Rosé-Sekt im Programm. Übrigens werden alle Sekt nach der traditionellen Flaschengärung hergestellt. Der Verkaufspreis ist mit zehn Euro äußerst kundenfreundlich. „Seit fünf Jahren gibt es den Trend zum Rosé. Unser Rosé-Sekt ist ein Renner“, freut sich Ralf Petgen. Stolz ist er auf die eigene Steilhang-Riesling-Lage in der Ayler Kupp an der Saar, eine der weltbesten Riesling-Lagen. Die wurde vor zehn Jahren hinzugekauft. Maßvolles Wachstum ist angestrebt – die Anbaufläche soll um fünf auf 20 Hektar erweitert werden. Mehr aber nicht: „Wir sind Individualisten, kümmern uns um unsere Kunden, wollen überschaubar bleiben und gute Qualität produzieren.“

