



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>

Riesling Blauschiefer trocken 2023

Die Blauschiefer-Verwitterungsböden aus den Steillagen Wiltinger Braunfels und Klosterberg verleihen den Weinen eine filigrane mineralische Note. Der Blauschiefer Riesling von Johannes Peters zeigt am Gaumen eine delikate, saftige Pfirsichfrucht mit Schmelz und Geschmeidigkeit. Ein fein gewebtes Netz subtiler Aromen prägt das mineralische Finish mit überzeugender Länge und Harmonie.



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2028
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  