



JOHANNES PETERS, Wiltingen (Saar)

Johannes Peters hat eine eher ungewöhnliche Philosophie: Er will keine Weine zum Lagern erzeugen, sondern zum Trinken. Spaß machen sollen seine Weine, keine Punkte einheimsen. Das setzt er konsequent und äußerst erfolgreich um. Wie kaum ein anderer gelingt ihm Jahr für Jahr herrlich saftige Weine von beeindruckend konstantem Qualitätsniveau, die eine große Fangemeinde haben. Das Markenzeichen aller Weine von Johannes Peters ist ihre präzise, faszinierende Fruchtaromatik. Diese erhält er durch eine geführte kühle Gärung in Edelstahltanks mittels Reinzuchthefen. Die Rieslinge reifen dann bis zur Abfüllung traditionell in Holzfässern, die die Weine abrunden und ihnen Schmelz verleihen.

Er verfolgt den Weg stetiger Verbesserung der Weinqualität in Weinberg und Keller. Durch rigorosen Rebschnitt erzielt er in seinen Steillagen niedrige Erträge. Der qualitätsbesessene Dynamiker stuft dennoch die meisten seiner Weine zu Qualitätsweinen ab, obwohl sie das Potenzial bis zur Spätlese hätten. Die Eidechse auf den Etiketten, die sich zahlreich in seinen Weinbergen findet, spiegelt die Naturverbundenheit des Winzers und die naturnahe Bewirtschaftung seiner Weinberge wider, die er nur mit Kompost düngt.




2 Sterne im Eichelmann

<http://www.peterswein.de>

Grauburgunder 2023

Johannes Peters von der Saar erzeugt diesen sehr delikaten, trockenen Grauburgunder, der mit feinem Schmelz und zart-würzigen und erdigen Noten glänzt. Seine leckere Frucht nach reifen Melonen wird von einer animierenden Mineralität begleitet, die ihn zu einem idealen Begleiter von vegetarischen Gerichten und Spargel werden lässt.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2027
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	