

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

Chardonnay Réserve 2023



Die weißen Premium-Weine werden bei Fritz Waßmer reinsortige als Réserve-Weine erzeugt. Der Ausbau erfolgt über 12 Monate im Holzfass, daher kommen die Premium-Weine erst ein Jahr nach den Gutsweinen auf den Markt. Der Chardonnay Réserve zeigt intensive Holz- und Röstaromen im betörenden Duft, der neben der Frucht von Bratapfel auch sahnige und feine Noten von Würze zeigt. Saftig und dicht startet er im Mund mit attraktiver, saftiger, reifer Golden Delicious Frucht und feinem Säurespiel, das Holz ist deutlich erkennbar, aber bestens eingebunden. Im sehr langen, finessenreichen Finale scheinen die Würznoten und feine mineralische Akzente durch.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	