

FRAUEN UND IHRE WEINE

## Jungwinzerin Marie-Luise Raumlund will deutschen Sekt wieder populär machen

---

Weinkeller | Peter Keller | 6.3.2020



Marie-Luise Raumlund produziert elegante Schaumweine. (Bild: PD)

**Volker und Heide-Rose Raumlund haben das gleichnamige Sekthaus an die Spitze in Deutschland geführt.**

## **Jetzt ist mit Marie-Luise die erste der zwei Töchter in den Betrieb eingestiegen – mit noch höheren Ambitionen.**

«Make German Sekt great again»: Die 28-jährige Marie-Luise Raumland hat klare Vorstellungen, wohin der Weg in die Zukunft führen soll. Heute hat deutscher Sekt immer noch ein relativ bescheidenes Image, weil auch billige Schaumwein ohne zweite Gärung in der Flasche unter diesem Label verkauft werden dürfen. Das sei teilweise irreführend, sagt die Jungwinzerin. Neuerdings setzt sich aber die höherwertige Bezeichnung «Winzersekt» durch, was immerhin zu einer gewissen Differenzierung führt.

### **An der Spitze in Deutschland**

Marie-Luise Raumland ist im letzten Jahr in das gleichnamige Familiengut aus Rheinhessen eingestiegen und damit in einen Betrieb, der nach Ansicht aller einschlägigen Weinführer an der Spitze in Deutschland steht. Zumindest die Schaumweine aus diesem Haus sind bereits gross.

Ihre Eltern, Volker und Heide-Rose Raumland, erzeugten 1986 den ersten Sekt und orientierten sich über alle Jahre ausschliesslich an einer konsequenter Qualitätsausrichtung und am Vorbild der Champagne, ohne die berühmten Produkte aus Frankreich zu kopieren. Anfang 2020 wurde Raumland als erster Sekt-Betrieb in den prestigeträchtigen Verband der Deutschen Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen.



(Marie-Luise Raumlund (links) mit ihrem Vater Volker und ihrer Schwester Katharina. (Bild: PD)

## Elegante Schaumweine

Marie-Luise Raumlund will die Qualität der Sekte nochmals verbessern, den Namen weiter entwickeln. Ihre Philosophie: «Ich will elegante Schaumweine mit einer langen Hefelagerung und einer geringen Dosage keltern». Mindestens fünf Jahre liegen die Weine vor der Hefe, in gewissen Fällen bis zehn und mehr Jahre.

Zehn verschiedene Jahrgänge lagern derzeit im Raumlund-Keller, vorwiegend produziert aus klassischen Champagner-Sorten wie Chardonnay, Pinot noir und Pinot Meunier. Die klassische Sorte Deutschlands, der Riesling, fehlt aber ebenso wenig. «Wir lieben Burgunder-Varietäten», fügt Raumlund an, die zuerst Betriebswirtschaft studiert hatte. Der Wein-Virus liess sie aber nie los. So gründete die damalige Studentin auch einen Wein-Klub an der Universität. Nach beruflichen Umwegen folgte dann ein Weinbau-Studium im französischen Montpellier.

## **Alles unter Kontrolle**

Das Sekthaus Raumlund besitzt zehn Hektaren Rebfläche und kauft keine Trauben dazu. Die Strategie bestehe darin, den gesamten Prozess in der Herstellung zu kontrollieren, erklärt Marie-Luise Raumlund. Je nach Qualitätsstufe werden die Grundweine im Stahltank, grossen Holzfass oder auch schon mal in mehrfach gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut.

Raumlund, die in ihrer Freizeit in einem Pop- und Gospel-Chor singt, wird später von ihrer Schwester Katharina unterstützt. Sie studiert derzeit Internationale Weinwirtschaft an der Fachhochschule in Geisenheim. Marie-Luise freut sich bereits jetzt auf die Unterstützung: «Wir kommen gut miteinander aus».

Aus dem Sortiment von Raumlund habe ich zwei verschiedene Schaumweine ausgewählt, einer zu Ehren von Marie-Luise:

## **Frisch und elegant**

Cuvée Marie-Luise Brut 2013: zu 100% aus Spätburgunder (Pinot noir) hell gekeltert, feine Perlage, in der Nase fruchtige und etwas hefige Noten, im Gaumen trocken, frisch, elegant, cremig, mit schöner Länge, ein idealer, unkomplizierter Einstieg in die Welt der Raumlund-Sekte, gutes Preis-/Genussverhältnis, 21 Fr.



Cuvée Marie-Luise Brut 2013, Raumlund, 21 Franken; über [Peter Kuhn Weine](#). (Bild: PD)

## **Geradlinig und druckvoll**

Chardonnay Prestige Brut 2011: ein Blanc de Blancs wie aus dem Bilderbuch: sehr feine Perlage, vielschichtiges Bouquet mit Noten von Äpfeln, Brioche, im Gaumen trocken, geradlinig, druckvoll, mit Finessen, sehr gute Länge, lag sieben Jahre auf der Hefe.



Chardonnay Prestige Brut 2011, Raumlund, 39 Franken; über [Peter Kuhn Weine](#). (Bild: PD)



VIER DEUTSCHE  
WINZERINNEN VOR DER  
KAMERA

**Der Film  
«Weinweiblich» gibt  
Einblick in die Arbeit  
ambitionierter  
Winzerinnen**



FRAUEN UND IHRE WEINE

**Sonja Geoffray: eine  
Walliserin im  
Beaujolais**

## Kulinarik-Newsletter

Wir schicken Ihnen die besten Rezepte, Gastro-Trends und Weintipps aus «NZZ Bellevue» einmal pro Woche per E-Mail: [Jetzt kostenlos abonnieren.](#)

**Mehr aus Kochen &  
Geniessen  
Mehr aus NZZ Bellevue**

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet