



Wasem

Kontakt

Edelgasse 5
55218 Ingelheim
Tel. 06132-2220
<https://www.wasem.de/>
weingut@wasem.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 7:30-18:30 Uhr
Sa. 9:30-18 Uhr
So. 11-17 Uhr
Restaurant Kloster Engelthal

Inhaber

Holger, Julius &
Philipp Wasem

Betriebsleiter

Philipp Wasem

Kellermeister

Julius Wasem

Rebfläche

24 Hektar

Produktion

200.000 Flaschen

Die Familie Wasem baut nachweislich seit 1726 Wein an. Der Rodensteiner Hof in Ober-Ingelheim, Sitz des Weingutes, gehörte im 17. Jahrhundert dem Adelsgeschlecht Ritter Hundt von Saulheim. 1912 begann Julius Wasem mit der Selbstvermarktung, als Erster in Ingelheim. Bekannt wurde er unter anderem als Erhaltungszüchter der Sorte Frühburgunder. Lange führte Holger Wasem zusammen mit seinem Cousin den Betrieb, inzwischen hat man sich getrennt, Holger Wasem führt seit 2019 mit seinen Söhnen Julius und Philipp das Weingut, Ehefrau Karin führt die Gastronomie, Sohn Gerhard das Event-Geschäft im Kloster Engelthal. Die Weinberge liegen in verschiedenen Ingelheimer Lagen wie Horn, Pares, Schlossberg, Burgberg und Sonnenhang, aber auch in der Elsheimer Blume. Rote Rebsorten dominieren im Anbau, Spätburgunder und Frühburgunder vor allem. Wichtigste weiße Sorten sind Grauburgunder, Weißburgunder und Riesling. Julius und Philipp Wasem haben eine neue Stilistik entwickelt, die stärker auf Eleganz und Finesse setzt.

Kollektion

Die aktuelle Kollektion ist besser denn je. Die Spätburgunder sind durchgehend enorm schlank und mühelig elegant. Bereits der fruchtbetonte Gutswein und der etwas konzentriertere, kraftvollere Ortswein zeigen sehr gutes Niveau. Die Lagenspätburgunder zeigen alle etwas flintige Reduktion im Bouquet, werden angeführt vom kraftvollen Reserve Pinot und vom eleganteren, pfeffrigen Pares. Unser Favorit bei den Roten ist der herrlich kräutige Frühburgunder, der hervorragende Konzentration und zurückhaltende Holzwürze zeigt. Die Weißen werden vom ebenfalls flintigen und druckvollen Schlossberg Chardonnay angeführt, wobei auch der florale und vielschichtige Riesling und der durch den oxidativen Stil sehr eigenständige, animierende Sekt spannend sind. —

Weinbewertung

89	„Reserve Blanc“ Sekt brut nature 11,5%/22,-€
85	2024 Sauvignon Blanc trocken 12,5%/8,50€
85	2024 Grauer Burgunder trocken Ingelheimer 12,5%/9,50€
84	2024 „Incredible Mr. White Cuvee“ trocken 13%/10,50€
88	2024 Riesling trocken Elsheimer Blume 12,5%/16,50€
91	2024 Chardonnay trocken Ingelheimer Schlossberg 12,5%/22,-€
85	2022 Spätburgunder trocken 13%/8,-€
87	2022 Spätburgunder trocken Ingelheimer 13%/14,-€
90	2022 Spätburgunder trocken Ingelheimer Pares 13%/20,-€
88	2022 Spätburgunder trocken Ingelheimer Burgberg 13%/18,-€
91	2022 Frühburgunder trocken Ingelheimer Horn 13%/26,-€
90	2022 Pinot Noir trocken „Reserve“ 13%/38,-€

WASEM

PARES
SPÄTBURGUNDER