



# Petgen-Dahm

## Kontakt

Winzerstraße 3-7  
66706 Perl-Sehndorf  
Tel. 06867-309  
<https://www.petgen-dahm.de/>  
[info@petgen-dahm.de](mailto:info@petgen-dahm.de)

## Besuchszeiten

nach Vereinbarung

## Inhaber

Ralf Petgen

## Rebfläche

18 Hektar

Das Weingut Petgen-Dahm ist alles andere als ein kleiner Liebhaberbetrieb, sondern ein ambitioniertes, vielseitiges Gut, das sich als eines der wenigen namhaften Weingüter des Anbaugebietes Mosel im Saarland befindet. Ralf Petgen verweist gern auf die Besonderheit, dass es sich bei Petgen-Dahm um einen der wenigen Betriebe handelt, die sowohl an der Obermosel als auch an der Saar Reben bearbeiten. Insgesamt spielt Riesling mit 18 Prozent allerdings nur eine mittelgroße Rolle. Burgundersorten sind ein unverkennbarer Schwerpunkt – Grauburgunder mit 40 Prozent der Fläche, Weißburgunder und Chardonnay mit zusammen 20, auch Auxerrois, Spätburgunder und St. Laurent werden gepflegt. Dazu kommen Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Merlot und Viognier sowie Elbling.

## Kollektion

Eine klare, sehr feine Hefenote weist der Sekt aus dem Jahrgang 2019 auf. Er zeigt Schmelz, besitzt merklichen Alkohol und wirkt zudem nicht völlig trocken, ist aber sehr stimmig bezüglich Frucht und Schmelz. Der Auxerrois zeigt eine klare Frucht und eine zupackende Art, ist sehr animierend. Die Grauburgunder unterscheiden sich auf eine sehr angenehme Weise. Der P genannte Wein ist kühl und präzise, die kühlfruchtige, sortentypische Auslese von alten Reben gefällt noch etwas besser. Viel Frische weist die als Bürgermeisterwein bezeichnete trockene Spätlese auf, auch der Hasenberg-Grauburgunder gefällt sehr. Der Traditions-Grauburgunder aus dem Barrique wirkt noch unzugänglich; gut möglich, dass er sich noch zu einer höheren Bewertung entwickelt. Schon jetzt überzeugend wirkt der in Magnums gefüllte Chardonnay aus 2023 mit Haselnussnoten, viel Substanz und Länge. Eigenständig sind die Auslesen aus Riesling. Die eine zeigt eine gesetzte Frucht mit Anklängen an Apfel und Apfelschale, ist würzig und saftig; die Goldkapsel-Auslese ist verhalten, würzig, wenig süß. Eigenwillig und spannend ist die Gewürztraminer Beerenauslese aus dem Barrique. —

## Weinbewertung

- 88** 2019 Chardonnay Crémant brut | 13%/15,-€
- 83** 2024 Elbling (1l) | 11,5%/8,-€
- 86** 2024 Auxerrois trocken | 12%/9,50€
- 87** 2024 Grauer Burgunder Spätlese trocken Perler Hasenberg | 12%/11,50€
- 88** 2024 Grauer Burgunder Auslese trocken „Alte Reben“ | 12,5%/15,-€
- 86** 2024 Grauer Burgunder Auslese trocken „P-“ | 12,5%/14,-€
- 88** 2024 Grauer Burgunder Spätlese trocken „Bürgermeisterwein“ | 12%/15,-€
- 86** 2024 Grauer Burgunder Auslese trocken Barrique „Tradition 1720“ | 12,5%/22,-€
- 90** 2023 Chardonnay Auslese Barrique „Grande Réserve“ | 13%/54,-€/1,5l
- 87** 2023 Riesling Auslese Ayler Kupp | 9%/20,-€
- 89** 2023 Riesling Auslese „Goldkapsel“ Ayler Kupp | 9,5%/28,-€
- 90** 2022 Gewürztraminer Beerenauslese | 10,5%/40,-€/0,5l

