

# RAUMLAND



## KONTAKT

Sekthaus Raumland  
Alzeyer Straße 134  
67592 Flörsheim-Dalsheim  
Tel. 06243-908070  
Fax: 06243-908077  
www.raumland.de  
info@raumland.de

### Inhaber

Volker Raumland  
Rebfläche  
9,9 Hektar  
Produktion  
100.000 Flaschen

## BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung



Volker und Rose Raumland haben 1990 die Villa Merkel in Flörsheim-Dalsheim gekauft, 1991 dann haben sie die ersten Sekte aus eigenen Trauben erzeugt, vorher hatten sie Trauben zugekauft. Volker Raumland stammt aus einem Weingut in Bockenheim in der Pfalz, Rose Raumland stammt aus Württemberg, ist die Schwester von Hans-Peter Wöhrwag, der das gleichnamige Weingut in Untertürkheim führt. Volker Raumland hat als Betriebsleiter bei einem Pfälzer Weingut gearbeitet, nebenher mit einer mobilen Sektabfüllung begonnen; die Idee dafür war durch ein Sekt-Projekt während des Geisenheim-Studiums entstanden. Bis beides zusammen nicht länger zu vereinbaren war, er ganz auf die Sektabfüllung setzte und sich schließlich die Gelegenheit ergab, das Anwesen in Flörsheim-Dalsheim zu erwerben, mit vier Hektar Weinbergen. Diese haben Volker und Heide Raumland neu angelegt, mit Rebsorten natürlich, aus denen sie Sekt bereiten wollten. Ihre weiteren Weinberge liegen in Hohen-Sülzen und Bockenheim, seit 2002 sind die Weinberge biologisch zertifiziert. Spätburgunder ist mit Abstand die wichtigste Rebsorte im Betrieb, nimmt zwei Fünftel der Weinberge ein. Dazu gibt es Chardonnay, Weißburgunder und Riesling, aber auch etwas Dornfelder, Portugieser und Schwarzriesling. Nach der Ganztraubenpressung – die Taille wird inzwischen nicht mehr verwendet – werden die Weine lange bei kühler Temperatur vergoren. Seit 1997 durchlaufen alle Sekte den biologischen Säureabbau.

### Vorjahre

Volker Raumlands Sekte werden Spitzenchampagner immer ähnlicher, ohne dass sie versuchen, diese zu kopieren, nein, sie sind eigenständig – und sie brauchen Zeit, profitieren vom langen Hefelager. Und Volker Raumland arbeitet permanent an weiteren, kleinen Veränderungen, probiert aus, was möglich ist. Vor zwei Jahren wurden alle unsere Favoriten des Vorjahres ein weiteres Mal vorgestellt, neu degorgiert, sie hatten sich nur unwesentlich anders präsentiert als im Jahr zuvor, hin und wieder gab es eine geringfügige Abweichung in der Bewertung. Unter den Sekten ohne Jahrgangsbezeichnung gefiel uns die harmonische Cuvée Katharina am besten, dicht gefolgt von der Cuvée Marie-Luise. Ganz hervorragend war der einzige komplett neue Jahrgangssekt, der 2004er MonRose. Im vergangenen Jahr war das Einstiegsniveau enorm hoch, alle Sekte wurden mit sehr gut oder hervorragend bewertet. Bei den Sekten ohne Jahrgang sahen wir Katharina knapp vor Marie-Luise, im Jahrgangsegment gefiel uns das 8. Triumvirat besonders gut, gleichauf sahen wir den Blanc et Noirs des Jahrgangs 2005 und den neuen Vintage Chardonnay 2004.

### Neue Kollektion

Auch in der neuen Kollektion steigt man wieder auf sehr hohem Niveau ein. Der Riesling ist reintönig, würzig, klar und zupackend, die Cuvée Marie-Luise harmonisch, elegant, besitzt feine Frucht und Länge, die Cuvée Katharina ist etwas fülliger, aber ebenso harmonisch und lang. Der jüngste Sekt in der Prestige-Linie ist der Rosé, der würzig und fruchtbetont im Bouquet ist, intensiv, geradlinig dann im Mund, klar und frisch. Spannender wird es naturgemäß mit etwas mehr Reife: Der Chardonnay, Jahrgang 2008, zeigt feine Würze, besitzt schöne Reife und Biss, der Riesling Prestige, ebenfalls Jahrgang 2008, zeigt feine Reife im Bouquet, intensive reife Rieslingfrucht, besitzt viel Frische im Mund und gute Komplexität. Der Blanc de Blancs Prestige zeigt florale Noten, ist klar im Mund, harmonisch und elegant, besitzt gute Struktur und Frische. Der Blanc de Noir 2007 ist harmonisch, füllig und lang, der in der Magnum angebotene Pinot Blanc de Noir aus dem gleichen Jahrgang ist kompakt und füllig bei guter Substanz. Sehr kompakt ist auch die in diesem Jahr offerierte Tranche des 8. Triumvirats, sonderbarerweise deutlich verschlossener als die im vergangenen Jahr verkostete, ein Jahr früher degorgierte Variante. Der MonRose aus der Magnum zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, ist füllig im Mund und kompakt bei viel Substanz. Unsere Favoriten sind die drei Vintage-Sekte: Der Pinot, im vergangenen Jahr unmittelbar nach dem Dégorgement verkostet, hat deutlich an Komplexität zugelegt, ist immer noch jugendlich, der Chardonnay ist komplex, harmonisch gereift, wunderschön lang, der Blanc et Noir 2005 ist rauchig und konzentriert, komplex und lang: Ein großartiges Trio! —

### Weinbewertung

- 86 (2011) Riesling Sekt brut (deg. 4/2015) 12 %/14,- €
- 87 (2011) „Cuvée Marie-Luise“ Sekt brut (deg. 4/2015) 12 %/15,- €
- 87 (2011) „Cuvée Katharina“ Sekt brut (deg. 2/2015) 12 %/15,- €
- 88 2007 „Blanc de Blancs Prestige“ Sekt brut (deg. 12/2014) 12 %/25,- €
- 88 2008 Riesling „Prestige“ Sekt brut (deg. 4/2015) 12 %/24,- €
- 87 2008 Chardonnay „Prestige“ Sekt brut (deg. 2/2015) 12 %/29,- €
- 88 2007 „Blanc de Noir“ Sekt brut (deg. 7/2015) 12 %/54,- €/1,5l
- 88 2007 Pinot „Blanc de Noir“ „Prestige“ Sekt brut (deg. 4/2015) 12 %/22,50 €
- 91 2005 „Blanc et Noirs Vintage“ Sekt brut (deg. 7/2015) 12 %/68,- €
- 89 2008 „8. Triumvirat Grande Cuvée“ Sekt brut (deg. 1/2015) 12 %/36,- €
- 92 2004 Chardonnay „Vintage“ Sekt brut (deg. 2/2015) 12 %/68,- €
- 91 2004 Pinot Noir „Vintage“ Sekt brut (deg. 9/2014) 12 %/68,- €
- 89 2005 „MonRose“ Sekt brut (deg. 7/2015) 12,5 %/160,- €/1,5l
- 86 (2012) Rosé „Prestige“ Sekt brut (deg. 4/2015) 12 %/17,50 €



## LAGEN

BÜRGEL (DALSHEIM)  
KIRCHENSTÜCK  
(HOHEN-SÜLZEN)  
SILBERBERG (MÖLSHEIM)  
SCHLOSSBERG (BOCKENHEIM)

## REBSORTEN

SPÄTBURGUNDER (40 %)  
CHARDONNAY (23 %)  
RIESLING (10 %)  
WEISSBURGUNDER (10 %)  
SCHWARZRIESLING (3 %)