WEINGUT FRITZ WAßMER, Baden

Fritz Waßmer hat nicht nur ein berühmtes Weingut. Sein Landgut ist einer der größten Spargelproduzenten im südlichen Baden, er hat riesige Erdbeerfelder, und ist einer der bekanntesten Anbieter von Weihnachtsbäumen. Da man mit Spargel und Erdbeeren zwar reich, aber nicht berühmt werden kann, wollte er zudem Wein produzieren. Ein Jahr nachdem sein Bruder Martin Wassmer mit einem Weingut startete, gründete Fritz 1998 sein eigenes Weingut, Erklärtes Ziel war es, eigenständige, finessenreiche und tiefgründige Weine zu erzeugen. Im Breisgau kaufte er nach und nach in Spitzenlagen – überall dort wo ein gewisser Bernhard Huber zu Berühmtheit gelangte – bedeutende Parzellen mit kalkhaltigen Böden. Er lernte das Weinmachen in Nah und fern, besonders im Burgund, selbst bei Romanée Conti. So gelang es ihm in 25 Jahren mehr zu erreichen als viele Weingüter über hunderte von Jahren.

Fritz Waßmer schwört auf Technologie, gleich zwei optische Sortiergeräte helfen dabei, nur kerngesunde und perfekte Beeren zu verarbeiten. Da er auf eine Heerschar an Arbeitern zurückgreifen kann, ist bei ihm eine schnelle Reaktion im Weinberg, sofern erforderlich, immer möglich. Der Familienbetrieb – inzwischen sind auch seine Kinder aktiv – fokussiert sich inzwischen auf ein Ziel: Nicht mehr größer, sondern nur noch besser zu werden. Dass all seine Weine, selbst die Gutsweine, mit 90 Punkten und mehr von Parker bewertet werden, zeigt, dass er auf einem guten Weg ist. Seine Weine zeigen bemerkenswerte Tiefe, Eleganz und Finesse. Sie sind alles andere als billig, aber verglichen mit den burgundischen Vorbildern sind sie geradezu Schnäppchen.

5 Sterne + Aufsteiger des Jahres in VINUM 2025, 5 Trauben im Gault Millau 2025, FFFFF im FEINSCHMECKER 2025

Spätburgunder CCL 2019

Der Spätburgunder CCL gehört zu den Lagenweinen Fritz Waßmers. Allerdings stammt er nicht aus einer Einzellage, sondern ist eine Cuvée aus den Trauben aller drei Spitzen-Crus: Sommerhalde, Roter Berg und Kaiserberg. Nach Selektion der Trauben und 2 Tagen Kaltmazeration beginnt die Gärung mit den eigenen Hefen im offenen Holzgärständer. Der Ausbau findet in Barriques aus französischer Eiche statt. Das verführerische Bukett ist von schwarzen Krachkirschen geprägt, Waldboden und Pilze, etwas Rauchigkeit und Röstaromen. Am Gaumen zeigt er hoch attraktive Kirschfrucht, die dicht und elegant mit feiner Frische und sehr viel feinsten Gerbstoffen sich kulminiert zu einem vielschichtigen Spektakel mit salzig-mineralischen Akzenten. Das ultra-lange Finale ist atemberaubend schön.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2032**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	