



## Pressestimmen zum Sekthaus Raumland 2019 DEUTSCHLAND

### Eichelmann 2020

**Sekthaus Raumland steigt zum „Weltklasse Weingut“ auf und erhält den 5. von 5 Sternen (internationaler Spitzenerzeuger)**

„[...] so präsentiert er auch in diesem Jahr wieder eine bestechende Kollektion, die uns gerade in der Basis nochmals besser gefällt als zuletzt. Der Riesling zeigt feine rauchige Noten, Würze und Frische, ist klar und zupackend im Mund, fruchtbetont und geradlinig. Die Cuvée Marie-Luise setzt ganz auf Frische und Lebendigkeit, ist fruchtbetont und harmonisch, [...] Einig waren wir uns bei der Cuvée Katharina, die Druck besitzt, klar und zupackend ist, viel Grip und Länge hat. Der Blanc de Blancs Prestige zeigt feine rauchige Noten, dezente Reife, besticht mit Harmonie und Eleganz, der Chardonnay Prestige ist ein wenig druckvoller, aber ebenso harmonisch und elegant, fein gereift. Der Blanc de Noirs Prestige ist der fülligste der drei weißen Prestige-Sekte, er besitzt Substanz und Länge. Der Rosé Prestige setzt auf Frische, Fülle und Frucht. Faszinierend frisch und klar ist wieder einmal das Triumvirat, nun aus dem Jahrgang 2010, ein Sekt von bestechender Zuverlässigkeit [...] Der [Vintage] Blanc de Blancs, ein Weißburgunder, ist faszinierend klar und rauchig, harmonisch und lang, der Chardonnay besticht mit Eleganz und Harmonie, der Blanc de Noirs ist rauchig, füllig, harmonisch und lang. [...] MonRose [...] zeigt deutliche Reife im Bouquet, aber es ist eine feine, faszinierende Reife: Großartig!“

### Vinum Weinguide 2020

**Sekthaus Raumland stellt die drei besten Sekte des Landes und erhält 4,5 von 5 Sternen (Deutsche Spitze). Das „X. Triumvirat“ wird bester Winzersekt Deutschlands**

„[...] Auch diesmal zeigen die 2008er und 2010er Vintage, aus welcher großen Sektjahren sie stammen. Ganz vorn stehen das 10. Triumvirat Grande Cuvée aus 2010 und der MonRose Extra Brut aus 2008. Der Blanc de Blancs und der Chardonnay, jeweils aus 2008, folgen mit geringem Abstand. 2013 wird der nächste große Vintage-Lieferant sein, wie man diesmal schon unschwer an den kleineren Sekten aus diesem Jahr erkennen kann, nicht zuletzt am Riesling Brut und der Cuvée Marie-Luise. Auf Augenhöhe mit Champagner. [...] An der Basis sind Schaumweine dabei, die gerade mal zwischen 16 und 18 Euro kosten – ein außerordentliches Preis-Genuss-Verhältnis. [...] Im aktuellen Vinum Weinguide stellt Raumland die drei besten Sekte des Landes.“

#### **4 Sekte unter den Top Ten der deutschen Winzersekte:**

- **1. Platz:** 2010er X. Triumvirat Grande Cuvée Brut **95 Punkte**  
*„Ein wahrhaft tiefgründiger Schaumwein, getragen von einer tänzelnden Leichtigkeit. Mehr geht nicht – höchstens anders.“*
- **2. Platz:** 2008er MonRose Extra Brut **94 Punkte**
- **3. Platz:** 2008er Vintage Chardonnay Extra Brut **94 Punkte**
- **5. Platz:** 2008er Vintage Blanc de Blancs Extra Brut **93 Punkte**

**Sekthaus Raumland GmbH**

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243/908070 / Fax 06243/908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland



## **Gault Millau Weinguide 2020**

### **4,5 von 5 Trauben Deutsche Spitze**

#### **Alle 12 Raumlund Sekte erhalten zwischen 90 und 97 von möglichen 100 Punkten**

2008er MonRose Extra Brut <i>„Was für ein Monument an Schaumwein!“</i>	<b>97 Punkte</b>
2008er Vintage Blanc de Noirs Brut	<b>96 Punkte</b>
2008er Vintage Chardonnay Extra Brut	<b>95 Punkte</b>
2008er Vintage Blanc de Blancs Extra Brut	<b>94 Punkte</b>

„Zwar war es ein langer, von vielen Versuchen geprägter Weg, den Volker Raumlund zurückgelegt hat, in der Rückschau betrachtet ist es aber eine unfassbare Leistung, innerhalb von nicht einmal 35 Jahren aus dem Nichts ein Sektgut von Weltrang aufzubauen. [...] Im vergangenen Jahr probierten wir den 2008er und bewerteten ihn mit 95 Punkten; heute, nach einem weiteren Jahr auf der Hefe (degorgiert im Oktober 2018), zieht er uns dermaßen in seinen Bann, dass wir unsere Bewertung noch einmal um zwei Punkte erhöhten. Die Perlage wurde noch seidiger, die Brioche-Aromen waren betörend, Säure und leichte Bittermandelnoten wurden durch dieses längere Hefelager noch besser eingebunden. Generell können wir sagen, dass die Raumlund-Sekte vor allem dann Weltklasse sind, wenn das Wetter in den Erntejahren eher kühl war, wie 2008, 2010 oder 2013, und den Schaumweinen dann ein langes Hefelager gegönnt wird. Die wärmeren Jahrgänge wie 2011 oder 2015 überzeugen vor allem durch Weichheit und Frucht, auch wenn der 2011er Chardonnay Prestige überraschend viel Säuredruck aufweist. Es ist eine große Stärke Volker Raumlunds, jedem Jahr das Beste abzugewinnen und jedem Grundwein exakt das zu geben, was er braucht. Beeindruckend ist auch die kühle 2013er Cuvée Katharina, benannt nach einer der beiden Töchter des Ehepaars. Dieser Sekt wird sogar ohne Dosage angeboten, was ihn groß, druckvoll und straff werden lässt. Die Cuvée Marie-Luise aus 2013, die den Namen der anderen Tochter trägt, wird Brut angeboten, also mit Dosage versehen; das macht den Wein weicher und geschmeidiger. Grandios ist auch der Triumvirat, der ebenfalls aus dem Jahr 2013 zur Verkostung angestellt wurde: Auf Anhieb fällt uns kein Champagner in dieser Preisklasse ein, der es mit diesem Klassiker aus dem Hause Raumlund aufnehmen könnte.“

### **Meinigers Deutscher Sektpreis 2019**

#### **Zum 5. Mal in Folge erhalten wir die Auszeichnung „Beste Sektkollektion des Jahres“**

Platzierung in der Kategorie Prestige Burgunder:

<b>1. Platz:</b> 2008er Vintage Chardonnay Extra Brut	<b>93 Punkte</b>
<b>2. Platz:</b> 2008er Blanc de Blancs Extra Brut	<b>93 Punkte</b>

„[...] Das Sekthaus Raumlund verteidigt seine Position als bester Sekterzeuger auch 2019 und wird mit der „Kollektion des Jahres“ geehrt. Mit zwölf ausgezeichneten Sekten, darunter die mit jeweils 93 Punkten bewerteten 2008 Vintage Chardonnay Extra Brut und 2008 Vintage Blanc de Blancs



Extra Brut, zeigt Volker Raumlund auch in diesem Jahr, dass er trotz wachsender Konkurrenz zurecht als bester Sekterzeuger Deutschlands gilt [...]“ (Zitat Gourmetwelten)

### Germany Sparkles

#### **1. Platz für unser 2010er X. Triumvirat Grande Cuvée Brut**

Ausgezeichnet vom Deutschen Weininstitut als bester Sekt Deutschlands während der ProWein 2019, ausgewählt aus 200 angestellten Proben.

### Falstaff „Sparkling Special 2019“

„[...] Dass dieser Wein nahezu ein Jahrzehnt alt ist, ist bemerkenswert, denn er hat noch nicht einmal angefangen, sich zu entfalten. Ein Sektmonument von unglaublicher Frische.“

**1. Platz** (Kategorie „Jahrgangs-Sekt“): 2010er X. Triumvirat Grande Cuvée Brut **96 Punkte**

„[...] Ein gereifter Sekt, dessen derzeitige Jugendhaftigkeit auf sein Alterungspotenzial hinweist. Grosse Klasse.“ **2008er Vintage Blanc de Blancs Extra Brut** **95 Punkte**

„[...] Schlanke Konzentration, feinsten Schaum und belebende Zitronenfrische ergeben ein harmonisches Genussbild von Klasse und Eleganz.“

**2008er Vintage Chardonnay Extra Brut** **95 Punkte**

**2011er Chardonnay Prestige Brut** **94 Punkte**

**2011er Pinot Blanc de Noirs Prestige Brut** **94 Punkte**

**2010er Blanc de Blancs Prestige Brut** **93 Punkte**

### Wine Enthusiast

“Raumlund is Germany's benchmark producer of traditional method sparkling wine, and this Pinot Noir bottling is a remarkable value compared with Champagne of similar quality. Hints of brioche and hazelnut on the nose extend into pristine lemon, red apple and berry on the palate. It's delightfully soft and creamy in texture but balanced by piercing lemon-lime acidity and a long, smoky finish.” **2013 Cuvée Marie-Luise Brut - 95 Punkte (Editor's Choice)**

“Flinty and light-footed, this méthode Champenoise Chardonnay sparkling wine offers crisp apple and lemon flavors accented by hints of burnt sugar and brioche. It's a piercing, persistent wine juxtaposing rich, mouthfilling pétillance against a bristling acidic backbone.” **2011 Chardonnay Prestige Brut - 94 Punkte (Editor's Choice)**

“Sourced from Pinot Noir and Pinot Meunier grown in limestone soils, this is a particularly zesty blanc de noirs. Delicate sour cherry, raspberry and blossom notes extend from nose to finish,

#### **Sekthaus Raumlund GmbH**

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243/908070 / Fax 06243/908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumlund / Instagram: Sekthaus\_Raumland



edged by hints of smoke and earth. It's spry and invigorating but balanced by mouthfilling, creamy mousse." **2013 Cuvée Katharina Brut Nature - 94 Punkte (Editor's Choice)**

"Hints of button mushroom, smoke and caramel penetrate from nose to finish in this complex méthode Champenoise sparkler made from 100% Pinot Noir. It's rich and voluminous on the palate, with tiny, persistent bubbles and a lingering mousse. The finish is thrilling, stark and steely." **2010 X. Triumvirat Grande Cuvée Brut - 94 Punkte**

"Delicate dried raspberry and red apple notes are emboldened by veins of toast, caramel and brioche in this velveteen Pinot Noir sparkling. Made via traditional method, it's typically matured on the lees for 72 months and offers a delicate, persistent mousse offset by spine-tingling acidity. The finish is long and penetrating." **2010 Pinot Blanc de Noirs Prestige Brut - 94 Punkte**

### **Quench Magazine**

"Raumlund is referred to by some as "The God of Sekt." [...] Once you've tasted god's wines, one wonders how the other Sekthäuser compare."

### **Rhein-Neckar-Zeitung**

#### **Bubbles, Baby! Vorbild ist der Champagner. In Deutschland wächst eine neue Generation von Sektmachern heran**

„[...] Volker Raumlund, seit vielen Jahren erfolgreicher deutscher Sektwinzer aus dem rheinhessischen Flörsheim-Dalheim plädiert für eine eigene Stilistik, die sich mehr am Champagner orientiert als am deutschen Winzersekt. Raumlund ist Wegbereiter und wichtigster Vertreter des neuen deutschen Sekts.“

„Riesling-Sekt macht Volker Raumlund auch, aber vor allem setzt er auf die Rebsorten, die es auch in der Champagne gibt: Chardonnay, Spätburgunder und Schwarzriesling sowie Weißburgunder, der für Champagner ebenfalls zugelassen ist. Zu viele Sorten würden ein Profil verwässern, die Idee vom "Winzersekt" als Pendant zum Champagner sei nicht zur Profilierung geeignet [...]“

„Es wäre gut, meint Volker Raumlund, wenn eine Region in Deutschland - analog zur Champagne - nur Sekt machen würde. Die Idee ist nicht neu, realisiert wurde sie bisher nicht. Zu verstreut sind auch die besten deutschen Sekterzeuger, deren Zahl derzeit wächst.“

„Die Hefe steht beim Sekt im Vordergrund. Sie schützt den Wein, kann Schwefel überflüssig machen und ist verantwortlich für das Mundgefühl und zum Teil auch für den Geschmack des Sektes. Für seine Vintage-Sekte lässt Volker Raumlund die Weine vor dem Degorgieren mindestens zehn Jahre auf der Hefe liegen, bei der Prestige-Linie sechs bis neun Jahre, bei den Traditions-Sekten sind es drei Jahre.“

#### **Sekthaus Raumlund GmbH**

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243/908070 / Fax 06243/908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumlund / Instagram: Sekthaus\_Raumland