

## 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 Heide-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, Heide-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-Rose 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. 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. Die jüngsten Jahrgänge sind noch präziser und druckvoller, die Dosage hat Volker Raumland insgesamt weiter reduziert, bei manchen Cuvées verzichtet er völlig auf Dosage, die meisten anderen werden im Bereich extra-brut dosiert.

#### Kollektion

Die drei „jungen“ Sekte, die keine Jahrgangssekte sind, aber alle aus dem Jahrgang 2012 stammen, gefallen uns besonders gut in diesem Jahr, zeigen sie doch eine feine stilistische Änderung, sie sind rauchiger und komplexer, druckvoller und nachhaltiger – und das bei sehr moderater Dosage, alle drei liegen unter 5 Gramm, sind also eigentlich extra-brut-Sekte. Der Riesling zeigt rauchige Noten im Bouquet, gute Konzentration, klare Frucht, auch wenn die Primärfrucht deutlich weniger ausgeprägt ist als in früheren Jahren, er ist komplex im Mund, füllig, harmonisch, besitzt gute Substanz und Länge. Die Cuvée Marie-Luise, ein

Blanc de Noir ganz aus Spätburgunder, zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, etwas gelbe und rote Früchte, ist enorm druckvoll im Mund, besitzt gute Substanz und Komplexität, ist lang und nachhaltig – die beste Cuvée Marie-Luise, die wir bisher verkostet haben. Gleiches gilt für die Cuvée Katharina, eine Burgundercuvée, die überwiegend aus Spätburgunder und Schwarzriesling besteht. Sie zeigt rauchige Noten im Bouquet, gute Konzentration, ein klein wenig Brioche und Walnuss, ist füllig im Mund, komplex und druckvoll, besitzt gute Struktur, Substanz und viel Länge. Der Blanc de Blancs Prestige 2009 ist ein reinsortiger Weißburgunder. Er zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, etwas Brioche, dezent Haselnüsse, schöne Reife, ist harmonisch und elegant im Mund, wunderschön füllig und komplex, enorm lang, wir sehen ihn gleich auf mit dem Chardonnay Prestige aus dem selben Jahrgang, der ein klein wenig lebhafter ist, etwas Brioche und Haselnüsse im Bouquet zeigt, füllig und harmonisch im Mund ist, komplex und lang. Den Blanc et Noirs 2005 – eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir – kennen wir schon von früheren Degorgements. Er präsentiert sich heute gereifter, hat seinen jugendlichen Übermut verloren, ist rauchig und komplex, harmonisch und lang. Der Vintage-Pinot aus dem Jahrgang 2004 wurde nicht dosiert und ihm wurde auch kein Schwefel zugesetzt. Er ist konzentriert im Bouquet, rauchig, würzig, zeigt feine Reife, besitzt viel Substanz, Struktur und Fülle, gute Länge. Der MonRose 2007 wurde ebenfalls nicht dosiert und ihm wurde kein Schwefel zugesetzt. Er ist rauchig, würzig, dominant, besitzt viel Substanz, Komplexität und Länge. Eine weitere große Überraschung ist der Rosé Prestige des Jahrgangs 2012, ein reinsortiger Pinot Noir. Er ist rauchig, komplex, besitzt gute Fülle und Substanz, Struktur und Länge, viel Druck und dezent mineralische Noten. ■

#### Weinbewertung

- 88 (2012) Riesling Sekt brut (deg. 4/2015) 12 %/14,- €
- 89 (2012) „Cuvée Marie-Luise“ Sekt brut (deg. 1/2016) 12 %/15,50 €
- 89 (2012) „Cuvée Katharina“ Sekt brut (deg. 3/2016) 12 %/15,50 €
- 90 2009 „Blanc de Blancs Prestige“ Sekt brut (deg. 12/2014) 12 %/25,- €
- 89 2008 Riesling „Prestige“ Sekt brut (deg. 4/2015) 12 %/24,- €
- 90 2009 Chardonnay „Prestige“ Sekt brut (deg. 2/2015) 12 %/31,- €
- 90 2004 Pinot Brut „Vintage“ Sekt brut (deg.) 12 %/68,- €
- 90 2005 „Blanc et Noirs“ „Vintage“ Sekt brut (deg. 7/2015) 12,5 %/68,- €
- 91 2007 „MonRose“ Sekt brut (deg. 7/2015) 12 %/85,- €
- 91 (2012) Rosé „Prestige“ Sekt brut (deg. 1/2016) 12 %/17,50 € 😊



### LAGEN

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

### REBSORTEN

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