



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 gelingen 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 Edelstahl tanks mittels Reinzuchtheffen. 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

Grau & Weiss 2023

Nomen est omen: Aus Grauburgunder und Weißburgunder erzeugt Johannes Peters den Grau & Weiss. Ein herrlicher trockener Weißwein, der die besten Eigenschaften beider Rebsorten vereint. Wie immer bei den Weinen von Johannes liegt der Akzent auf der präzisen Fruchtaromatik. Der Weißburgunder bringt eine saftige Apfelfrucht und zarte Mineralität in den Wein, der Grauburgunder verleiht ihm Würze und Kraft. Wie man an der Saar für etwas wirklich Tolles sagt: Äänfach gudd!



Weinsorte:	
Trinken bis:	2026
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	 