

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 4 Große Staatsehrenpreise.

Bei den Weinprämierungen - auf Landes- und Bundesebene - erzielten unsere Weine zum wiederholten Male die höchsten Medaillen. Wir freuen uns über 6 Goldmedaillen und 7 Silbermedaillen in 2010 und können dadurch mit Stolz sagen, das erfolgreichste saarländische Weingut zu sein.

#### WEINBAU SEIT 1720 IM FAMILIENSTAMMHAUS IN NENNIG

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 SOMMER 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‰ Silberne Kammerpreismünze</small>	0,75 l	5,00
2009er	Nenniger Römerberg Auxerrois Qualitätswein, trocken <small>Alk. 12,0% Vol., Restsüße 7,6 g/l, Säure 6‰ Silberner DLG-Preis Goldene Kammerpreismünze</small>	0,75 l	5,50

**DIE ELEGANTEN (Unsere Besten)** Euro

2009er	Nenniger Schloßberg Auxerrois Spätlese, trocken <small>Alk. 12,0% Vol., Restsüße 7,5 g/l, Säure 5,9‰ Silberner DLG-Preis Silberne Kammerpreismünze</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‰ Silberne Kammerpreismünze</small>	0,75 l	7,00
2009er	Nenniger Römerberg Riesling Qualitätswein, trocken <small>Alk. 12,0% Vol., Restsüße 8,9 g/l, Säure 7,4‰ Silberner DLG-Preis 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‰ Silberner DLG-Preis Goldene Kammerpreismünze</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
2009er	Nenniger Schloßberg Grauer Burgunder Auslese Alte Reben <small>bestes Fuder Alk. 12,0% Vol., Restsüße 11 g/l, Säure 6,3‰ Goldener DLG-Preis Goldene Kammerpreismünze</small>	0,75 l	12,00
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

**DIE ROTEN** Euro

2009er	Nenniger Schloßberg Spätburgunder Qualitätswein trocken <small>Alk. 13% Vol., Restsüße 1,9 g/l, Säure 4,3‰</small>	0,75 l	6,50
2008er	Nenniger Schloßberg Edition Qualitätswein trocken <small>Alk. 13% Vol., Restsüße 1,9 g/l, Säure 4,3‰</small>	0,75 l	8,00
2008er	Nenniger Schloßberg St. Laurent Qualitätswein, trocken <small>12 Monate im Barriquefass gereift. Alk. 13% Vol., Restsüße 2,0 g/l, Säure 4,1‰ 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‰ Silberne Kammerpreismünze</small>	0,75 l	6,00
2009er	Nenniger Schloßberg Gewürztraminer Auslese <small>Alk. 10,0% Vol., Restsüße 59 g/l, Säure 4,4‰ Silberner DLG-Preis 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
2009er	Nenniger Römerberg Riesling Auslese <small>Alk. 8,5% Vol., Restsüße 116 g/l, Säure 8,2‰ Goldene Kammerpreismünze</small>	0,5 l	10,00

**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, da wir viel Zeit in unseren Weinbergen verbringen.

**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
2008er	Karl Petgen Riesling brut <small>klassische Flaschengärung</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
<small>Silberne Kammerpreismünze</small>			
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 Goldene Kammerpreismünze</small>			
Sauerkirsch. . . . .	0,5 l	43%	16,00
<small>Rubinweichsel; Silberne Kammerpreismünze</small>			
Traubenlikör . . . . .	0,5 l	25%	11,00
<small>mit dem natürlichen Weintraubenbukett</small>			
Traubensaft . . . . .	0,7 l		2,50

**Termine 2010**  
Weinfest Marktplatz Nennig 28. – 30.08.2010  
Traubenlesefest Weingut Karl Petgen 18. + 19.09.2010  
Kulinarische Weinreise 30.10.2010  
mit Saarländischen Spezialitäten  
im Restaurant Trampert, Saarlouis (Tel. 06831-965670)

Bestellen Sie Ihre Weine bequem im Internet:  
**www.Karl-Petgen.de**