

Gleich an der Schweizer Grenze...

Das Weingut Fritz Wassmer



©Weingut Fritz Wassmer

Am 21. Januar 2013 stellten 50 deutsche Weingüter in Zürich ihre Weine unter der Ägide des Deutschen Weininstituts ([DWI](#)) vor. An dieser Veranstaltung lernten wir Fritz Wassmer, dessen Weingut sich in Bad Krozingen befindet, kennen und verkosteten seine Weine. An und für sich nichts Aussergewöhnliches für Weinliebhaber, welche stets auf der Suche nach verkannten Talenten sind. Seine Weine gefielen uns unmittelbar, wir haben sie mehrmals verkostet, bis wir zur Schlussfolgerung kamen, dass auch weitere Winzer neben den altbekannten Superstars der deutschen Pinot Noir (Super) Liga hervorragend arbeiten können.

Erst im Jahr 1998 entschied Fritz Wassmer, Winzer zu werden. Von Anfang an strebte er ein klares Ziel an: Seine Weine sollen konzentriert und kräftig ausfallen. Als 1999 seine ersten Weine auf den Markt kamen, waren diese für badische Burgunder sehr aussergewöhnlich, da sie in Art und Stil an den grossen Weinen aus dem Burgund orientiert waren. Damit kommt nicht zuletzt zum Ausdruck, das Fritz Wassmer seine Erfahrungen unter anderem in den Kellern der „Domaine de la Romanée Conti“ sammeln konnte.

2010 wurde der Spätburgunder "XXL" 2007 im Rahmen der Verleihung der Decanter World Wine Awards zum besten deutschen Wein ausgezeichnet. Im gleichen Jahr wurde das Weingut zum ersten Mal im Gault-Millau Weinführer empfohlen, während der Feinschmecker schrieb, dass das Weingut eindeutig zu den Besten in Deutschland gehörte. Im Jahr 2011 eroberte der Spätburgunder "XXL" 2009, welchen wir in Zürich verkostet haben, die Auszeichnungen des besten internationalen Pinot Noir und des besten deutschen Weins im Rahmen der Decanter World Wine Awards. Die renommierte britische Fachzeitschrift, welche üblicherweise nicht grosszügig Lob verteilt, [schrieb](#): „Well done Fritz Wassmer! He has pulled the rabbit out of the hat two years on the trot. Last year it was his 2007 XXL flagship Spätburgunder that won our trophy, this year the 2009.“



©Weingut Fritz Wassmer

Das Weingut erstreckt sich auf 26ha, wobei der Durchschnittsertrag 39hl/ha beträgt. Etwa 80'000 Flaschen werden jährlich abgefüllt. Die angepflanzten Rebsorten (die Dichte erreicht bis 13'000 Rebstöcke per Hektar) umfassen Spätburgunder, Frühburgunder, Grauer Burgunder, Weissler Burgunder, Cabernet Franc, Gutedel, Merlot, Muskateller, Rivaner, Sauvignon Blanc, Syrah, und Viognier. Insgesamt werden 24 Weine und zwei Schaumweine produziert.

Die verkosteten Weine

Wir haben die Weine, welche im vorliegenden Abschnitt bewertet werden, entweder am 21. Januar 2013 oder im Rahmen des bombastischen Anlasses „Pinot Noir: Eine europäische Auswahl“, welchen wir am 15. Februar 2013 organisiert haben, verkostet. Fritz Wassmer nahm unsere Einladung zu diesem Anlass an und besuchte uns mit seiner Frau, Martina. Nach dem offiziellen Programm, welches 40 Weine umfasste, wurde eine Auswahl der Erzeugnisse des Ehepaars vorgestellt. Diese Weine wurden durch Birgit Kaiser (bk), Urs Senn (us) und Jean François Guyard (jfg) bewertet.



Muskateller 2011

(jfg). Am 21. Januar 2013 verkostet. Typisches, animierendes und reifes Bouquet (Rosen und Muskat), erweckt die Lust, den im Glas befindlichen Wein sogleich ganz auszutrinken. Unkompliziert und dennoch kompromisslos. Wunderschön gezeichnet, mit reintonigen Aromen und toller Struktur, es gibt viel im Glas, auch eine subtile Restsüsse. 17/20.

Pinot Gris “R” 2010

Am 15. Februar (bk+us), dann am 18. Februar 2013 (us+jfg) erneut verkostet.

Helles Stohgelb mit grünen Reflexen. Sehr schöne Frische und Fruchtssüsse in der Nase, etwas nasse Wolle und gelbe Blüten, ganz dezent Maracuja und Creme Catalane. Zartschmelzender, cremiger, sehr burgundischer Gaumen mit Anklängen einer feinen Crème Catalane, ergänzt durch eine schöne Mineralität (Salzigkeit). Wunderbares Aromenspiel, welches besser nicht sein könnte, grosser Grauburgunder mit grossem Potential, macht beim Trinken sehr viel Spass und endet mit einem langen Finish 18/20.

Addendum (jfg) 18.02.2013: Im Rahmen der Veranstaltung des DWI hatte mich die Nase etwas irritiert. Am 18.02 konnte das Rätsel gelöst werden: Dieser Wein braucht Luft, um sein wahres Kaliber zu zeigen. Dann wirkt das Ganze frisch und subtil, komplex und wunderschön gezeichnet. Perfekt eingebundener, fleischiger Gaumen, Spass pur, leichte Salzigkeit. Ein Muss! 17.5/20.



©Weingut Fritz Wassmer

Spätburgunder 2009 M

Am 15. Februar (bk+us), dann am 18. Februar 2013 (us+jfg) erneut verkostet.

Helles, fast Zieglerrotes Rubinrot. Elegante Pinotwürze (schwarzer Pfeffer), viel rote Frucht (Erdbeeren mit etwas Rhabarber sowie Himbeeren) sowie dunkle, schwarze Beerenfrucht. Elegante, gut eingebundene Holznoten. Sehr starker Auftakt (Wow-Effekt), wunderbares Fruchtspiel, kraftvoll, mundfüllend. Nebst der schon in der Nase erwähnten Frucht, Röstaromen und mineralische Noten. Bei der Verkostung am 18.02 sind noch etwas Noten von Wachs hinzugekommen. Langer, fruchtbetonter Abgang nach Schwarzkirsche, ein Kraftpaket, welches grossen Spass bereitet. Langer Finish 18/20 am Montag (aus der nur mit einem Kork verschlossenen, noch zur ½ gefüllten, und im Kühlschrank aufbewahrten Flasche) noch 17.5/20.

Spätburgunder 2010 M

Am 15. Februar (bk+us), dann am 18. Februar 2013 (us+jfg) erneut verkostet. „M“ wie Martina Wassmer, die Frau von Fritz Wassmer. Helles, fast ziegelrotes Rubinrot. Rote sowie dunkle, schwarze Beerenfrucht in der Nase, Kirschmarmelade, Schwarzkirsche, Vanillnoten, Walderdbeeren, insgesamt noch sehr verhalten, da noch viel zu jung. Bei der Verkostung am 18.02 sind noch etwas „verbrannte“ Noten hinzugekommen. Sehr starker Auftakt (Wow-Effekt), wunderbares Fruchtspiel, kraftvoll, mundfüllend. Nebst der schon in der Nase erwähnten Frucht, Röstaromen und mineralische Noten im klassischen Gaumen. Bei der Verkostung am 18.02 sind noch etwas Noten von Wachs hinzugekommen. Langer, fruchtbetonter Abgang nach schwarzen Kirschen, ein Kraftpaket, welches zu trinken grossen Spass macht. Langer Finish 18/20 am Montag (aus der nur mit einem Kork verschlossenen, noch zur ½ gefüllten, und im Kühlschrank aufbewahrten Flasche) noch 17/20.



Spätburgunder XXL 2009

Am 21. Januar 2013 (jfg). verkostet.

Wie Recht doch Fritz Wassmer hatte, diesen Wein noch etwas auf die Seite gelegt zu haben. So ein bombastischer, komplexer, ausgewogener Wein sollte nicht (zumindest nicht vor einer ersten, abgeschlossenen Reifeperiode) in unerfahrene Hände gelangen. Bei der nächsten Gelegenheit wird dieses Erzeugnis direkt im offiziellen Verkostungsprogramm aufgenommen. Ich bin dann gespannt, wie er gegen Burgunder 1er Crus oder ebenbürtige Pinot Noir abschliesst. Ein genialer Wein und keine Überraschung, dass er durch Decanter zum besten internationalen Pinot Noir überhaupt erkoren wurde! 18/20.

Spätburgunder XXL 2010

Am 15. Februar (bk+us), dann am 18. Februar 2013 (us+jfg) (aus der nur mit einem Kork verschlossenen, noch zur ½ gefüllten, und im Kühlschrank aufbewahrten Flasche) erneut verkostet.

Mittleres Rubin. Noch sehr jung, trotzdem schon vielversprechend und raffiniert, mit einer feinen, eleganten Pinot Nase, Schwarze Kirschen, Preiselbeeren, Brombeernoten, fein eingebundenem Holz. Der Gaumen öffnet sich sofort, rund und sehr zugänglich, weich, saftig, elegant und finessenreich, ein sehr vielversprechender und ganz toller Wein, der sehr viel Potential zeigt. Im langen Abgang zeigen sich schwarze Kirschen, eine toll ausgeprägte Fruchtaromatik mit einer wunderschönen Mineralik kombiniert, lange anhaltend. 18.5/20.



Syrah 2006

Am 15. (bk) Februar 2013 verkostet.

Dunkleres Granatrot. Rote Johannisbeeren, Sauerkirsche, Kirschblüten, leichte Lavendelnoten im Bouquet. Gereifte, gut eingebundene Fruchtphase, saftiger und weicher Gaumen. Schön runder und langanhaltender Abgang mit leichten Paprika und Pfefferanklingen. 16.5/20.

Syrah 2007

Am 15. Februar (bk). Granatrote Farbe. Feine Himbeeren- und Johannisbeerennoten im Bouquet, frische Himbeerblüten, zart filigranes Aromenspiel, sowie eine ausgewogene Säurestruktur. Vielversprechendes, edles, elegantes Aromenspiel im Gaumen, wiederum diese Himbeeren- und Johannisbeerennoten, welche sehr ausgeprägt unterlegt mit zarten Veilchennoten sind. Tolle Stilistik, eleganter und langanhaltender Abgang. 17/20.

Addendum aus der Verkostungsnotiz vom 21.01.2013 (jfg): Im Rahmen der Veranstaltung des DWI hat mich dieser Wein, vermutlich wegen „Deformation professionelle“ nicht umgehaut. Zwar handelt es sich um einen sehr mutigen Versuch, Syrah hat trotz der Klimaerwärmung noch gering Chancen gegenüber einem Côte-Rôtie, einem Hermitage oder einem Cornas. 16.5/20.



[Weingut Fritz Wassmer](#)

Autoren: Jean François Guyard (jfg),

Zusätzliche Ergänzungen (Verkostungsnotizen): Birgit Kaiser (bk) sowie Urs Senn (us)

21. Februar 2013

Lektorat: Urs Senn

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.