

**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

€/0,75l

<b>2024 Elbling</b> Gutswein Alk. 11,0 % Vol., RestsüÙe 5,9 g/l, Säure 7,2 ‰	<b>6,00 €</b> (8,00 €/l)	<b>2024 Riesling</b> Gutswein Alk. 11,5 % Vol., RestsüÙe 7,6 g/l, Säure 8,0 ‰	<b>8,00 €</b> (10,67 €/l)
<b>2025 Elbling</b> Gutswein Lieferbar ab Sommer 2026	<b>6,00 €</b> (8,00 €/l)	<b>2025 Riesling</b> Gutswein Lieferbar ab Mai 2026	<b>8,00 €</b> (10,67 €/l)
<b>2025 Rosé</b> Gutswein Alk. 11,5 % Vol., RestsüÙe 6,7 g/l, Säure 6,1 ‰	<b>7,00 €</b> (9,33 €/l)	<b>2025 Grauer Burgunder</b> Gutswein Alk. 12,0 % Vol., RestsüÙe 6,9 g/l, Säure 5,9 ‰	<b>9,00 €</b> (12,00 €/l)
<b>2025 Weißer Burgunder</b> Gutswein Alk. 11,5 % Vol., RestsüÙe 7,7 g/l, Säure 6,1 ‰	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l)		
<b>2025 Auxerrois</b> Gutswein Alk. 12,5 % Vol., RestsüÙe 6,3 g/l, Säure 5,3 ‰	<b>8,50 €</b> (11,33 €/l)		

GESCHMACKSVIELFALT  
AUS DEM ÄLTESTEN  
WEINGUT DES SAARLANDS

WEISS UND TROCKEN

## DIE KRÄFTIGEN

€/0,75l

**2025 Auxerrois Tradition** Ortwein **10,00 €**  
Alk. 12,5 % Vol., Restsüße 6,3 g/l, Säure 5,1 ‰  
(13,33 €/l)

**2024 Chardonnay** Ortwein **10,00 €**  
Alk. 13,0 % Vol., Restsüße 2,6 g/l, Säure 6,1 ‰  
(13,33 €/l)

**2025 Chardonnay** Ortwein **10,00 €**  
Lieferbar ab Sommer 2026  
(13,33 €/l)

**2025 Grauer Burgunder Tradition** Ortwein **10,00 €**  
Alk. 12,5 % Vol., Restsüße 7,3 g/l, Säure 5,9 ‰  
(13,33 €/l)

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

WEISS UND TROCKEN

## DIE BESONDEREN

€/0,75l

**2025 Alte Reben** Lagenwein (Grauer Burgunder) **12,00 €**  
Ausbau im großen Holzfass  
Lieferbar ab Juni 2026  
(16,00 €/l)

**2024 Chardonnay PP Barrique** Lagenwein **17,00 €**  
Alk. 12,5 % Vol., Restsüße 2,0 g/l, Säure 6,2 ‰  
Im Barriquefass gereift  
(22,67 €/l)

**2024 Grauer Burgunder PP** Lagenwein **17,00 €**  
Alk. 12,5 % Vol., Restsüße 0,5 g/l, Säure 5,9 ‰  
Im 600 Liter Eichenfass auf der Feinhefe ausgebaut  
(22,67 €/l)

**2024 2 Generationen - 1 Wein** Lagenwein **15,00 €**  
Alk. 13,0 % Vol., Restsüße 2,5 g/l, Säure 6,1 ‰  
Im Holz-Barriquefass ausgebaut  
(20,00 €/l)

TROCKEN

## DIE ROTEN

€/0,75l

**2024 Spätburgunder** Ortswein **10,00 €**  
Alk. 12,5 % Vol., Restsüße 0,2 g/l, Säure 4,6 ‰  
12 Monate im großen Holzfass gereift  
(13,33 €/l)

**2024 Spätburgunder Barrique** Lagenwein **15,00 €**  
Alk. 13,0 % Vol., Restsüße 0,1 g/l, Säure 4,1 ‰  
Im Barriquefass gereift  
(20,00 €/l)

WEISS

## DER FEINHERBE

€/0,75l

**2024 Riesling feinherb** Gutswein **8,00 €**  
Alk. 11,0 % Vol., Restsüße 15,7 g/l, Säure 7,4 ‰  
(10,67 €/l)

WEISS

## DIE SÜSSEN

€/0,75l

**2025 Ruländer** Ortswein **8,00 €**  
Alk. 8,5 % Vol., Restsüße 80,0 g/l, Säure 5,7 ‰  
(10,67 €/l)

€/0,5l

**2024 Gewürztraminer** Ortswein **8,00 €**  
Alk. 9,5 % Vol., Restsüße 60,0 g/l, Säure 5,4 ‰  
(16,00 €/l)

FRISCH UND LECKER

## DER ALKOHOLFREIE

€/0,7l

**Traubensaft** (5,00 €/l) **3,50 €**  
(10,71 €/l)

**SECCO Null,0** (10,00 €/l) **7,50 €**

SPRITZIG

**DIE PRICKELNDEN**

€/0,75l

**Weißer Burgunder brut** (13,33 €/l) **10,00 €**

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

**Pinot 1720 extra Brut** (16,00 €/l) **12,00 €**

WEISS

**DIE LITERFLASCHEN**

€/1,0l

**2024 Cuvée Elbling-Riesling** Gutswein **7,50 €**  
Alk. 11,0 % Vol., Restsüße 6,0 g/l, Säure 7,0 ‰  
(7,50 €/l)

**2024 Müller-Thurgau** Gutswein **7,50 €**  
Alk. 10,5 % Vol., Restsüße 33,0 g/l, Säure 5,8 ‰  
(7,50 €/l)

EDELSCHNÄPSE

**DIE DESTILLIERTEN**

€/0,5l

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

**Mirabelle** Alk. 42 % (44,00 €/l) **22,00 €**

**Marc vom Gewürztraminer** (50,00 €/l) **25,00 €**  
Alk. 42 %, 6 Jahre im Eichenfass gereift

**Alter Apfelbrand** Alk. 42 % (50,00 €/l) **25,00 €**

**Alter Weinbrand** Alk. 42 % (40,00 €/l) **25,00 €**  
5 Jahre im Eichenfass gereift

**Grüne Walnuss** Alk. 32 % (40,00 €/l) **20,00 €**  
Lieferbar ab Sommer 2026

€/0,35l

**Quitten** Alk. 42 % (71,43 €/l) **25,00 €**

## VERANSTALTUNGEN

Sonntag, 26. April 2026, 14 – 18 Uhr  
**Weinprobiertag im Weingut**

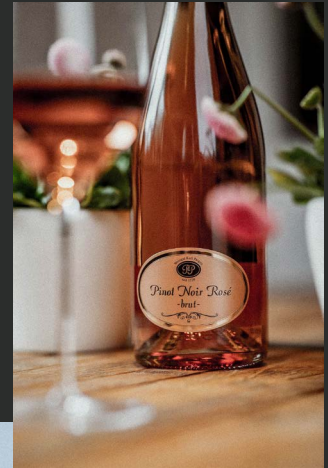
21. + 22. August 2026  
**Weinzeit in Saarbrücken am Staden**

29. – 31. August 2026  
**Weinfest Nennig**

Samstag, 12. September 2026  
**Traubenlesefest im Weingut**

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

Samstag, 21. November 2026 ab 16 Uhr  
**Glühweinfest im Weingut**



## VERKAUFS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Im Saarland liefern wir wöchentlich mit eigenem Fahrzeug.  
Der bundesweite Versand erfolgt per DPD oder Spedition.

Versandkosten: 1 – 6 Flaschen: 10,50 Euro  
7 – 12 Flaschen: 14,50 Euro  
bis 18 Flaschen: 20,50 Euro  
ab 18 Flaschen: 1,00 Euro je Flasche

Ab einem Bestellwert von 180 Euro im Saarland und  
500 Euro deutschlandweit liefern wir versandkostenfrei.

Für Lieferungen ins Ausland können Sie gerne die  
Versandkosten bei uns erfragen. Bestellungen hier bitte  
immer per Mail.

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





**DAS WICHTIGSTE IN EINEM  
FAMILIENWEINGUT IST  
NATÜRLICH DIE FAMILIE**

#### KONTAKT

**NEHMEN SIE GERNE  
KONTAKT ZU UNS AUF**

Weingut Karl Petgen  
Martinusstasse 12  
66706 Nennig/Saarland

Tel.: +49 (0) 6866 239  
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)