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 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

Riesling Sekt Brut

Die Saar-Sekte nehmen eine außergewöhnliche Stellung in der Welt schäumender Weine ein. Sie sind äußerst elegant und haben eine sehr feine, fruchtige Art. Dieser Riesling Brut, dessen Grundwein aus den hauseigenen Lagen stammt, ist eine wahre Pracht: herrliche Rieslingaromen, fruchtig und verspielt mit eigenständigem Charakter und enormer Geschmacksfülle. Ein deutscher Schaumwein mit feinster Perlage, der die edlen Qualitäten des Rieslings auf beeindruckende Art zur Geltung bringt. Unbedingt probieren!

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