

SPÄTBURGUNDER, SCHLATTER MALTESERGARTEN

2022

MARTIN WASSMER

Alcohol %	13,00%
Bewaarpotentieel	10 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Kalk, leem, loess
Druivenras	Spätburgunder / Pinot Noir
Formaat	0,75 l
Gastronomie	(Pluim)wild, Rood vlees (lam), zachte kazen, genietwijn op zich
Jaargang	2022
Lagering	Barriques en houten foeders
Land	Duitsland
Regio	Baden
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Rode wijn
Stijl	Medium, fijne structuur
Wijndomein	Martin Wassmer



Omschrijving

Noem dit gerust straf: want want een fantastische Spätburgunder krijg je hier voor het geld. Prachtige neus van kersen, bramen, tikje ceder en gelaagdheid. De mond toont zowel rijkheid als finesse met een zekere vlezigheid. Eerder donker fruit, en tannines die rijp en zacht zijn. Lange, volle finale met de nodige frisheid. Top voor de prijs!

MARTIN WASSMER

Het is opvallend hoe de drie beste domeinen van Markgräflerland, samen met de Bodensee het zuidelijkste Bereich van Baden, geen lid zijn van VDP.Die Prädikatsweingüter. Zowel Ziereisen, Fritz Wassmer als Martin Wassmer zetten de standaard in deze prachtige regio, zonder dat de adelaar op hun capsule prijkt. Het zal hun worst wezen. Ze horen intussen tot de elite van de Duitse wijnbouw. Het is zonnig in het Markgräflerland, relatief warm en kent hoofdzakelijk kalkbodems met loess. Ideale omstandigheden dus voor Burgunder. Maar liefst 90% van de aanplant van Martin Wassmer zijn Spätburgunder, Weissburgunder, Grauburgunder en Chardonnay.

Zowel broers Fritz als Martin Wassmer begonnen hun carrière met asperges en aardbeien. En daar zijn ze nog steeds sterk in. Elk bezitten ze rond de 100 ha landbouwgrond en hun asperges vinden gretig afzet in de gastronomie. Daar kwam in de jaren 1990 wijnbouw bij, elke met hun eigen domein. Toen Martin Wassmer in 1997 zijn eerste, eigen wijn vinifieerde bezat hij 3 ha wijngaard. Tot dan werden de druiven aan de lokale coöperatie

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

geleverd. De rest is een waar succesverhaal. Het domein werd uitgebreid tot bijna 40 ha, met percelen in verschillende van de beste percelen uit de regio. Grotendeels in het kalkrijke Markgäflerland: Schlatter Maltesergarten, Staufener Schlossberg, Bad Krozinger Steingruble, Ehrenstetter Ölberg en vooral in de historische Dottinger Castellberg. Maar ook topwijnngaarden in de Kaiserstuhl (Achkarrer Schlossberg, vulkanisch) en in Breisgau (Glottertäler Roter Bur, graniet-gneis) bevinden zich in de portefeuille.

Het unieke microklimaat van dit stukje Duitsland wordt bepaald door de warme invloed via de zogenaamde Bourgondische Poort. De Bourgondische Poort, een vlak plateau op 400 m hoogte en 30 km breed, vormt de toegang van warme winden tussen de Jura en de Vogezen en bepaalt in sterke mate het klimaat van onder andere Markgräflerland.

De kwaliteitszorg bij Martin Wassmer is maniakaal te noemen. De rendementen worden beperkt, voor de topwijnen ligt dit tussen de 20 en 35 hl /ha, er is een grote diversiteit van klonen en de plantdensiteit ligt hoog, vaak ver boven de 10.000 stokken / ha. In de moderne kelder liggen meer dan 400 barriques waarin de wijnen rustig kunnen ontwikkelen. Bij Martin Wassmer brengen ze de wijnen pas op de markt wanneer ze de tijd rijp achten. In alles zit liefde voor de Bourgondische wijnstijl. 5 op 5 sterren in Gault-Millau, Vinum en Eichelmann. Je leest het, dit is één van de allerbeste domeinen van Duitsland. En wat het extra bijzonder maakt: op elke niveau is er topkwaliteit. Of het nu gaat over de beresterke "instap" Spätburgunder Markgräflerland, of de imposante Pinot Noir GC Dottinger Castellberg: het plaatje klopt altijd. Intussen heeft dochter Sabrina het domein verwoegd en brengt nog meer elegantie in de wijnen. De toekomst is verzekerd.

Over de regio zelf worden we lyrisch. Het prachtige Münstertal is vlakbij, het fraaie middeleeuwse stadje Staufen is een must om te bezoeken, de coulisse van het Zwarte Woud is vlakbij en het aantal toprestaurants is niet op één hand te tellen.