

Champagner aus Rheinhessen

Von unserem Mitarbeiter Thomas Tritsch



Flörsheim-Dalsheim. Sein Bruder hat Winzer gelernt. Er sollte "was Gescheites" machen. Und wurde Industriekaufmann. Heute erzeugt Volker Raumland die besten Sekte Deutschlands. Zum Glück hat er rechtzeitig umgesattelt.

Wer seine komplexe wie filigrane Spitzen-Cuvée Triumvirat VIII probiert, schwebt federleicht im siebten Champagner-Himmel. Aus den dort klassischen Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier komponiert Raumland einen großen Sekt im Stil eines eleganten Jahrgangs-Champagners. Knochentrocken, aber cremig, fein und finessenreich. Mit den oftmals wenig-dichten Winzersekten hat das nichts zu tun. "Ich mag diesen Begriff nicht", sagt der Winzersohn aus Bockenheim an der Weinstraße.

Wo die feinen Perlen tänzeln

Zehn Minuten weiter nördlich, in Flörsheim-Dalsheim, steht die einhundert Jahre alte Villa des Möbelfabrikanten Merckel, wo der neue Hausherr einen 2008er Chardonnay Brut aufmacht. Im Februar degorgiert. Brioche und Mandeln im Glas. Puristisch, kristallklar, endloses Finale. Während die feinen Perlen tänzeln, geht der Blick über die sanfte Hügellandschaft. Zehn Hektar eigene Weinberge bewirtschaftet er heute. Jeweils die Hälfte in Dalsheim und Bockenheim. Die vier Hektar rund um die Villa wurden ab 1990 bis auf die Riesling-Parzellen fast alle neu bepflanzt. "Die kommen jetzt ins beste Alter", kommentiert Volker Raumland mit einer erkennbaren Vorfreude im Gesicht.

Vor 15 Jahren hatte er noch einige alte Reben des elterlichen Weinguts dazu genommen. Insgesamt 40 Prozent der Gesamtfläche gehören dem Spätburgunder. Aus ihm entsteht die noble Cuvée Marie-Luise, ein weiß gekelterter Blanc de Noir mit viel Substanz und Fülle. Die andere Einstiegs-Cuvée hört auf den Namen Katharina und ist überwiegend aus Pinot Noir und Pinot Meunier (Schwarzriesling) komponiert: etwas rauchiger, samtiger und wärmer im Mund. Beide Sekte waren mindestens drei Jahre auf dem Hefelager.

Benannt sind die beiden Kreationen nach den Töchtern des Hauses. 24 und 22 Jahre jung. Die Gattin heißt Heide-Rose. Warum er denn seine schönen Töchter auf diese Weise ehre, aber nicht seine liebe Frau, hatte ihn der benachbarte Spitzenwinzer und Freund Klaus Peter Keller irgendwann einmal gefragt. Die Folge war, dass Raumlands Spitzencuvée MonRose aus dem Jahrgang 2004 nach zehnjährigem Hefelager 2015 im "Gault Millau WeinGuide" zum besten deutschen Sekt ernannt wurde. Die Trauben stammen von der Renommierlage Dalsheimer Bürgel. Null Gramm Dosage. Ein Sekt, der selbst große Champagner das Fürchten lehrt.

Im Grunde hat Volker Raumland niemals etwas anderes gemacht als Champagner. Er darf es nur nicht so nennen. Frankophil, so sagt er, sei er schon früh gewesen. Elsass, Loire und Champagne gehören zu seinen Lieblingsregionen. Champagne Salon aus Le Mesnil-sur-Oger ist einer seiner Lieblinge. Wie gut, dass ihm die Luft im Büro irgendwann zu trocken wurde. Raumland sattelt um, studiert in Geisenheim. In einem Seminar springt der Funke über: Er macht seinen ersten Sekt. Aus Bockenheimer Müller-Thurgau-Trauben. Nach einem Jahr auf der Hefe schmuggelt er ihn an der Hochschule in eine Champagner-Verkostung. Und landet damit ganz vorn. Jetzt gab es kein Zurück mehr: Raumland kauft den kompletten Weinjahrgang seines Vaters, schreibt seine Diplomarbeit - das Thema kann man sich ja denken - und gründet seine Firma. Eine mobile Sektkellerei. Lohnversektung. Diesen Zweig hat er auf ein Minimum reduziert.

Die Herstellung von Spitzensekten braucht eine andere Denke. "Man muss vorausschauend handeln." Raumland erzeugt rund 100 000 Flaschen im Jahr. Im Keller lagern über 600 000. Kostbare Cuvées mit einem enormen Reifepotenzial. Raumlands Vintage-Sekte aus Top-Jahrgängen liegen über zehn Jahre auf der Hefe. Sie sind gleichermaßen muskulös wie filigran, üppig und elegant.

Die Grundlage ist eine akribische Weinbergarbeit. Sämtliche Trauben stammen aus ökologischer Arbeitsweise und werden relativ früh im September per Hand gelesen, damit sie viel Säure, etwa 80 Grad Oechsle und maximal elf Volumenprozent Alkohol haben. Nach der ersten Pressung ("Tête de Cuvée") der ganzen Trauben werden sie im Keller schonend weiterverarbeitet. Ein langes Hefelager ist Pflicht. Biologischer Säureabbau bei den Burgundersorten. Am Ende haben die Sekte 12,5 Alkohol und unter sechs Gramm Restzucker. Extra Brut.

Der Blick fällt auf die andere Straßenseite. Ein Bauplatz, Bagger, Staub. Vis-à-vis entsteht die neue Vinothek mit Präsentationsräumen, die noch in diesem Jahr eröffnet werden soll. Richtig eilig hat es Volker Raumland nicht. Geduld und Gelassenheit hat er sich von seinen Sekten abgeschaut.