

**Höchste Qualität, ökologisches  
Bewusstsein und Freude am  
Weinbau - das zeichnet unsere  
Weine aus.**

[www.karl-petgen.de](http://www.karl-petgen.de)



WEISS UND TROCKEN

## DIE LEICHTEN

€/l,75l

**2022 Elbling** Gutswein **6,00 €**  
Alk. 12,0 % Vol., RestsüÙe 7,5 g/l, Säure 5,7 ‰  
(8,00 €/l)

**2023 Auxerrois** Gutswein **8,50 €**  
Alk. 12,0 % Vol., RestsüÙe 6,4 g/l, Säure 5,3 ‰  
(11,33 €/l)

**2023 Elbling** Gutswein **6,00 €**  
Lieferbar ab Sommer 2024  
(8,00 €/l)

**2022 Riesling** Gutswein **8,00 €**  
Alk. 12,0 % Vol., RestsüÙe 7,3 g/l, Säure 6,9 ‰  
(10,67 €/l)

**2023 Rosé** Gutswein **7,00 €**  
Alk. 12,0 % Vol., RestsüÙe 5,6 g/l, Säure 5,5 ‰  
(9,33 €/l)

**2023 Riesling** Gutswein **8,00 €**  
Lieferbar ab Sommer 2024  
(10,67 €/l)

**2023 Weißer Burgunder** Gutswein **7,50 €**  
Alk. 11,5 % Vol., RestsüÙe 5,3 g/l, Säure 6,3 ‰  
(10,00 €/l)

**2023 Grauer Burgunder** Gutswein **9,00 €**  
Alk. 12,0 % Vol., RestsüÙe 5,4 g/l, Säure 6,1 ‰  
(12,00 €/l)

Das neue Weingesetz ab 2025 ersetzt bisherige Prädikate wie Kabinett oder Spätlese durch eine Qualitätspyramide aus Lagen-, Orts- und Gutswein.

WEISS UND TROCKEN

## DIE KRÄFTIGEN

€/0,75l

**2022 Auxerrois** Spätlese **9,50 €**  
Alk. 12,5 % Vol., Restsüße 6,2 g/l, Säure 5,1 ‰ (12,67 €/l)

**2022 Chardonnay** Ortswein **9,00 €**  
Alk. 13,0 % Vol., Restsüße 4,1 g/l, Säure 5,4 ‰ (12,00 €/l)

**2023 Chardonnay** Ortswein **9,00 €**  
Lieferbar ab Sommer 2024 (12,00 €/l)

**2023 Grauer Burgunder Tradition** Ortswein **10,00 €**  
Alk. 12,0 % Vol., Restsüße 5,0 g/l, Säure 6,2 ‰ (13,33 €/l)

**2022 Sauvignon Gris** Ortswein **12,00 €**  
Alk. 14,5 %, Restsüße 3,9 g/l, Säure 5,8 ‰ (16,00 €/l)

WEISS UND TROCKEN

## DIE BESONDEREN

€/0,75l

**2022 Alte Reben** Lagenwein (Grauer Burgunder) **12,00 €**  
Alk. 13,0 % Vol., Restsüße 3,7 g/l, Säure 5,3 ‰ (16,00 €/l)  
Ausbau in Eichen Holzfass  
*ausgetrunken*

**2022 Chardonnay PP Barrique** Lagenwein **17,00 €**  
Alk. 13,0 % Vol., Restsüße 3,7 g/l, Säure 5,4 ‰ (22,67 €/l)  
Im Barriquefass gereift

**2022 Grauer Burgunder PP** Lagenwein **17,00 €**  
Alk. 13,0 % Vol., Restsüße 3,7 g/l, Säure 5,4 ‰ (22,67 €/l)  
Im 600 L Eichenfass auf der Feinhefe ausgebaut  
*ausgetrunken*

WIR LASSEN UNSERE  
WEINE EINFACH GUT SEIN

TROCKEN

## DIE ROTEN

€/0,75l

**2022 Spätburgunder** Ortswein **9,50 €**  
Alk. 13,5 % Vol., Restsüße 1,0 g/l, Säure 5,2 ‰  
12 Monate im großen Holzfass gereift (12,67 €/l)

**2022 Spätburgunder Barrique** Lagenwein **15,00 €**  
Alk. 13,5 % Vol., Restsüße 1,0 g/l, Säure 5,5 ‰  
Im Barriquefass gereift (20,00 €/l)

WEISS

## DER FEINHERBE

€/0,75l

**2023 Riesling feinherb** Gutswein **8,00 €**  
Alk. 11,0 % Vol., Restsüße 14,5 g/l, Säure 6,7 ‰ (10,67 €/l)

WEISS

## DIE SÜSSEN

€/0,75l

**2023 Ruländer** Ortswein **8,00 €**  
Alk. 8,5 % Vol., Restsüße 50,0 g/l, Säure 6,3 ‰ (10,67 €/l)

€/0,5l

**2023 Gewürztraminer** Ortswein **8,00 €**  
Alk. 9,0 % Vol., Restsüße 56,0 g/l, Säure 5,4 ‰ (16,00 €/l)

FRISCH UND LECKER

## DER ALKOHOLFREIE

€/0,7l

**Traubensaft** (5,00 €/l) **3,50 €**

SPRITZIG

**DIE PRICKELNDEN**

€/0,75l

**Riesling Brut** (12,00 €/l) **9,00 €**

**Pinot Noir Rosé Brut** (12,00 €/l) **9,00 €**

**Pinot 1720 extra Brut** (14,67 €/l) **11,00 €**

WEISS

**DIE LITERFLASCHEN**

€/1,0l

**2022 Elbling** Gutswein **7,50 €**  
Alk. 12,0 % Vol., RestsüÙe 7,5 g/l, Säure 5,7 ‰  
(7,50 €/l)

**2023 Müller-Thurgau** Gutswein **7,50 €**  
Alk. 10,5 % Vol., RestsüÙe 32,0 g/l, Säure 5,9 ‰  
(7,50 €/l)

EDELSCHNÄPSE

**DIE DESTILLIERTEN**

€/0,5l

**Weinhefe** Alk. 42 % (36,00 €/l) **18,00 €**

**Mirabelle** Alk. 42 % (40,00 €/l) **20,00 €**

**Marc vom Gewürztraminer** Alk. 42 % (40,00 €/l) **20,00 €**  
6 Jahre im Eichenfass gereift

**Alter Apfelbrand** Alk. 42 % (40,00 €/l) **20,00 €**  
6 Jahre im Eichenfass gereift

**Alter Weinbrand** Alk. 42 % (40,00 €/l) **20,00 €**  
5 Jahre im Eichenfass gereift

**Grüne Walnuss** Alk. 32 % (36,00 €/l) **18,00 €**

€/0,35l

**Quitten** Alk. 42 % (57,14 €/l) **20,00 €**

VERANSTALTUNGEN

**GESCHMACKSERLEBNISSE UND  
EVENTHIGHLIGHTS**

28. April 2024

**Weinprobiertag im Weingut**

14. + 15. Juni 2024

**Weinzeit in Saarbrücken am Staden**

24. - 26. August 2024

**Weinfest in Nennig**

30. + 31. August 2024

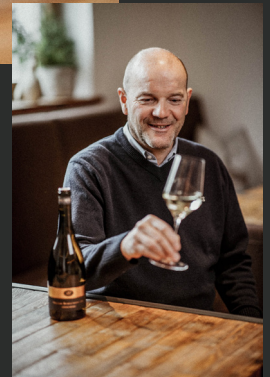
**Weinzeit in Saarbrücken am Staden**

07. September 2024

**Traubenlesefest im Weingut**

23. November 2024

**Glühweinfest im Weingut**



Weitere Informationen finden Sie unter [www.karl-petgen.de](http://www.karl-petgen.de)

## VERKAUFS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Im Saarland liefern wir wöchentlich ab 24 Flaschen frei Haus. Darunter berechnen wir eine Versandkostenpauschale von 10,00 Euro.

Bundesweit versenden wir per DPD oder per Spedition.

Versandkosten: 1 – 6 Flaschen: 10,50 Euro  
7 – 12 Flaschen: 14,50 Euro  
ab 13 Flaschen: 1,00 Euro je Flasche

Ab einem Bestellwert von 500 Euro liefern wir versandkostenfrei (innerhalb Deutschland).

Für Lieferungen ins Ausland können Sie gerne die Versandkosten bei uns erfragen.

Die Preise verstehen sich inkl. Glas, Verpackung und MwSt.





**GESCHMACKSVIELFALT  
AUS DEM ÄLTESTEN  
WEINGUT DES SAARLANDS**

#### KONTAKT

### NEHMEN SIE GERNE KONTAKT ZU UNS AUF

Weingut Karl Petgen  
Martinusstasse 12  
66706 Nennig/Saarland

Tel.: +49 (0) 6866 – 239  
Fax: +49 (0) 6866 – 1323  
info@karl-petgen.de

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. – Fr. 9.00 – 12.00 Uhr, 14.00 – 18.00 Uhr  
Sa. 10.00 – 12.00 Uhr, 14.00 – 16.00 Uhr

Weinverkauf nach telefonischer Anmeldung.

Bestellen Sie ganz einfach unsere Weine im  
neuen Wein-Shop: [www.karl-petgen.de/shop](http://www.karl-petgen.de/shop)