

Unser saarländischer Moselwein wächst im Herzen Europas. Mitten im Dreiländereck Deutschland, Luxemburg und Frankreich reifen unsere Trauben an den sonnigen Hängen von „SCHLOSS BERG“. Von hier genießt man einen herrlichen Blick auf die Mosel. Seit vielen Generationen – nachweislich seit 1720 – baut unsere Familie in Nennig Wein an. Das Traditions-Weingut Karl Petgen wird heute von Weinbautechniker Peter Petgen zusammen mit seiner Frau Sabine Petgen geleitet. Senior Karl Petgen steht uns mit Erfahrung, Rat und Tat weiterhin hilfreich zur Seite.

Tradition, Erfahrung und modernste Kellertechnik reichen sich im Weingut Karl Petgen die Hand und gehen eine für den Ausbau der Burgunderweine ideale Verbindung ein: Holzfass und Barriques bei Rotweinen, Edelstahl bei Weißweinen. Unsere Weine vergären kontrolliert langsam und gezügelt in gekühlten Edelstahltanks. Sie werden überwiegend trocken ausgebaut und überzeugen mit spritzig, fruchtigem Bukett und zart zurückhaltender Säure.

Lernen Sie unsere Weine kennen und schätzen! Wir laden Sie herzlich ein, unser Weingut zu besuchen. Außerdem finden Sie unsere Weine auf Weinkarten der gehobenen Gastronomie des Saarlandes, sowie im guten Weinfachhandel.

Ihre Familie Petgen



„EDLE TROPFEN – FÜR FREUNDE UND GESCHÄFTSPARTNER“

Gerne versenden wir unsere Weine auch als Präsent mit Ihren Kartenwünschen an gute Freunde und geschätzten Geschäftspartner. Bei der Zusammenstellung beraten wir Sie gerne. Setzen Sie sich rechtzeitig mit uns in Verbindung. Ihr Präsent versenden wir in Geschenkkartons in geprüfter Verpackung per Paketdienst. Fracht- und Verpackung zum Selbstkostenpreis gehen zu Ihren Lasten. Für besondere Anlässe übernehmen wir gerne die Ausstattung mit Sonderetiketten nach Ihren Wünschen.

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer ab Keller Nennig. Die Rechnung ist 14 Tage nach Erhalt ohne Abzug fällig. Die Weine bleiben bis zur endgültigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Nennig. Gerichtsstand ist Merzig.

Auf Wunsch versenden wir Weinproben gegen Berechnung. Bei entsprechender Bestellung kann die Probenrechnung vergütet werden. Der Versand erfolgt bundesweit per Paketdienst oder Spedition zu Lasten des Empfängers.

Im Saarland liefern wir bei einer Mindestabnahme von 24 Flaschen innerhalb von 10 Tagen frei Haus. Bundesweit versenden wir täglich per DPD oder per Spedition. Die Versandkosten liegen hier bei 80 Cent je Flasche, ab 24 Flaschen 50 Cent. Ab einem Bestellwert von 400 Euro liefern wir bundesweit frei Haus.

Bankverbindungen
Sparkasse Merzig-Wadern
BLZ 59351040 · Konto 5006531

Bank1Saar
BLZ 59190000 · Konto 7392001

www.HERBER-HERBER.de



Für besondere Leistungen erhielten wir in den letzten Jahren 3 Staatsehrenpreise und 3 Große Staatsehrenpreise. Im letzten Jahr erhielten wir zahlreiche Goldmedaillen und Silbermedaillen; auf Landesebene 5 Goldmedaillen und 7 Silber, auf Bundesebene 2 Gold- und 9 Silbermedaillen.

WEINBAU SEIT 1720 IN DER FAMILIE

Weingut Karl Petgen
Inhaber: Peter Petgen

Martinusstraße 12
66706 Nennig/Saarland

Tel. 06866/239
Fax 06866/1323

www.Karl-Petgen.de
info@Karl-Petgen.de

UNSERE WEINE FRÜHJAHR 2010

Karl Petgen
Weingut

DIE LEICHTEN (Sommerweine) Euro

2009er	Nenniger Schloßberg Elbling Qualitätswein, trocken <small>Alk. 10,5% Vol., Restsüße 8 g/l, Säure 6,9‰</small>	0,75 l	3,50
2009er	Nenniger Römerberg Rotling Qualitätswein, trocken <small>Alk. 11 % Vol., Restsüße 8,8 g/l Säure 6,8‰</small>	0,75 l	4,00

DIE KLASSISCHEN Euro

2009er	Nenniger Römerberg Weißer Burgunder Qualitätswein, trocken <small>Alk. 11,5% Vol., Restsüße 7,4 g/l Säure 6,7‰</small>	0,75 l	5,00
2009er	Nenniger Römerberg Auxerrois Qualitätswein, trocken <small>Alk. 12,0% Vol., Restsüße 7,6 g/l, Säure 6‰</small>	0,75 l	5,50
2009er	Nenniger Römerberg Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken <small>Alk. 12,5% Vol., Restsüße 8,2 g/l, Säure 7‰</small>	0,75 l	6,00

DIE ELEGANTEN (Unsere Besten) Euro

2009er	Nenniger Schloßberg Auxerrois Spätlese, trocken <small>Alk. 12,0% Vol., Restsüße 7,5 g/l, Säure 5,9‰</small>	0,75 l	8,00
2009er	Nenniger Schloßberg Grauer Burgunder Spätlese, trocken <small>Alk. 12,5% Vol., Restsüße 8,2 g/l, Säure 6,3‰</small>	0,75 l	7,00
2008er	Nenniger Römerberg Riesling Qualitätswein, trocken <small>Alk. 12,0% Vol., Restsüße 8,2 g/l, Säure 7,3‰ Silberne Kammerpreismünze</small>	0,75 l	6,50
2009er	Nenniger Schloßberg Chardonnay Qualitätswein, trocken <small>Alk. 13,0% Vol., Restsüße 6 g/l, Säure 6‰ ab Mai</small>	0,75 l	8,00

DIE BESONDEREN Euro

2008er	Nenniger Schloßberg Gewürztraminer Auslese, trocken <small>Alk. 12,5% Vol., Restsüße 5,1 g/l, Säure 4,7‰ Silberne DLG Bundesweinpämierung</small>	0,5 l	7,00
2008er	Nenniger Schloßberg Grauer Burgunder Auslese, trocken <small>bestes Fuder Alk. 13,0% Vol., Restsüße 6,2 g/l, Säure 5,7‰ Silberne Kammerpreismünze</small>	0,75 l	10,00
2008er	Nenniger Schloßberg Chardonnay Barrique Qualitätswein trocken <small>Alk. 13% Vol., Restsüße 3,5 g/l, Säure 6,5‰</small>	0,75 l	12,00

Für Familienfeiern wie Hochzeiten, Kommunion oder Taufe haben wir kleine Flaschen abgefüllt, die wir mit individuellen Etiketten ausstatten können.

2009er	Nenniger Schloßberg Rotling Qualitätswein trocken <small>inkl. Sonderetikett</small>	0,375 l	2,50
--------	--	---------	------

DIE ROTEN Euro

2009er	Nenniger Schloßberg Spätburgunder Qualitätswein trocken <small>verfügbar ab Mai 2010</small>	0,75 l	
2008er	Nenniger Schloßberg Edition Qualitätswein trocken <small>Alk. 13% Vol., Restsüße 1,9 g/l, Säure 4,3‰</small>	0,75 l	8,00
2007er	Nenniger Schloßberg St. Laurent Qualitätswein, trocken <small>12 Monate im Barriquefass gereift. Alk. 13,5% Vol., Restsüße 2,9 g/l, Säure 5,3‰ Silberne Kammerpreismünze</small>	0,75 l	10,00

DIE SÜSSEN Euro

2009er	Nenniger Schloßberg Ruländer Kabinett <small>Alk. 9,5% Vol., Restsüße 50 g/l, Säure 6,7‰</small>	0,75 l	6,00
2008er	Nenniger Schloßberg Gewürztraminer Auslese <small>Alk. 11,0% Vol., Restsüße 42 g/l, Säure 4,5‰ Goldene Kammerpreismünze</small>	0,5 l	7,00
2007er	Nenniger Schloßberg Ruländer Auslese <small>Alk. 9,5% Vol., Restsüße 78 g/l, Säure 7,1‰ Goldene Kammerpreismünze</small>	0,5 l	7,00

Weinverkaufszeiten
An Werktagen von 8.00-12.00 Uhr, 13.00-18.00 Uhr.
An Samstagen von 9.00-12.00 Uhr, 13.00-17.00 Uhr.
Bitte kündigen Sie sich telefonisch an, damit Sie uns auch antreffen.

ALLTAGSSCHOPPEN Euro

2009er	Nenniger Schloßberg Elbling Qualitätswein trocken <small>Alk. 10,5% Vol., Restsüße 8 g/l, Säure 6,9‰</small>	1,0 l	4,50
2009er	Nenniger Römerberg Müller-Thurgau Qualitätswein mild <small>Alk. 11 % Vol., Restsüße 20,8 g/l, Säure 6,5‰</small>	1,0 l	4,50

PRICKELND Euro

2008er	Karl Petgen Elbling brut	0,75 l	7,00
2007er	Karl Petgen Riesling brut <small>klassische Flaschengärung Silberne Kammerpreismünze</small>	0,75 l	8,50

EDELSCHNÄPSE

In unserer Edelobstbrennerei brennen wir Edeldestillate aus eigenen Früchten wie Mirabelle, Williamsbirne, Zwetschge, Kirsche, Apfel, Quitte und Trauben. Selbstverständlich werden alle Obstsorten umweltschonend angebaut, unter Verzicht auf jegliche künstliche Düngung und Pflanzenschutzmittel.

	Inhalt	Alk.	Euro
Weinhefe.	0,5 l	50%	11,00
Apfelbrand	0,5 l	43%	10,00
Mirabell	0,5 l	42%	12,00
Williams	0,5 l	43%	12,00
Quitten	0,5	42%	14,00
Alter Apfel	0,5 l	42%	14,00
<small>im Eichenfass 5 Jahre gereift</small>			
Traubentrester	0,5 l	42%	14,00
<small>Marc vom Gewürztraminer Barriqueausbau</small>			
Sauerkirsch.	0,5 l	43%	16,00
<small>Rubinweichsel</small>			
Traubenlikör	0,5 l	25%	11,00
<small>mit dem natürlichen Weintraubenbukett</small>			
Traubensaft	0,7 l		2,50

Termine 2010

Weinprobiertag Weingut Karl Petgen	15.05.
	10.00 - 18.00 Uhr
Weinfest Marktplatz Nennig	28.08. - 30.08.
Traubenlesefest Weingut Karl Petgen	18. + 19.09.
Kulinarische Weinreise mit Saarländischen Spezialitäten im Restaurant Trampert, Saarlouis (Tel. 06831-965670) Über die Termine informieren wir Sie rechtzeitig auf unseren Internetseiten: www.Karl-Petgen.de	