

Spitzen-Spätburgunder

Fritz Waßmer aus Schlatt kreiert Weine, die auf der Zunge tanzen

Von: Christian Hodeige

Der spätberufene Autodidakt hat es in die erste Riege der deutschen Winzer geschafft, sein Sortiment macht sich auch international einen ausgezeichneten Namen: Fritz Waßmer aus Schlatt.



Foto: Michael Wissing

Fritz Waßmer strahlt über das ganze Gesicht. Begeistert erzählt der 60-Jährige von seinen Anfängen als Winzer und zelebriert sein Angebot an weißen und roten Spitzenweinen mit einer wunderbar sympathischen inneren Genugtuung. Der spätberufene Autodidakt hat es in die erste Riege der deutschen Winzer geschafft, sein Sortiment macht sich auch international einen ausgezeichneten Namen. Seit Generationen wird bei Waßmers in Bad Krozingen-Schlatt Landwirtschaft und Weinbau betrieben. Seit 1999 baut Fritz Waßmer auch seinen eigenen Wein selbst aus, nachdem er in Chile, Argentinien, Neuseeland und Australien, vor allem aber im französischen Burgund beim berühmtesten Weingut Romanée-Conti Erfahrungen gesammelt hat.

"Danach war ich infiziert, ich wollte beste Pinots wie in Frankreich auf unseren Böden machen. Kraftvolle Weine, mit einer klaren, sauberen Frucht und mit einer komplexen Struktur."

Bei den Weißweinen findet der Ausbau sowohl im Holzfass als auch im Edelstahltank statt, Aromatypizität steht für Waßmer immer im Vordergrund und er bevorzugt einen langen Kontakt der Hefe mit dem Wein. Die Spätburgunder werden komplett spontan vergoren, die Vinifikation orientiert sich stark am burgundischen Stil mit offener Maischegärung und einer bis zu 14 Monate dauernden Lagerung in jungen französischen Barrique-Fässern. "Kompromisslos wird bei uns alles von Hand gelesen und nur bestes Lesegut kommt in den Keller. Die Traubenreife ist ausschlaggebend, so wie die Trauben im Weinberg schmecken, so wird der Wein. Was nicht in der Frucht ist, kann später nicht dazukommen."

DIE LAGEN

Der Rote Berg bei Kenzingen wird durch den Muschelkalk-Verwitterungsboden in der Oberschicht geprägt, wobei die Südlagen dieser Parzellen sich besonders schnell erwärmen. Die Löß-Lehmböden des Bienenbergs bei Malterdingen zeichnen sich durch einen guten Wasserhaushalt für die Reben aus. Dazu kommen Kleinterrassen und Steillagen in der Lage Sommerhalde in Bombach, Schloßberg in Achkarren sowie der Schloßberg in Staufen, der mit seiner sonnigen Südlage die Trauben perfekt reifen lässt.

DAS WEINSORTIMENT

Der Weiße Burgunder 2013 aus dem Stahltank ist ein runder und voller Einstieg in die Weißweine, mit seinen feinen Apfelaromen und seinem leicht nussigen Abgang. Ein rassig frisches Geschmackserlebnis bietet der Sauvignon Blanc 2013, mit leichten Cassis-Frucharomen und einer herrlichen Säurestruktur. Auch der sortentypische Grauburgunder 2013 ist geprägt von reifer Frucht und einer eleganten Säure, ohne aufsässig zu sein. Der Premium Weißburgunder R 2012, ein Wein mit reifen Aromen, herrlicher Mineralität und einem langen Abgang ist ein wunderbarer Begleiter zu Fisch und Schalentieren. Schon ausverkauft ist der Sauvignon Blanc R 2012, der aus den reifsten, am intensivsten goldgelben Trauben der besten Lagen gewonnen wurde und zu den schönsten Weißweinen seiner Art zählt. Der 2013er steht in Kürze zum Verkauf bereit. Die lange Lagerung auf der Weinhefe macht den Chardonnay 2012 zu einem fein cremigen, elegant würzigen Premiumwein, der durch seine volle Frucht und einen feinwürzigen Barriqueton besticht. Eine der letzten noch vorhandenen Flaschen des Viognier 2012 der Premiumklasse überzeugt mit gelben Ananas- und Aprikosenfrüchten, die dem Wein seine kraftvolle Aromatik verleihen. Waßmer nennt sie Lagenweine: den Weißburgunder 2012 Schloßberg Staufen. Mit kleinsten Erträgen wird hier ein Spitzenburgunder präsentiert, der durch wunderbare Säure, volle stoffige Apfelaromen und durch einen schmelzig-rauchigen Abgang besticht. Die gleiche Klasse haben der Chardonnay 2012 Schloßberg Staufen mit großer Tiefe und Dichte und dennoch feiner Mineralität oder der Graue Burgunder 2012 Sommerhalde Bombach, der die Stärke dieser Rebsorte in Baden großartig unterstreicht. Noch kräftiger und dennoch voller Eleganz und von großartiger Struktur ist der Graue Burgunder 2012 Achkarrer Schloßberg.

Natürlich sind die Spätburgunder die Flaggschiffe des Hauses. Zum Einstieg sei der Spätburgunder 2011 mit seinen Kirscharomen und seinem eleganten, samtigen Körper empfohlen. Auch der Spätburgunder 2008 Barrique besticht durch Frische, Kirsch- und Johannisbeeraromen und feine Eleganz.

Der Frühburgunder 2011 ist ein vollfruchtiger, dennoch sehr filigraner, samtiger Rotwein mit dunklen Beeren- und Schokoaromen. In die Königsklasse führt der Spätburgunder 2010 M, ein herrlich frischer, sehr fein strukturierter, extrem eleganter Burgunder mit vollen Fruchtaromen aus Steinobst, Aprikosen und Johannisbeeren.

Aus Kenzingens Rotem Berg kommen die bis zu 35 Jahre alten Reben, hier entstand der Spätburgunder 2011 "Alte Reben", ein Wein mit einer perfekten Balance zwischen Frucht, Säure, Tanninen und Alkohol. Der ganze Stolz des Winzers sind die Spätburgunder 2012 "XXL" und Spätburgunder 2011 "CCL". Pinots in Vollendung!

Mit vielschichtigen, vollfruchtigen Aromen sind das Weine, die auf der Zunge tanzen, eine unglaubliche, leicht salzige Länge im Abgang und natürlich größtes Lagerungspotential haben. Das Weinmagazin Decanter hat den Spätburgunder "XXL" 2009 zum besten Spätburgunder weltweit gekürt. Chapeau!

»Weingut Fritz Waßmer, Lazariterstr. 2,
79189 Bad Krozingen-Schlatt, 07633/3965, <http://www.weingutfritzwassmer.de>