



Liebe Freunde unserer Weine,

„Zeit ist der beste Kellermeister“

Damit unsere Weine länger im Keller reifen können, haben wir uns in diesem Jahr zu einer späteren Abfüllung entschlossen.

Einige Weine liegen noch in großen Holzfässern und werden erst ab Sommer erhältlich sein.

Nach dem Neubau unserer Abfüll- und Flaschenlagerhalle haben wir nun unseren Verkaufsraum grundlegend modernisiert. Wir erwarten Sie in neuem Ambiente um Ihnen unsere Weine präsentieren zu können.

Stolz sind wir in diesem Jahr auf unsere wiederholte Zertifizierung bei FAIR'N GREEN. Wir setzen auf Umweltschutz, naturnahen Weinbau und Ressourcenschonung zum Erhalt unserer wertvollen Kulturlandschaft.

Desweiteren sind faire Löhne & sozialer Umgang für uns sehr wichtig.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Winzerfamilie

Sabine und Peter Petgen



Martinusstraße 12 Tel.: 0 68 66 / 239 www.Karl-Petgen.de
66706 Nennig Fax: 0 68 66 / 1323 info@Karl-Petgen.de

TERMINE 2016

- 08.04.2016 Weinprobiertag der saarländischen Winzer im SZ-Forum Saarbrücken, 14:00 – 18:00 Uhr
- 09.04.2016 Weinprobiertag der saarländischen Winzer in Perl, Schengen-Lyzeum, 14:00 – 19:00 Uhr
- 10.04.2016 Weinprobiertag der saarländischen Winzer in Perl, Schengen-Lyzeum, 11:00 – 18:00 Uhr
- 21.05.2016 Weinprobiertag im Weingut Karl Petgen**, Kellerbesichtigung möglich, 11:00 – 18:00 Uhr
- 22.05.2016 Weinprobiertag im Weingut Karl Petgen**, Kellerbesichtigung möglich, 11:00 – 18:00 Uhr
- 27. - 29.08.2016 Saarländisches Moselweinfest Nennig, Am Marktplatz
- 10. - 11.09.2016 Traubenlesefest im Weingut Karl Petgen**

Darauf freuen wir uns das ganze Jahr! Die Zeit der Traubenlese ist genau die richtige Zeit zum Feiern! Feiern Sie mit, wir sorgen für gute Stimmung und das passende Rahmenprogramm:
Live-Musik: Samstag „Macartus“, Sonntag „Concordia Live Band“, kulinarisches aus Keller und Küche.
Beginn: Samstag, 17:00 Uhr, Sonntag ab 11:00 Uhr

Betriebsferien

Sonntag, 24.07. - Mittwoch, 03.08.2016

Samstag, 18.08. - Sonntag, 22.08.2016

Melden Sie sich auf unserer Internetseite zum Newsletter an.

So verpassen Sie keine Veranstaltung und erhalten interessante Informationen rund um unser Weingut.



*Höchste Qualität und Freude am Weinbau:
Das zeichnet unsere Weine aus.
Sie werden es schmecken.*

SO FINDEN SIE UNS IM INTERNET:

Online Shop

Bequem bestellen und genießen! In unserem Online Shop finden Sie ausführliche Informationen zu unserem kompletten Sortiment und die Möglichkeit, Ihren Lieblingswein, Sekt, Traubensaft oder Edelschnaps ganz einfach zu ordern. Wir liefern direkt zu Ihnen nach Hause - bundesweit!

www.Karl-Petgen.de

Newsletter

Immer direkt informiert: Erfahren Sie alle Neuigkeiten aus unserem Weingut schnell und unkompliziert. Ob neue Weine, Veranstaltungen oder Geschenkideen – alles rund um Karl Petgen lesen Sie jetzt kostenlos in unserem regelmäßig erscheinenden Internet-Rundbrief. So einfach geht's: auf unserer Website E-Mail-Adresse eingeben, anmelden und Newsletter erhalten.

www.Karl-Petgen.de

Facebook

Unser Weingut Karl Petgen ist auf Facebook! Wenn's Ihnen „gefällt“, bleiben Sie immer auf dem Laufenden – und mit unseren zahlreichen „Freunden“ stets in Kontakt.

www.facebook.com/Weingut.Karl.Petgen

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Auf Wunsch versenden wir Weinproben gegen Berechnung. Folgt eine entsprechende Bestellung, kann diese vergütet werden.
Im Saarland liefern wir wöchentlich ab 24 Flaschen frei Haus.
Darunter Versandkostenpauschale im Saarland 8 €.
Bundesweit versenden wir täglich per DPD oder per Spedition.
Versandkosten: 1-3 Flaschen: 8,50 Euro, 4-12 Flaschen: 12,50 Euro.
Ab 13 Flaschen: 1,00 Euro je Flasche.
Ab einem Bestellwert von 450 Euro liefern wir versandkostenfrei.

WEINVERKAUF

Montag - Freitag: . . 8:00 – 12:30 Uhr, 14:00 – 18:00 Uhr

Samstag: 9:00 – 12:30 Uhr, 14:00 – 17:00 Uhr

nach telefonischer Anmeldung: Tel. 0 68 66-239

An Sonn- & Feiertagen geschlossen.



Weingut Karl Petgen

TROCKENE WEINE EURO/FL.

2015er	Nenniger Schloßberg 0,75 l	7,33 €/l	5,50
	Elbling Qualitätswein, trocken Alk. 11,5 % Vol., Restsüße 6,5 g/l, Säure 6,5 ‰		
2015er	Nenniger Schloßberg 0,75 l	8,00 €/l	6,00
	Rosé Qualitätswein, trocken Alk. 11,5 % Vol., Restsüße 6,3 g/l, Säure 5,9 ‰		
2015er	Nenniger Römerberg 0,75 l	8,67 €/l	6,50
	Weißer Burgunder Qualitätswein, trocken Alk. 12 % Vol., Restsüße 4,2 g/l, Säure 6,0 ‰		
2015er	Nenniger Römerberg 0,75 l	10,00 €/l	7,50
	Auxerrois Qualitätswein, trocken Alk. 12,0 % Vol., Restsüße 5,1 g/l, Säure 5,8 ‰		
2015er	Nenniger Schloßberg 0,75 l	11,33 €/l	8,50
	Auxerrois Spätlese trocken Alk. 12,0 % Vol., Restsüße 9,0 g/l, Säure 5,6 ‰ ab April/Mai 2016		
2015er	Nenniger Römerberg 0,75 l	10,00 €/l	7,50
	Riesling Qualitätswein, trocken Alk. 12,5 % Vol., Restsüße 7,7 g/l, Säure 7,1 ‰		
2014er	Nenniger Schloßberg 0,75 l	10,67 €/l	8,00
	Grauer Burgunder Spätlese trocken Alk. 12,5 % Vol., Restsüße 8,1 g/l, Säure 6,2 ‰		
2015er	Nenniger Schloßberg 0,75 l	11,33 €/l	8,50
	Grauer Burgunder Spätlese trocken 2015er ab Mai 2016 - Ausbau im großen Holzfass gereift		
2014er	Nenniger Schloßberg 0,75 l	16,00 €/l	12,00
	Grauer Burgunder Auslese - Alte Reben Alk. 13,0 % Vol., Restsüße 9,0 g/l, Säure 5,6 ‰ Ausbau im großen Holzfass		
2014er	Nenniger Schloßberg 0,75 l	10,67 €/l	8,00
	Chardonnay Qualitätswein, trocken Alk. 13,5 % Vol., Restsüße 3,5 g/l, Säure 6,5 ‰ Ausbau im großen Holzfass		
2013er	Nenniger Schloßberg 0,75 l	22,67 €/l	17,00
	Chardonnay Qualitätswein, trocken 18 Monate im Barriquefass gereift Alk. 14,0 % Vol., Restsüße 1,3 g/l, Säure 6,5 ‰		



DIE ROTEN

2014er	Nenniger Schloßberg 0,75 l	10,00 €/l	7,50
	Spätburgunder Qualitätswein, trocken Alk. 13,0 % Vol., Restsüße 1,5 g/l, Säure 3,8 ‰ 12 Monate im großen Holzfass gereift		
2014er	Nenniger Schloßberg 1,5 l	11,67 €/l	17,50
	Spätburgunder Qualitätswein, trocken - MAGNUMFLASCHE Alk. 13,0 % Vol., Restsüße 1,5 g/l, Säure 3,8 ‰ 12 Monate im großen Holzfass gereift		
2014er	Nenniger Schloßberg 0,75 l	16,00 €/l	12,00
	St. Laurent Qualitätswein, trocken Alk. 13,5 % Vol., Restsüße 1,7 g/l, Säure 3,9 ‰ 24 Monate im Barriquefass gereift		

LITERFLASCHEN

2015er	Nenniger Schloßberg 1,0 l	6,00 €/l	6,00
	Elbling Qualitätswein, trocken Alk. 11,5 % Vol., Restsüße 6,5 g/l, Säure 6,5 ‰		
2014er	Nenniger Römerberg 1,0 l	5,50 €/l	5,50
	Müller-Thurgau Qualitätswein, mild Alk. 10,0 % Vol., Restsüße 27,0 g/l, Säure 4,9 ‰		

MIT FRUCHTSÜSSE EURO/FL.

2015er	Nenniger Römerberg 0,75 l	10,00 €/l	7,50
	Riesling Qualitätswein, feinherb Alk. 12,0 % Vol., Restsüße 13,0 g/l, Säure 7,2 ‰		
2013er	Karl Petgen 0,75 l	9,33 €/l	7,00
	Riesling Alk. 9,5 % Vol., Restsüße 48,0 g/l, Säure 8,5 ‰		
2015er	Nenniger Römerberg 0,5 l	20,00 €/l	10,00
	Riesling Auslese Alk. 9,0 % Vol., Restsüße 96 g/l, Säure 8,0 ‰		
2015er	Nenniger Schloßberg 0,5 l	16,00 €/l	8,00
	Gewürztraminer Auslese Alk. 9,0 % Vol., Restsüße 81 g/l, Säure 5,6 ‰		

PRICKELND

	Secco trocken 0,75 l	9,33 €/l	7,00
	Riesling · Grauer Burgunder Alk. 11,5 % Vol., Restsüße 8,0 g/l, Säure 5,0 ‰		
2014er	Karl Petgen 0,75 l	12,00 €/l	9,00
	Riesling brut klassische Flaschengärung, handgerüttelt		
2013er	Karl Petgen 0,75 l	12,00 €/l	9,00
	Pinot Noir Rosé brut klassische Flaschengärung, handgerüttelt		
2013er	Cuvée 1720 0,75 l	14,67 €/l	11,00
	Auxerrois · Weißer Burgunder brut klassische Flaschengärung, handgerüttelt		

PRÄSENTFLASCHEN 0,375 L

2014er	Nenniger Schloßberg 0,375 l		4,30
	Grauer Burgunder Spätlese trocken Alk. 12,5 % Vol., Restsüße 8,1 g/l, Säure 6,2 ‰		
2014er	Nenniger Schloßberg 0,375 l		3,00
	Rosé Qualitätswein, trocken Alk. 11,5 % Vol., Restsüße 6,3 g/l, Säure 5,9 ‰		

Gerne etikettieren wir ab 20 Flaschen auch mit einem persönlichen Sonderetikett, Lieferzeit circa 3 Wochen.

GESCHENKKARTONS

1er-Geschenkkarton	2,00	2er-Geschenkkarton	2,50
3er-Geschenkkarton	3,00	6er-Geschenkkarton	6,00

EDELSCHNÄPSE INHALT ALK. EURO

Weinhefe	0,5 l	45 %	22,00 €/l	11,00
Apfelbrand	0,5 l	43 %	22,00 €/l	11,00
Mirabell	0,5 l	42 %	24,00 €/l	12,00
Williams	0,5 l	43 %	24,00 €/l	12,00
Zwetsch	0,5 l	42 %	24,00 €/l	12,00
Quitten	0,5 l	42 %	36,00 €/l	18,00
Walnuss	0,35 l	26 %	34,29 €/l	12,00
	aus grünen Walnüssen angesetzt			
Traubentrester	0,5 l	42 %	28,00 €/l	14,00
	Marc vom Gewürztraminer, 3 Jahre im Eichenfass gereift			
Alter Apfelbrand	0,5 l	42 %	28,00 €/l	14,00
	fünf Jahre im Eichenfass gereift			
Traubenlikör	0,5 l	25 %	22,00 €/l	11,00
	mit dem natürlichen Weintraubenbukett			

BESTELLUNG · VIA FAX AN 0 68 66/13 23 · E-MAIL AN INFO@KARL-PETGEN.DE

ABSENDER:

Hiermit bestelle ich aufgrund ihrer Geschäftsbedingungen:

Anzahl	Wein	Preis per Flasche	Preis gesamt

Datum	Unterschrift