



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. Dassetzt 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

<http://www.peterswein.de>

Sauvignon Blanc 2023

Die Klimaerwärmung macht es möglich: Überall an Mosel und Saar gibt es mehr und mehr Weine aus Sauvignon Blanc. Einige davon sind wirklich Klasse: So wie dieser von Johannes Peters. Herrlich reife Stachelbeerfrucht, mit dezenter Säure, zartem Schmelz und schöner Mineralität. Ein Lecker-Schmecker, der manchen Sancerre blass aussehen lässt.



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