



## 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 (Vorankündigung erbeten)

**Rebfläche:** 10 ha

**Jahresproduktion:** 100.000 Flaschen

**BIO**



Schon während des Studiums in Geisenheim hatte Volker Raumland die Idee einer mobilen Sektabfüllung, die er dann während und neben seiner Arbeit als Betriebsleiter eines pfälzischen Weinguts realisierte. Irgendwann setzte er ganz auf die Lohn-Sektabfüllung, denn schon damals war die Nachfrage in der Winzerschaft nach dem eigenen Sekt da, jedoch fehlten Technik und Fachwissen. Ab 1986 entstanden die ersten eigenen Sekte, damals noch aus zugekauften Trauben. Nachdem sich ihm und seiner Frau Heide-Rose 1990 die Gelegenheit bot, die Villa Merkel mit vier Hektar Weinbergen in Flörsheim-Dalsheim zu kaufen, entstanden im Folgejahr die ersten Sekte aus eigenen Trauben. Heute verfügen die beiden über insgesamt zehn Hektar eigene Reben, vor allem Spätburgunder, dazu Chardonnay, Weißburgunder, Riesling sowie ein wenig Schwarzriesling. Seit 2002 wirtschaften Raumlands biologisch.

Das Ehepaar ist mit Wein aufgewachsen: Er stammt aus einem Weingut in der Pfalz, seine Frau aus einem in Württemberg. Sie teilte deshalb die Passion ihres Mannes von Anfang an, und beide Töchter, Marie-Luise und Katharina, engagieren sich inzwischen im Betrieb. Volker Raumland hat eine Vision für seine Sekte – und mit den großen

Champagnern ein Vorbild, das er jedoch nie kopieren, sondern deren Idee er aufgreifen wollte. Es sei ihm stets darum gegangen, „aus dem Variantenreichtum unserer Rebsorten, den traditionellen Verfahren und den heute verfügbaren Möglichkeiten das Optimum zu erreichen“. Dafür arbeitet er im Weingarten äußerst akribisch, um schließlich gesunde Trauben per Handlese in kleinen Gebinden zu ernten, die im Keller schonend weiterverarbeitet werden. Nach der Ganztraubenpressung, bei der nur noch die erste Pressung, die „Tête de Cuvée“, verwendet wird, vergären die Weine lange bei kühler Temperatur. Während diese Weine in der Champagne meist für die hochwertigsten Produkte benutzt werden, macht Volker Raumland auch seine Basissekte daraus; die sogenannte Taille oder zweite Pressung verwendet er inzwischen gar nicht mehr. Die Burgundersorten durchlaufen den biologischen Säureabbau, und alle Sekte reifen drei bis zehn Jahre auf der Hefe. Viele Jahre Geduld und unzählige Versuche hat es gebraucht, um Spitzensekte wie in der aktuellen Kollektion zu produzieren. Und Volker Raumland arbeitet weiter an kleinen Veränderungen, probiert immer wieder Neues aus. So hat er die Dosage in den letzten Jahren weiter reduziert, verzichtet manchmal ganz auf sie oder aber nimmt gern einmal Beerenauslesen oder Eisweine dafür.

Eine Genussreise durch die Welt der Raumland-Sekte beginnt mit den Cuvées Marie-Luise und Katharina, benannt nach den Töchtern des Paares. Marie-Luise ein mundwässernder Muntermacher, Katharina ein extraherber, strukturierter Charakterwein – und beide ganz viel Spaß fürs Geld! Den MonRose hat Volker Raumland seiner Frau Heide-Rose gewidmet, wir wählen ihn als Liebling der aktuellen Kollektion. Der Klassiker im Sortiment ist die Grande Cuvée Triumvirat mit wunderschönen Noten von Brioche, Nuss, Waldboden und gelben Früchten, feinperlig, ausgewogen, edel. Sehr champagnerlike präsentiert sich der druckvolle Pinot Blanc de Noir Prestige, den es auch in einer Vintage-Variante gibt. Apropos: Die Vintage-Sekte bilden die Spitze der Raumländ'schen Qualitätspyramide. Es handelt sich um Tropfen mit mindestens zehn Jahren Hefelager und ohne jede Dosage. Für Fans, für Kenner, für Neugierige.



**Volker Raumland**

■ 2012	Riesling Brut	89
	17 €   12%	
■ 2010	Blanc de Blanc Prestige Brut	90
	26 €   12%	
■ 2012	Rosé Prestige Brut	90
	19 €   12%	
■ 2013	Cuvée Marie-Luise Brut	90
	17 €   12%	
■ 2008	Vintage Blanc de Blanc Extra Brut	91
	68 €   12%	
■ 2013	Cuvée Katharina Brut Nature	91
	17 €   12%	
■ 2011	Chardonnay Prestige Brut	92
	31 €   12%	
■ 2008	Chardonnay Vintage Extra Brut	93
	68 €   12%	
■ 2008	Vintage Blanc de Noirs Extra Brut	94
	68 €   12%	
■ 2010	10. Triumvirat Grande Cuvée Brut	94
	39 €   12%	
■ 2008	MonRose Extra Brut	95
	85 €   12%	
	Wunderbar charmante Nase von Himbeere, Blüten und Honig. Seidige Perlage, aber starker Charakter: herbes Gerüst, markantes Finale, ungenierte Herbe und Säure, viel Druck. Groß!	
■ 2010	Pinot Blanc de Noir Prestige Brut	95
	25 €   12%	

---