



## SEKTHAUS RAUMLAND

67592 · Flörsheim-Dalsheim  
 Alzeyer Straße 134  
 Tel. (0 62 43) 90 80 70 · Fax 90 80 77  
 www.raumland.de

**Inhaber:** Volker Raumland

**Verkauf:** Mo–Fr: 8.00–16.30 Uhr

Sa: 10.00–13.00 Uhr nach Vereinbarung

**Rebfläche:** 10 ha

**Jahresproduktion:** 100.000 Flaschen



**Volker Raumland**

Hong Kong, Osaka, Bangkok, Tel Aviv: Der Sekt von Peter Raumland schafft es in alle Welt. Doch trotz des internationalen Renommés ist der 62-jährige Winzer aus Flörsheim-Dalsheim immer bodenständig geblieben. Als zweiter Sohn des Winzer-Ehepaares Willi und Hedwig Raumland im pfälzischen Bockenheim aufgewachsen, machte er zunächst eine Lehre als Industriekaufmann und arbeitete anschließend im elterlichen Betrieb mit. Doch Raumland wollte mehr als „Stühle-Rücken von der einen zur nächsten Position im Unternehmen“. Also studierte er Önologie und Getränketechnologie in Geisenheim und legte schon dort den Grundstein für seine Sektmanufaktur, die heute Weltruhm genießt.

Ein Relikt aus dieser Zeit tut im Betrieb noch heute seinen Dienst bei der Abfüllung von Sondergrößen: die „mobile Sektkellerei“ – eine zündende Idee, die Peter Raumland noch während des Studiums hatte. Mit ihr fuhr er vor mehr als 30 Jahren in Rheinhessen und der Pfalz von Weingut zu Weingut. Viele Winzer wollten nämlich schon damals ihren eigenen Sekt anbieten, hatten aber für dessen Herstellung weder die Fachkenntnisse noch die Einrichtungen. 1986 machte Peter Raumland schließlich seinen ersten eigenen Sekt. Sein großes Vorbild waren von Anfang an die großen Champagner-Hersteller. Er habe deren Spitzenprodukte nie kopieren, sondern die Idee der großen Champagner aufgreifen wollen, betont der Winzer. Auf seinen rund zehn

Hektar Rebfläche baut der Betrieb die Trauben für die Grundweine an: Spätburgunder, Chardonnay, Weißburgunder und Schwarzriesling, dieselben Weine also, aus denen auch Champagner hergestellt wird. Auch wenn Kenner ihm attestieren, sein Sekt schmecke wie die großen Vorbilder, darf er diesen geschützten Namen nicht tragen – und muss es auch nicht, denn seine Weine haben den Vergleich nicht nötig.

Er sei „ein Nasenmensch“, hat Raumland einmal gesagt, einer, der alles „durchriechen“ müsse. Deshalb findet man ihn auch vorwiegend im Weinberg und im Keller. „Es hat viele Jahre Geduld und unzählige Versuche erfordert, um mit kleinen Schritten dem großen Ziel näher zu kommen: aus dem Variantenreichtum unserer Rebsorten, den traditionellen Verfahren und den heute verfügbaren Möglichkeiten das Optimum zu erreichen. Das ist unsere Vision, die täglich neu herausfordert“, beschreibt Peter Raumland sein Tun und Handeln. Gesunde Trauben, ökologische Wirtschaftsweise, sorgfältige Handlese und schonende Ganztraubenpressung bilden die Basis für die Arbeit in der Kellerei. Für einen gemäßigten Alkoholgehalt werden die Trauben früh geerntet, „um einen eleganten Sekt zu produzieren, der auch nach einem Glas noch Lust auf mehr macht“. Je nach Selektion liegen die Sekte drei bis zehn Jahre auf der Hefe, bevor sie degorgiert werden. Das Rütteln der Flaschen geschieht maschinell, bei einem Teil aber auch von Hand.

In seiner Frau Heide-Rose, die vom Stuttgarter Weingut Wöhrwag stammt, hatte Volker Raumland von Anfang an eine Partnerin an der Seite, die seine berufliche Passion teilt. 1990 kauften die beiden eine Gründerzeit-Villa des damaligen Möbelfabrikanten Philipp Merkel in Flörsheim-Dalsheim mit den angrenzenden Weinbergsflächen. Mit dem Neubau einer Vinothek erfüllte sich das Paar 2016 einen lang gehegten Wunsch. Sein Ziel, deutschen Sekt wieder international populär zu machen, hat Volker Raumland längst erreicht. Dennoch ist der Name immer noch ein Geheimtipp – „weil die Menge, die wir erzeugen, so klein ist“. Und: Die Raumlands pflegen einen ganz eigenen Stil. Die Weine sind sehr auf Reifearomen aufgebaut, manchmal wirken sie daher zunächst oxidativ und gar sehr opulent. Unter Lufteinfluss aber offenbaren sie ihre Feinheit: mit einer überaus filigranen Perlage und enorm viel Duft. Einige Sekte sind nach den Töchtern Katharina und Marie-Luise benannt. Letztere bringt sich nach Abschluss ihres BWL-Studiums inzwischen mit in den Betrieb ein.

<b>2010</b>	Pinot Noir Prestige Brut	<b>95</b>
	<b>23,50 €</b>   12%	
	Ein überaus belebender, dichter, ausgewogener Sekt mit einem Mix aus würzig-nussigen Reifearomen und leichten Karamellnoten. Belebende Säure, sehr, sehr feine Perlage. Das hat Klasse!	
<b>2009</b>	Grande Cuvée 9. Triumvirat Brut	<b>94</b>
	<b>38 €</b>   12,5%	
<b>2004</b>	Pinot Noir Vintage Brut	<b>93</b>
	<b>68 €</b>   12,5%	
<b>2007</b>	MonRose Brut	<b>93</b>
	<b>85 €</b>   12%	
<b>2008</b>	Riesling Prestige Brut	<b>93</b>
	<b>24 €</b>   12%	
<b>2007</b>	Chardonnay Vintage Brut	<b>92</b>
	<b>68 €</b>   12%	
<b>2011</b>	Chardonnay Prestige Brut	<b>92</b>
	<b>31 €</b>   12%	
<b>2009</b>	Weißburgunder Blanc de Blanc Brut	<b>91</b>
	<b>25 €</b>   12%	
<b>2012</b>	Cuvée Katharina Brut	<b>91</b>
	<b>17 €</b>   12%	
<b>2012</b>	Cuvée Marie-Luise Brut	<b>90</b>
	<b>17 €</b>   12%	
<b>2012</b>	Pinot Noir Rosé Prestige Brut	<b>90</b>
	<b>18 €</b>   12%	
<b>2012</b>	Riesling Brut	<b>88</b>
	<b>16 €</b>   12%	

