



# Sekthaus Raumland

Pressestimmen 2020



## Überblick Pressestimmen 2020

---

TV-BEITRÄGE .....	3
Rheinessen erleben: Säbel, Sekt & Scheurebe .....	3
SWR Marktcheck: Silvester mit Champagner .....	3
PODCAST .....	3
Genuss im Bus – der Wein-Podcast .....	3
Original Verkorkt – der Wein-Podcast .....	4
Hermann & Ich – der Podcast für alle Nachfolger*innen & Vorgeher*innen in Familienunternehmen!.....	4
WEINGUIDES & AUSZEICHNUNGEN .....	5
Eichelmann 2021.....	5
Vinum Weinguide 2021 .....	6
Meininger Deutscher Sektpreis 2020.....	6
Vinum Sektaward 2020.....	7
Falstaff Sparkling Special 2020.....	7
Deutscher Sekt Guide .....	8
DEUTSCHE PRESSE.....	9
Vinum Magazin: „Deutscher Sekt, c’est moi!“ .....	9
Sage: „Nachfolgerinterview mit Marie-Luise Raumland“ .....	10
Feinschmecker: „Der beste Deutsche Sekt“ .....	13
Süddeutsche Zeitung: „Drei, zwei, eins – lässt die Korken knallen!“ .....	13
Falstaff: „Deutscher Sekt 2.0.“ .....	13
Die Weinfeder: „Ein Großer „geht“, zwei Größen kommen“ .....	14
Essen & Trinken: „Die neue Sektkultur – Was lange gärt, wird richtig gut“ .....	14
Stuttgarter Zeitung: „Prickelnd“ .....	15
Donna: „Mit diesen Begleitern wird das Weihnachtsmenü ein Knaller“ .....	16
Bunte: „Gault & Millau und Bunte präsentieren die besten deutschen Sekte“ .....	16
INTERNATIONALE PRESSE .....	17
Robert Parker The Wine Advocate .....	17
Exotic Wine Travel: „Dynamic Rheinessen“ .....	20
The Real Review: „Raumland, the vintage sekt specialists“ .....	21
Go-Wine Friday read: „Teutonic sparkle“ .....	22
TRINK: „Sekt – The chequered history“ .....	22
Wines of Germany: „Whose *Wine* is it Anyway? Meet Volker Raumland“ .....	25
NZZ Züricher Zeitung: „Jungwinzerin Marie-Luise Raumland will deutschen Sekt wieder populär machen“ ..	27

## TV-BEITRÄGE

---

### Rheinhessen erleben: Säbel, Sekt & Scheurebe

Vom Juli 2020



Die Protagonisten Uschi, Rheinhessin, Kultur- und Weinbotschafterin und Lennart, Berliner und Reporter, gehen auf eine Reise durch Rheinhessen, dem größten Weinanbaugebiet Deutschlands und einer der schönsten Regionen im Herzen von Rheinland-Pfalz – zwischen Pfalz und Rheingau. Dabei kommen sie auch uns besuchen im Sekthaus in Flörsheim-Dalsheim.

Hier geht's zum Beitrag: [Link](#)

### SWR Marktcheck: Silvester mit Champagner

Vom Dezember 2020

<https://www.swrfernsehen.de/marktcheck/champagner-check-verkostung-lidl-aldi-moet-veuve-cliquout-piper-heidsieck-100.html>



Der SWR zu Gast bei uns im Sekthaus, um zu zeigen, dass sich die Herstellungsmethode des klassischen Champagner zu der eines Sektes in traditioneller Flaschengärung gar nicht unterscheidet.

## PODCAST

---

### Genuss im Bus – der Wein-Podcast

Von Wolfgang Staudt, Februar 2020

Wir sollten alle mehr Sekt zum Essen trinken und ihn nicht nur als Aperitif Getränk genießen – warum wir das empfehlen und wie Sekt eigentlich hergestellt wird, diese Fragen stellt Wolfgang Staudt an Marie-Luise in seiner Podcast Reihe "Genuss im Bus". Zu finden auf Spotify oder unter folgendem [Link](#).

Sekthaus Rauml and  
Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim  
Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: [info@raumland.de](mailto:info@raumland.de)  
[www.raumland.de](http://www.raumland.de) / Facebook: Sekthaus Rauml and / Instagram: Sekthaus\_Raumland



## Original Verkorkt – der Wein-Podcast

Von Christoph Raffelt, Juli 2020



„Es ist wohl kaum eine Übertreibung, wenn man behauptet, dass Volker Raumland den deutschen Sekt revolutioniert hat. Zumindest den qualitativ hochwertigen, also den flaschenvergorenen Sekt. Noch aus dem Studium heraus hat er sich Mitte der 1980er Jahre auf den Schaumwein eingeschworen und sich im Laufe der Zeit eine Klasse erarbeitet, die über lange Zeit hinweg völlig konkurrenzlos war. Dass es mittlerweile Mitstreiter an seiner Seite gibt, freut ihn sehr und er setzt sich mit viel Engagement dafür ein, dass deutscher Sekt wieder etwas gilt in der Welt. Da sich beide Töchter dafür entschieden haben, das Sektgut mit in die Zukunft zu führen, wird er dafür sogar in Zukunft noch ein bisschen mehr Zeit haben. Im Podcast sprach ich mit Volker Raumland und seiner Tochter Marie-Luise, deren Name Raumland-Kennern natürlich seit dem 1991er Jahrgang vom gleichnamigen Traditions-Sekt geläufig ist.“

Kompletter Beitrag unter folgendem [Link](#).

## Hermann & Ich – der Podcast für alle Nachfolger\*innen & Vorgeher\*innen in Familienunternehmen!

Von Lena Schaumann, Dezember 2020

<https://open.spotify.com/episode/0h6XiDoQxaFiEkbOp4wNjp>

### #8 ALLES oder NICHTS mit Marie-Luise Raumland

Sekt oder Champagner? Das kann bei einem Blind Tasting von hochwertigen Raumland Sekt schon einmal schnell verwechselt werden. Das Sekthaus Raumland wird von Marie-Luise Raumland gemeinsam mit Ihrer Schwester in 2. Generation geführt – obwohl Marie damals in unserem gemeinsamen BWL-Studium noch felsenfest überzeugt war, nicht ins Familienunternehmen einzusteigen. Ein GAP-Year, ein weiteres Studium im Weinbau in Montpellier und verschiedenste Jobs später, fiel dann doch die Entscheidung: Es geht zurück nach Rheinhessen ins knallgelbe Sekthaus.



Im Podcast erzählt Marie, wie sie das Sekthaus Raumland gemeinsam mit ihrer Schwester Kathi führt, wie die gemeinsame Arbeit mit den Eltern funktioniert und wann man als Sekt-Tochter eigentlich den ersten Sekt trinkt.

## WEINGUIDES & AUSZEICHNUNGEN

---

### Eichelmann 2021

5 von 5 Sternen Weltklasse Weingut



„[...] 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. Auch die Zugabe von Schwefel hat er nach und nach reduziert, schon vor einigen Jahren Sekte ausgebaut, denen gar kein Schwefel zugesetzt wurde. Im Oktober 2019 ist Marie-Luise, die ältere Tochter von Volker und Heide-Rose Raumland, in den Betrieb eingestiegen, die jüngere Tochter Katharina hat sich zu einem Zweitstudium entschieden, studiert derzeit Internationale Weinwirtschaft in Geisenheim und wird nach Beendigung des Studiums ebenfalls in den Betrieb einsteigen.“

[...] Der Pinot Brut Nature aus dem Kirchenstück, Jahrgang 2011, nach den VDP-Richtlinien für Lagensekte erzeugt, ist konzentriert, würzig und rauchig, ist enorm kompakt im Mund, stoffig [...] Unser Favorit ist das XI. Triumvirat aus dem Jahrgang 2011, zeigt feine rauchige Noten, gelbe Früchte, ist faszinierend klar und konzentriert, ist komplex und stoffig im Mund, kraftvoll und lang, noch sehr jugendlich. Bravo!“

#### Bewertungen:

- |  |                  |
|--|------------------|
| • 2013 Riesling brut                             | <b>88 Punkte</b> |
| • 2013 „Cuvée Marie-Luise“ brut                  | <b>90 Punkte</b> |
| • 2014 „Cuvée Katharina“ brut nature             | <b>90 Punkte</b> |
| • 2015 Rosé „Prestige“ brut                      | <b>90 Punkte</b> |
| • 2010 „Blanc de Blancs „Prestige“ brut          | <b>91 Punkte</b> |
| • 2011 Chardonnay „Prestige“ brut                | <b>90 Punkte</b> |
| • 2011 Pinot „Prestige“ Kirchenstück brut nature | <b>91 Punkte</b> |
| • 2011 XI. Triumvirat Grande Cuvée brut          | <b>93 Punkte</b> |
| • 2008 Vintage Blanc de Blancs extra brut        | <b>91 Punkte</b> |
| • 2008 Vintage Blanc de Noirs brut               | <b>92 Punkte</b> |

Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland

## Vinum Weinguide 2021

**4,5 von 5 Sternen (Deutsche Spitze): 2008 Blanc de Blancs Extra Brut wird bester Winzersekt Deutschlands**



„Die Zeichen bei Deutschlands bestem Sekterzeuger stehen auf Wandel. Nicht, was die Güte der Sekte angeht, weit gefehlt. Aber es bahnt sich der Einstieg der jungen Generation in den Betrieb an, und solch ein Schritt ist nicht selten mit Veränderungen verbunden. Doch braucht es die überhaupt? Für uns eher nicht, wir finden alles perfekt, so wie es Volker und Heide-Rose Raumland seit der Gutsgründung 1990 eingerichtet haben. Was will man denn auch mehr? Ein Sekt schmeckt hier besser als der andere. Und was den preisbewusstesten Genießer natürlich besonders freut: Raumlands Traditionscuvées, die die Basis des Angebots bilden, sind von einer solchen Güte, dass sie die meisten Spitzensekte anderer Anbieter nur so vom Platz fegen. Und das hat seine Gründe. Diese Sekte sind eben keine flugs gefüllte Alltagsware, sondern sie lagern mindestens drei Jahre auf der Hefe, haben oft noch viel länger Zeit, ihre Eleganz und ihr Aromenspiel zu entwickeln. Das trifft etwa auf den 2013er Riesling Tradition Brut zu, der frisch und feinfruchtig im Glase perlt.

Aber auch die beiden nach den Töchtern des Hauses genannten Cuvées sind nicht von schlechten Eltern: Wir sehen die sehr pure Katharina Brut nature mit leichten Vorteilen vor der etwas geschmeidigeren Marie-Luise Brut. [...]

Nobel wie Champagner

In der Mitte der Hierarchie haben sich die Prestigesekte angesiedelt. Sie sind durch ein Hefelager von sage und schreibe sechs bis neun Jahren geprägt und zeigen deutlich jene Aromen, die gemeinhin mit noblem Champagner in Verbindung gebracht werden: Brioche, Nussbutter und geröstete Mandeln. [...] Dazu gehört etwa der hervorragende Chardonnay Brut und neuerdings auch ein Lagensekt, der in diesem Hause erstmals auftaucht. Es ist der 2011er Pinot Kirchenstück Brut Nature, ein wunderbarer Schaumwein. Dass es künftig auch noch andere Lagensekte geben wird, ist seit der Mitgliedschaft im VDP nicht auszuschließen. [...]

Vier Sekte unter den Top Ten der Deutschen Winzersekte:

- |   |                  |
|---|------------------|
| • <b>1. Platz:</b> 2008 Blanc de Blancs Extra Brut      | <b>95 Punkte</b> |
| • <b>2. Platz:</b> Tradition Brut                       | <b>94 Punkte</b> |
| • <b>7. Platz:</b> 2011 XI Triumvirat Grande Cuvée Brut | <b>93 Punkte</b> |
| • <b>8. Platz:</b> 2008 Blanc de Noirs Brut             | <b>92 Punkte</b> |

## Meininger Deutscher Sektpreis 2020

**Zum 6. Mal in Folge erhalten wir die Auszeichnung „Beste Sektkollektion des Jahres“**



„[...] Die begehrte Auszeichnung für das Sektgut des Jahres 2020 geht in diesem Jahr an das Sekthaus Raumland. Mittlerweile ist hier die nächste Generation mit im Boot und unterstützt Volker Raumland. Spannende neue Projekte wie den ersten Lagensekt des Hauses unter der neuen Kategorie VDP.Sekt.Prestige überzeugten ebenso wie bekannte Spitzenqualitäten wie Triumvirat oder auch Cuvée Katharina, die den zweiten Platz in der Kategorie der Prestige Burgunder Sekte nach Flörsheim-Dalsheim holt [...]“ (Zitat Meininger)

Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland

Bewertungen:

- 2014 Cuvée Katharina Brut Nature **94 Punkte**  
2. Platz in der Kategorie III - Prestige Burgunder Sekt brut
- 2013 Cuvée Marie-Luise Brut **90 Punkte**
- Tradition Brut **92 Punkte**
- 2010 Blanc de Blancs Brut **91 Punkte**
- 2011 Pinot Kirchenstück Brut Nature – VDP.Sekt.Prestige **93 Punkte**
- 2011 Chardonnay Prestige Brut **93 Punkte**
- 2011 XI. Triumvirat Grande Cuvée Brut **93 Punkte**

## Vinum Sektaward 2020

Bester Sekt in der Kategorie „Burgunder ab 36 Monate Hefelager“



- **1. Platz:** 2011 Chardonnay Prestige Brut

## Falstaff Sparkling Special 2020

Bester Sekt in der Kategorie „Blanc de Blancs“, und „Cuvée“ und 3. Platz in der Kategorie „Brut Nature“

- **1. Platz:** 2011 Chardonnay Prestige Brut (Kategorie „Blanc de Blancs“)  
*„Feine und präzise Würzigkeit mit Noten von Kernobst, Mandeln und Hefezopf. Komplex mit tieferen Tönen und zugleich unbeschwert und nuanciert. Auch der Gaumen zeigt sich feinwürzig – Brioche, herb-süßer Apfel, Zitrusfrucht, Steinobst. Straighte Perlage, feinsalzige Mineralik. Saftig mit lebendiger Säure, die nach hinten hinaus noch einmal ordentlich Zug aufnimmt.“*
- **1. Platz:** 2011 XI. Triumvirat Grande Cuvée Brut (Kategorie „Cuvée“)  
*„Der Triumvirat stammt aus der »VDP. Große Lage« und setzt sich aus 50 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir und 15 % Meunier zusammen. Die Nase präsentiert sich mit Tiefe und subtiler Kraft, dabei wunderbar nuanciert und fokussiert. Feine Briochenote und Würze, ein Hauch helle Frucht und Blüte, kalkige Mineralik. Am Gaumen dicht, intensiv und doch feinkomplex. Feine Perlage. Steinobst und saftige Zitrusfrucht. Salzigmineralische Säurestruktur. Substanz trifft auf feine Kraft und Finesse.“*
- **3. Platz:** 2011 Pinot Kirchenstück Brut Nature – VDP.Sekt.Prestige  
*„100%iger Pinot Noir, lag 96 Monate auf der Hefe, der erste offizielle VDP.Sekt. In der Nase würzig, mineralisch, tief – mit Noten von Stein, gelbem, kräftigem Apfel, hellem Tabak, lebendig fein strukturiert. Am Gaumen konzentriert mit lebendiger Säurestruktur. Feinsaftiger Cox Orange und Zitrusfrucht, Brioche-Würze, herbe Anklänge mit feinem Bitterton, Hauch von Erdigkeit. Immanente Kraft, salzige Mineralität. Tiefe und Komplexität treffen auf Präsenz.“*

Sekthaus Rauml and

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Rauml and / Instagram: Sekthaus\_Raumland

## Deutscher Sekt Guide

Von Andreas Kosma, Oktober 2020



„Die Etablierung deutscher Spitzensekte im Premiumsegment hat einen Namen: Raumland. Wie kaum einem anderem Sekterzeuger ist es dieser Familie gelungen innerhalb von 30 Jahren eine Marke zu kreieren, kontinuierlich noch besser zu werden, dabei Teamplayer zu bleiben, Lobbyarbeit zu leisten sowie zum Synonym für gehobenen Schaumweingenuss national und erfreulicherweise auch international zu werden. [...] Aktuell sind die beiden Töchter Marie-Luise und Katharina sukzessive dabei das Ruder dieses Topbetriebs in die Hände zu nehmen.

[...] Das Sortiment der Raumlands ist dreistufig und dabei klar definiert. Wobei die Protagonisten innerhalb der drei Linien Tradition, Prestige und Vintage jeder für sich längst zum Klassiker geworden sind. In der sogenannten Basis, dem Traditions-Segment herrschen Eleganz und Aromenvielfalt vor. Alle vier Cuvées haben ein mindestens 4-jähriges Hefelager hinter sich. Für die Kategorie Prestige liegt der Cutoff bei sechs Jahren und die Betonung auf der Brioche note durch den langen Kontakt mit der Hefe. Die drei Flaggschiffe, die unter der Bezeichnung Vintage segeln sind Legenden. Sie liegen traditionell mindestens 10 Jahre auf der Hefe, der aktuelle Jahrgang ist 2008.“

### Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: [info@raumland.de](mailto:info@raumland.de)

[www.raumland.de](http://www.raumland.de) / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland



## DEUTSCHE PRESSE

### Vinum Magazin: „Deutscher Sekt, c'est moi!“

Ausgabe Juli – August 2020 / Text: Eva Maria Dülligen, Fotos: Jana Kay



„Der französischste unter den deutschen Schaumweinmachern heißt Volker Raumland. Angefangen bei der Liebe zum Champagner bis zum Geschmacksprofil seiner eigenen Bruts. Ihn deshalb als Nachahmer abzutun, wäre grundverkehrt. Er setzt auf seinem rheinhessischen Sektgut lediglich das um, was die Champagne seit Jahrhunderten erfolgreich vormacht. Und bleibt dabei trotzdem extraordinaire.

Eine Karriere hat Volker Raumland im Grunde als Wanderarbeiter gestartet. Als Auftragsversekter. So wie einst die Messerschleifer übers Land zogen, um stumpf gewordene Schneidwerkzeuge zu schärfen, veredelte er in den 80ern mittels einer mobilen Versektungsanlage Grundweine deutscher, österreichischer und sogar französischer Winzer zu Schaumwein. Das tut er immer noch – aber statt für andere versektet er heute für sich selbst. Größtenteils zumindest. Denn neben den über 800 000 eigenen Rohsekten, die auf der Feinhefe liegen, warten 300 000 Bouteillen von rund hundert Winzern auf den Tag, an dem ihre Naturkorken in Raumlands Reifekellern endlich mit einem Drahtbügel gesichert werden. Zu seinen Kunden zählen Größen wie Hansjörg Rebholz, Rainer Schnaitmann oder Hans-Peter Wöhrwag, der Bruder seiner Ehefrau Heide-Rose. «Manche wollen auf dem Etikett den Verweis darauf, dass ihre Grundweine bei mir versektet wurden: versektet durch Volker Raumland», erzählt Deutschlands berühmtester Schaumwein-Produzent schmunzelnd beim Überqueren der Dorfstraße von der Vinothek hinüber zur Villa aus der Gründerzeit.

Einst im Besitz des Großbürgertums, namentlich der Fabrikantenfamilie Merkel, musste der Letzte dieser Dynastie, Karl-Heinz Merkel, 1990 Insolvenz anmelden. Raumland suchte damals ein Haus in Dalsheim, möglichst nah an seiner Arbeitsstelle und schlug bei der Zwangsversteigerung zu. Das Innere der Villa verströmt bourgeoisen Charme, man würde sich nicht wundern, käme Kommerzienrat Merkel in Gehrock und steifem Zylinder die riesige, spiralförmige Vollholztreppe hinuntergeschritten. Als er die Villa einige Wochen vor dem Kauf besichtigen wollte, so Raumland, habe ihm ein Dienstmädchen mit Spitzenhäubchen und Spitzenschürze geöffnet.

Von Siemens nach Geisenheim Ein glückliches Händchen bewies der gelernte Industriekaufmann nicht nur beim Erwerb der 800 000 DM teuren Bauschönheit – die heute kaum für das Zehnfache zu bekommen wäre. Er hat auch ein kristallklares Gespür für Menschen, die sein Unternehmen nach vorne bringen. Zum Beispiel die Önologin Carole Lefèbvre. Sie holte Raumland 1997 aus Reims in sein Sekthaus: «Ich sagte zu ihr, du hast unglaubliches Geschick beim Ausbau jener Rebsorten, die ich anbaue. Du hast freie Hand.» So führte die junge Champagner-Connaissanceuse eine differenziertere Ganztraubenpressung ein, reduzierte die erste sanft gepresste Charge des Traubenguts, die sogenannte Tête du Cuvée, auf 50 Prozent: auf exakt den Teil, der hohe Säure besitzt und das höchste Alterungspotenzial verspricht, im Gegensatz zur letzten Pressung – der Taille –, wo die mitgepressten Stiele und Traubenkerne Bitterstoffe in den Most einbinden. Und sich selbstredend nicht in Raumlands Assemblagen finden. Für die Ernte empfahl Carole, die Pinot- und Chardonnay-Reben noch selektiver zu pflücken, sodass Zucker- und somit Alkohol-Level möglichst gering ausfallen, ohne die Reife zu vernachlässigen. «Das Lesegut muss wie ein leichter Kabinett sein, keine fette Spätlese », rundet der Sohn eines pfälzischen Winzer-Paares ab. Raumlands Vita liest sich wie die Novelle eines Theodor Fontane. Auf Ackergäulen ritt er als Junge mit dem Opa aufs Feld zur Kartoffelernte. Nach der Schule pfefferte er seinen Ranzen in die Ecke und sprintete in den Weinberg. Als älterer von zwei Söhnen sahen seine Eltern später allerdings eine «solide» Ausbildung für ihn vor: ««Lern du mal was Gescheites, dein Bruder übernimmt das Weingut», sagten sie zu mir.»

Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland

Die kaufmännischen Lehrjahre bei Siemens seien nützlich, aber blutleer gewesen. Also beschloss er mit Mitte 20 nach Geisenheim zu wechseln. Während eines Semesters bekam er die Gelegenheit, mit Kommilitonen wie Joachim Heger und Egon Müller Schaumwein in der Forschungsanstalt zu machen. Aus dem elterlichen Keller nahm er Müller-Thurgau und verwandelte ihn in Sekt: «Auf der Blindverkostung wurde der Sieger aufgedeckt. Es war der Müller-Thurgau aus Bockenheim.» Dies sei der Moment gewesen, in dem der Önologie-Student beschloss, das Versekten zu seiner Profession zu machen. Deutscher Schaumwein in Paris Heute sind es überwiegend die klassischen Champagnersorten, die der 64-Jährige auf seinen 9,9 Hektar anbaut. Die Kellerarbeit funktioniert nach den Gesetzen der Spitzen-Betriebe rund um die Marne bis hin zum Handrütteln jener Roh-Sekte, deren Hefedepot sich schwieriger als bei anderen absetzt. Natürlich nerve der ständige Vergleich seiner Schaumweine mit Champagner. Gleichzeitig macht es Raumland stolz, dass Cuvées wie «Triumvirat» auf Wettbewerben dem Champagner-Adel die Stirn bieten. «Obwohl die Franzosen für ihren Nationalstolz bekannt sind, liefern wir auch nach Paris. Glaubt man dem dortigen Fachhändler, werden meine rheinhessischen Sekte im Élysée-Palast ausgeschrieben.» Vor zwanzig Jahren noch ein einsamer Wolf in Deutschlands Schaumweinszene, umgibt Raumland mittlerweile ein Konkurrenz-Rudel von Barth bis Bamberger, von Schloss Vaux bis Reichsrat von Buhl. Raumland begrüßt den wachsenden Markt von Qualitätsschaumwein hierzulande, das korrigiere das Image vom Billigsektland, das von tankvergorener Brause großer Hersteller überschwemmt wird, bei denen mit Blick auf den Endverbraucherpreis ein läppischer Euro für die gesamte Produktion übrigbleibt. «Was soll dabei herauskommen?»

Der Mann mit Denkerstirn und buschigen Augenbrauen verkörpert eine Art männlicher Barbe-Nicole Ponsardin. Auch bekannt als Veuve Clicquot: Wo die Unternehmerwitwe aus Reims das Rüttelpult erfand, um das Hefedepot gen Flaschenhals zu befördern und so die kostbare Flüssigkeit zu klären, entwickelte der Pfälzer Winzersohn eine Trauben-Waschmaschine:

Er kämpfte lange damit, dass geerntete Trauben unerwünschtes Beiwerk wie Marienkäfer oder Blütenreste auf sich vereinen. Erfinderisch wie Veuve Clicquot «Alles, was sich draußen in der Natur so sammelt, sitzt auf den Reben. Du musst sie vor dem Pressen reinigen, sonst geht das mit in den Saft und verzerrt das Geschmacksbild.» Aber welche Frucht war der filigranen Traube am ähnlichsten, welche Mechanik ließe sie bei der «Vorwäsche» unverletzt? Schließlich stieß Raumland auf eine Reinigungsmaschine für Feldsalat und konstruierte nach diesem Modell eine eigene für sein Traubengut. Im ehemaligen Tanzsaal der Fabrikantenvilla Beschließen wir bei Blanc de Blancs und Rosé Brut den Tag. Zwischen null und sechs Gramm pro Liter bewegt sich die Dosage in Raumlands Rohsekten. Je länger sie auf der Hefe liegen, desto reifer werden sie und umso weniger Süß ist nötig, um Balance zu erzielen. Nach 36 Monaten beginnt die Hefe sich zu zersetzen und hinterlässt Aspekte von Brioche bis Trüffeln. «Ich probiere mit ganz anderen Zungen und Augen», sagt Raumland, «viele sind vom ersten Eindruck der Grundweine geblendet. Aber man muss genau wissen, wie sie schmecken müssen, damit sie echtes Sektpotenzial besitzen.»

Potenzial ist das Letzte, was man in diesen Schaumweinen vermisst. Auch wenn Freund und Kollege Klaus-Peter Keller einst augenzwinkernd anmerkte, Raumland verkaufe seine beiden Töchter zu billig, und hiermit auf die ihnen gewidmeten Cuvées «Katharina Brut Nature» und «Marie-Luise Brut» zum Endpreis von 20 Euro anspielte. Der eigenen Sekthaus-Legende nach war das die Geburt des viermal teureren «MonRose Extra Brut» als Hommage an Ehefrau Heide-Rose: «Ich dachte mir, wenn ich schon die günstigen Töchter habe, will ich wenigstens eine kostspielige Ehefrau.»

## Sage: „Nachfolgerinterview mit Marie-Luise Raumland“

„Bei uns fallen die Entscheidungen am Esstisch oder bei einem Glas Sekt.“

Von Jan Friedrich, Juni 2020



<https://www.sage.com/de-de/blog/unternehmensnachfolge-geschichten-uebergabe-im-sekthaus-fy20/>

In einer Unternehmerfamilie aufzuwachsen und die Nachfolge der eigenen Eltern anzutreten, kann eine große Chance sein – die aber auch mit besonderen Herausforderungen verbunden ist. Marie-Luise Raumland befindet sich in einem solchen Übergabeprozess: 1990 gründeten ihre Eltern Heide-Rose und Volker Raumland ein „Sekthaus“ im südlichen Rheinhessen. Sie produzieren hochwertigen Sekt in traditioneller Flaschengärung, sowohl für den eigenen Verkauf als auch für andere Winzer in ganz Deutschland. Heute beschäftigt das Sekthaus Raumland je nach Saison zehn bis 25 Mitarbeiter, ist als bislang einziges Sekthaus im Verein deutscher

Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

[www.raumland.de](http://www.raumland.de) / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland

Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen und umfasst die am höchsten ausgezeichnete Sektkollektion Deutschlands. Marie-Luise Rauml and steht gemeinsam mit ihrer Schwester Katharina bereits in den Startlöchern, um den Erfolg des Familienunternehmens weiterhin zu sichern: Seit kurzem sind die beiden fest im Betrieb und werden die interne Nachfolge in zweiter Generation antreten. Noch arbeitet die ganze Familie zusammen in der Firma und kann demnächst auf 30 Jahre Erfolgsgeschichte anstoßen. Der Edeltropfen dafür liegt schon bereit: „Wir haben eine tolle Cuvée im Keller liegen, die die letzten 30 Jahre unserer Unternehmensgeschichte in flüssiger Form beinhaltet. Zum Jubiläum wird es eine große Feier geben, bei der wir diesen Sekt präsentieren.“, so die junge Nachfolgerin. Im Interview erzählt sie von persönlichen Herausforderungen und verrät, worauf ihrer Erfahrung nach kein Unternehmensnachfolger verzichten sollte.

### ***Frau Rauml and, seit kurzem sind sie fest im Familienunternehmen. Wie sieht Ihr Alltag im Tagesgeschäft dort aus?***

Tatsächlich gibt es keinen ganz normalen Arbeitstag, weil wir mit der Natur arbeiten, die sich von Saison zu Saison oder von Jahreszeit zu Jahreszeit verändert. Unser Unternehmen besteht grundsätzlich aus drei Bereichen: der Arbeit im Büro in der Vinothek, wo alles Betriebliche stattfindet und wir die Sekte verkaufen, dem Außenbetrieb (die Arbeit im Weinberg), und schließlich der Arbeit im Keller, wo wir uns tagtäglich darum kümmern, dass aus den Trauben, die wir im Herbst ernten, hochwertiger, raffinierter Sekt wird. Mein persönlicher Arbeitsalltag ist dementsprechend auch divers: Ich habe mir erstmal das Ziel gesetzt, die kompletten Prozesse kennenzulernen, zunächst unsere betriebswirtschaftlichen Abläufe, um dann im nächsten Schritt noch mehr in die Weinbergs- und Kellerarbeit zu gehen. Des Weiteren bin ich viel unterwegs, beispielsweise auf Weinmessen oder bei gastronomischen Events etc.

### ***Was motiviert Sie jeden Tag, für Ihr Unternehmen alles zu geben?***

Mich motiviert es sehr zu wissen, dass wir mit dem, was wir tun, extrem viel Freude bereiten, weil wir ein sehr emotionales Produkt haben. Sekt trinkt man meist zu tollen, besonderen Gelegenheiten. Ich möchte ihn auch als Essensbegleiter zu tollen Gerichten oder Desserts präsentieren und den raffinierten Sekt aus traditioneller Flaschengärung, den wir in Deutschland haben, noch bekannter machen. Mein zweiter großer Motivator ist die Arbeit in der Natur. Ich laufe jeden Tag durch den Weinberg und verstehe in meinem jetzigen Job, was Zeit bedeutet – nicht, weil ich zehn E-Mails abgearbeitet habe, sondern weil ich beobachte, was die Natur errichtet. Dadurch entsteht eine hohe Sensibilität für die Umwelt und das, was um mich herum geschieht. Das hat mir in den Jahren zuvor gefehlt und bringt mir jetzt jeden Tag Gänsehaut.

### ***Welche Herausforderungen bringt die Unternehmensübernahme für Sie ganz persönlich mit sich?***

Das Gefühl, dass man in extrem große Fußstapfen tritt, ist immer eine Herausforderung als Nachfolger. Mir mangelt es eigentlich nicht an dem Selbstbewusstsein, dass ich das schaffen kann, aber was meine Eltern in den letzten 30 Jahren aufgebaut haben, ist unglaublich und einzigartig. In Medienberichten wird mein Vater als der „Sektapost“ oder der „Perlenkönig“ beschrieben – da wird einem dann klar, was für ein Berg an Verantwortung vor einem steht.

### ***Wie war es, in einer Unternehmerfamilie aufzuwachsen?***

Ich glaube, darüber kann man erst im Nachgang so richtig reflektieren. Im Grunde ging es schon früher bei uns den ganzen Tag nur um Sekt: beim Frühstück, beim Mittagessen, beim Abendessen. Und dazwischen saßen die Kunden mehr oder weniger auf unserer Couch, denn die Verkostungen fanden damals in unserem privaten Wohnhaus statt. Zudem haben wir mit der Schulklasse Ausflüge in unseren Betrieb gemacht, um zusammen Trauben zu lesen. Entsprechend sind meine Schwester und ich sehr eng und intensiv damit aufgewachsen, was sehr wertvoll war: das unternehmerische Denken mitzubekommen und immer wieder zu hören, welche Entscheidungen getroffen werden, das hat mir in meinem beruflichen Werdegang viel geholfen. Dennoch haben meine Eltern stets versucht, einen gesunden Abstand zwischen uns und dem Unternehmeralltag zu halten, sodass wir unsere eigenen Interessen und Hobbys verfolgen und uns somit später aus reinem Eigeninteresse für das Familienunternehmen entscheiden sollten. Das hat letztendlich auch geklappt: Wir beide haben jeweils erst etwas anderes gemacht und dann aber auch wieder zurückgefunden.

### ***Also war es für Sie nicht immer klar, das Unternehmen Ihrer Eltern zu übernehmen?***

Rückblickend glaube ich, dass ich es schon immer im Bauchgefühl hatte. Aber ich habe die Entscheidung zunächst nicht treffen können, aus Angst vor ihrer Endgültigkeit. Meine Eltern haben mir immer geraten, mich erst in einem anderen Bereich weiterzubilden und über den Tellerrand zu blicken, damit ich meinen Horizont öffne und mich erst dann wieder auf einen bestimmten Bereich eingrenze. Meine Schwester und ich haben beide Internationale Betriebswirtschaft studiert und waren viel unterwegs: Wir haben Praktika und Austauschprogramme auf der ganzen Welt gemacht. Am Ende entschieden wir uns beide, ich im Master, meine Schwester im zweiten Bachelor, für ein Weinbaustudium. Dennoch wollte ich danach erstmal andere Unternehmen beschnuppern und dort Verantwortung übernehmen. In den letzten fünf Jahren war ich also in unterschiedlichen Funktionen und namhaften Unternehmen tätig. Dabei habe ich gelernt, Führungsverantwortung zu übernehmen und mich zu strukturieren. Das alles kann ich jetzt perfekt anwenden.

### ***Sie sind eben nicht nur Nachfolgerin, sondern auch Tochter. Bei der Übernahme innerhalb der Familie kann es sicher auch mal zu Spannungen kommen – gibt es bei Ihnen deswegen besondere Herausforderungen?***

Natürlich. Wir sind alle sehr emotionale Menschen, meine Schwester und ich zudem sehr unterschiedlich, und diskutieren alle gerne. Somit werden die Entscheidungen mitunter immer noch am Esstisch oder bei einem Glas Sekt getroffen. Sollte es mal emotional werden, stellen wir uns stets die Frage: In welcher Rolle befinde ich mich eigentlich gerade, agiere ich gerade als „die Tochter“, „die Schwester“, die „Geschäftsführerin“? Das ist ein Spannungsfeld, aber das macht ein Familienunternehmen eben auch aus, weil man auf ganz verschiedenen Ebenen tolle Diskussionen führen kann, sachlich wie auch emotional.

### ***Das Sekthaus Rauml and ist ein Unternehmen mit Tradition. Gehen mit der Übernahme dennoch Mindset-Wechsel und neue Werte einher?***

Ich beschäftige mich – unabhängig von unserer Übernahme – schon lange mit dem Thema Nachfolge und sehe es als Herausforderung oder vielmehr Kunst für den Nachfolger, zu verstehen, was die Traditionen und Werte eines existierenden Unternehmens sind, wie man diese sanft anpackt und nicht verändert, sondern weiterentwickelt. Oder wie man neue Ideen darauf basierend entwickelt, ohne komplett andere Wege zu gehen. Diese Werte haben wir gemeinsam mit der Familie aufgearbeitet und schriftlich niedergeschrieben, als wir im Unternehmen eingestiegen sind. Somit können wir unsere zukünftigen Entscheidungen stets mit diesen Werten abgleichen.

### ***Was werden Sie und Ihre Schwester denn verändern und modernisieren?***

Meine Schwester und ich haben beide ein starkes Bewusstsein für biologischen Weinbau, den wir schon seit 2002 bei uns verfolgen. Wir beide wollen jetzt das Thema Biodynamie angehen und den Betrieb auch diesbezüglich umstellen. Das ist unsere „Philosophie“, in der auch Wachstums- und Mondphasen berücksichtigt werden, um die Pflanze noch besser zu schützen. Denn wir merken, dass wir sehr abhängig von der Natur sind, die sich gerade in den letzten Jahren extrem verändert. Durch unsere Aufnahme im VDP im Januar müssen wir zudem unser Flaschendesign anpassen. Da wir unsere Werte genau definiert haben, schreiten wir aktuell in dem Designprozess extrem schnell voran und entscheiden zügig, was zu uns passt und was nicht. Außerdem tragen wir beide bereits die volle Verantwortung für das Thema Digitalisierung. Auch das wird immer wichtiger in unserer Branche.

### ***Wie kann man sich Ihre Übernahme als Schwesternpaar genau vorstellen? Bilden Sie eine Doppelspitze in der Führung?***

Genau, langfristig möchten wir eine Doppelspitze bilden und uns aufteilen, um das Unternehmen effizient und vor allem qualitativ noch weiter voranbringen zu können. Dennoch ist uns klar, dass jeder einzelne von uns gerade am Anfang in jeden Bereich blicken muss, um das Unternehmen von Grund auf zu verstehen.

### ***Gibt es besondere Skills, die Sie sich für die Geschäftsführung zunächst noch aneignen müssen?***

Ja, auch wenn man Weinbau studiert oder eine Lehre macht, bedeutet das nicht, dass man danach Wein herstellen kann. Mein Vater sagt immer: Der Winzer lernt nach 30 Jahren im Beruf immer noch dazu. Wir haben ja nur einmal im Jahr die Möglichkeit, uns fortzubilden, weil wir nur einmal im Jahr die eigentliche Tätigkeit ausüben, und dann fängt es wieder von vorne an.

### ***Haben Sie ein Vorbild, das Sie in Ihrer unternehmerischen Laufbahn inspiriert hat?***

Ja, diese Vorbilder hatte ich bereits seit meinem ersten Angestelltenverhältnis direkt nach der Uni. Ich hatte Vorgesetzte, die stets wie Selbstständige agierten. Sie haben so gedacht und gehandelt, als wäre das Unternehmen ihr eigenes, auch wenn sie für einen großen Konzern arbeiteten. Sie haben Initiative gezeigt, Lernprozesse gefördert, Mitarbeiter geschult. Das hat mich immer inspiriert und diese Denkweise und Leidenschaft eines Unternehmers spüre ich auch in mir und möchte sie später als Geschäftsführerin weitergeben. Von daher war die Zeit, in der ich nicht zuhause, sondern in anderen Unternehmen war, sehr wertvoll.

### ***Was sind Ihre Tipps für andere Unternehmensnachfolgerinnen?***

Treten Sie in den Austausch mit anderen. Durch einen Zufall kam ich 2014 – als ich gerade mein BWL-Studium abgeschlossen hatte und noch nicht wusste, was ich jetzt mache – in eine wissenschaftliche Gruppe an der Zeppelin-Universität am Bodensee. Dort gibt es ein Projekt, das zehn Jahre lang Unternehmerkinder in der Nachfolge begleitet. Wir nehmen jährlich an einer wissenschaftlichen Studie teil und treffen uns im Rahmen verschiedener Workshops, tauschen uns aus und sprechen ganz offen über Fragen, die sich uns stellen. Wir haben uns mit ganz persönlichen Herausforderungen beschäftigt: Bei mir war beispielsweise ein großes Thema, was es bedeutet, wieder aufs Land zu ziehen, nachdem ich zehn Jahre in der Großstadt gewohnt habe. Für andere ging es um die Frage, ob sie auch ohne die entsprechende fachliche Ausbildung das Unternehmen übernehmen können – und vieles mehr. Über diese Gruppe kam ich wiederum zum Bund junger Unternehmer, wo ich auch regelmäßig Veranstaltungen besuche und Workshops gemacht habe. Dadurch wurde ich auf alle Themen, die mit der Unternehmensnachfolge einhergehen, aufmerksam. Der proaktive Austausch ist sehr wertvoll!

## Feinschmecker: „Der beste Deutsche Sekt“

Ausgabe November 2020



„Das Sekthaus Raumland nimmt den Spitzenplatz ein, da sind wir und die Fachwelt einer Meinung. Volker Raumland hat deutschen Sekt auf ein anderes Niveau gehoben, er ist Pionier, und ihm sind viele deutsche Winzer gefolgt. Einen ganz besonderen Sekt gibt es aktuell aus dem Jahrgang 2008, einen Blanc de Blancs aus 100 Prozent Weißburgunder. Riecht nach Brioche und Haselnüssen und schmeckt fantastisch [...]“

## Süddeutsche Zeitung: „Drei, zwei, eins – lasst die Korken knallen!“

Ausgabe Samstag / Sonntag am 19./20. Dezember 2020 von Regina Steffens

### Süddeutsche Zeitung

„Zu festlichen Anlässen muss bitteschön eine Pulle Champagner her, so sehen das viele immer noch. Aber warum eigentlich, wenn der deutsche Winzersekt doch längst konkurrenzfähig ist?“

#### Wie aus dem Lehrbuch – Chardonnay Prestige Brut 2011

„Honig in der Nase, das zeigt, dass er lange auf der Hefe lag und viel Reife hat. Ist das Riesling? Chardonnay? Ja, ein knackiger, stählerner Chardonnay, nussig und leicht oxidativ. Man schmeckt gar nichts raus, was man nicht rausschmecken soll, keinen Alkohol, keine Säure. Am Gaumen hat er Länge. Die Perlage ist perfekt. Schmeckt teuer. In den USA wäre der passend für ein traditionelles Truthahnesse. In Deutschland toll zu Raclette, der ist genauso cremig wie guter Käse. Der Sekt hier bewegt sich, er sitzt nicht auf seinem Stuhl rum, sondern der beginnt ein Gespräch. Das ist Konversation. Der ist bildhübsch, der High Performer aus dem Lehrbuch, keine Frage.“

## Falstaff: „Deutscher Sekt 2.0.“

Von Ulrich Sauter, Ausgabe Juni 2020

<https://www.falstaff.de/nd/deutscher-sekt-20/>



„Anne Kriebel MW schwenkte ungläubig, was sie im Glas hatte, und roch immer und immer wieder in den Kelch, unterbrochen von Äußerungen verblüffter, begeisterter Anerkennung. Was war der Grund ihres Beifallssturms? Man würde es noch vor wenigen Jahren nicht für möglich gehalten haben: Es war ein deutscher Sekt, der Kriebel bei den Verkostungen zum Falstaff Sparkling Special fast aus der Fassung brachte.“

#### Sekt als Resteverwertung

Denken wir 15 oder 20 Jahre zurück: Auch damals hatte jeder Winzer, der etwas auf sich hielt, einen Sekt im Angebot. In der weit überwiegenden Anzahl der Fälle wurden diese Schäumer aus Trauben gekeltert, die irgendwie übrig waren: aus Rebsorten, für die es keinen Markt gab, oder aus allem, was man bei der Vorlese vom Stock genommen hatte, damit der eigentliche Wein nicht von Botrytis oder anderen unerwünschten Merkmalen beeinträchtigt würde. So schmeckte er dann auch, der durchschnittliche deutsche Winzersekt der Neunziger- oder Nuller-Jahre.

Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: [info@raumland.de](mailto:info@raumland.de)

[www.raumland.de](http://www.raumland.de) / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland

### Qualitätssekt als Nische

Es war ein kleines Häuflein, das schon damals den Sekt als ein Produkt eigenen Rechts ansah – und auch keinen Vergleich mit der Champagne scheute. Namen wie Raumland, Diel, Solter, der Wilhelmshof und Bardong, Wegeler, Schloss Vaux, Schembs oder Steinmetz schwammen gegen den Strom – und blieben lange Zeit allein in ihrer Nische.

Es ist schon kurios, dass sich das deutsche Sekt-Wunder ausgerechnet in dem Moment einzustellen begann, als die Erderwärmung die Gefahr heraufbeschwor, es könne zu warm werden beispielsweise für Spätburgunder und Riesling. Da man für den Sekt Trauben benötigt, die schon bei geringem Reifegrad aromatischen Ausdruck besitzen, kommt Global Warming den deutschen Sekt-Winzern gar nicht gelegen.

Besonders frühe Hauptlese

Aber: Sie haben den weinbaulichen Dreh, um die sensorische »Kühle« der Sekt-Grundweine zu wahren, immer besser raus. Beispielsweise, indem sie mit ihren Weingärten in die Höhe gehen, indem sie die Laubarbeit verändern und natürlich auch, indem sie auf mineralischen Böden früh zur Lese schreiten. Dies natürlich nicht wie früher bei der negativen Vorlese – sondern um die geeignetsten, gesunden Trauben für den Sekt zu verwenden. Das ist heute keine Vorlese mehr, sondern eine besonders frühe Hauptlese.

[...]

## **Die Weinfeder: „Ein Großer „geht“, zwei Größen kommen“**

Von Hermann-Joseph Berg, Edition 60 2020

[...] Mit Volker Raumland ist erstmals ein Sektgut in einen VDP-Regionalverband aufgenommen worden. Dafür hat der Bundesverband sogar ein „VDP.Sekt.Statut“ geschaffen. Das Neumitglied wirkte selbst daran mit. Dieses Statut definiert die Kriterien für deutsche Sektqualität. Philipp Wittmann: „Volker Raumland ist ein Meister unter den deutschen Schaumweinherstellern. Seine Werte passen hundertprozentig zum VDP.“ Raumland selbst („Viele glaubten, ich sei schon seit Jahren VDP-Mitglied“) sieht in puncto klassischer Flaschengärung einen Aufbruch in der deutschen Sektszene. Viele Betriebe wollten ihren Premiumschaumweinen wieder zu dem früheren Image verhelfen, als deutscher Sekt – neben dem Champagner – Weltruf hatte [...]

## **Essen & Trinken: „Die neue Sektkultur – Was lange gärt, wird richtig gut“**

Von Benedikt Ernst, Ausgabe 12 / 2020

# **essen & trinken**

„Während sich manch angesehenes Champagnerhaus auf seinen Lorbeeren ausruht, hat sich in Deutschland eine ambitionierte Szene an Sektmachern gebildet, die Schaumweine auf Spitzenniveau produziert. Unser Getränke-Redakteur hat sich auf die Suche nach den besten begeben — bei jungen Wilden und alten Hasen.

[...] Volker Raumland gehört zu den wenigen, die es auch wissen. Sein Name ist wie kein anderer mit hochwertigem Sekt aus Deutschland verbunden. Auch bei ihm neigt sich die Weinlese 2020 dem Ende zu, in der Kellerei im

rheinhessischen Mölsheim herrscht Hochbetrieb. Ein Traktor liefert eine Charge Chardonnay-Trauben an, Kellermeister Kasi bereitet die Gärtanks vor, und der Meister selbst wirft unter lautem Maschinengrollen sein neuestes Werkzeug an: eine Traubenwaschanlage. „Ich habe das bisher nur in Italien gesehen, in Deutschland sind wir die Ersten“, erzählt Raumland, während er am Selektiertisch die letzten angedrückten Beeren herauspickt. Nicht auf den Erfolgen ausruhen, sondern immer versuchen, die Qualitätsschraube noch einen Tick weiterzudrehen – dass sei das Ziel von ihm und seinen Töchtern Marie-Luise und Katharina, die inzwischen mit in die Leitung eingestiegen sind. Die Sekte aus ihrem Haus zählen seit vielen Jahren zum Besten, was deutscher Weinbau zu

Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland

bieten hat – nicht nur in Bezug auf Schaumweine. So wurde den Raumlands in diesem Jahr die Ehre zuteil, als erster reiner Sekterzeuger in den exklusiven Verband der deutschen Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen zu werden. Bereits im Einstiegssegment finden sich Sekte mit einer Mindestreife von über fünf Jahren auf der Hefe. „Dafür braucht man natürlich entsprechende Grundweine. Einfach nur lange liegen lassen, funktioniert nicht – wenn der Wein nicht perfekt ist, schmeckt er nach zwei, drei Jahren einfach nur alt“, erklärt Marie-Luise Raumlund, die wenige Minuten zuvor selbst noch mit dem Leseteam im Weinberg stand. Komplette gesunde, unbeschädigte Trauben aus Handlese und mit hohen Säurewerten seien entscheidend. So würden auch die Grundweine vor der zweiten Gärung in der Flasche etwas harsch schmecken, jedoch sorgen die Säure für die benötigte Haltbarkeit. Bei gut gemachtem Sekt fügt sie sich in der Zeit auf der Hefe immer harmonischer in das Gesamtbild ein und sorgt dafür, dass das Produkt auch nach vielen Jahren der Reife eine knackige Frische im Glas ausstrahlt.

Wie Champagner eben? „Ehrlich gesagt, fällt es uns selbst manchmal schwer, einen Unterschied zu schmecken“, gibt Volker Raumlund zu. „Wir machen etwas Eigenes, das aber deutlich näher an Champagner liegt als am Industrie-Sekt im Supermarkt“. Bei allen Lobeshymnen haben sich die Raumlands eine angenehme Bodenständigkeit bewahrt. Auch was die Preisgestaltung betrifft – die Cuvées „Katharina“ und „Marie-Luise“ liegen unter 20 Euro und bieten mehr als mancher Champagner zum doppelten Preis. In der Grande Cuvée „Triumvirat“ entfaltet sich alles, was das Sekthaus auszeichnet, in einem regelrechten Feuerwerk: hefige Reifenoten von Brioche und gerösteten Haselnüssen, elegante Zitrusfrische, tänzelnde Leichtigkeit auf der Zunge und ein schier endloser Abgang. Für Volker Raumlund kommt es am Ende nur auf eine Sache an: „Sekt darf nicht müde machen. Für mich ist ein Sekt dann gut, wenn man nach der ersten Flasche direkt die zweite aufmachen will.“

## Stuttgarter Zeitung: „Prickelnd“

Von Kathrin Haasis am 30.12.2020

# STUTTGARTER ZEITUNG

[...] Um auf ein besseres 2021 zu trinken, ist ein Sekt vom besten deutschen Sektmacher durchaus passend. Diesen Ruf hat Volker Raumlund, der seit 1984 in Rheinhessen den Wein zum Prickeln bringt. Seine Dienste haben auch Württembergs Topweingüter Wöhrwag und Aldinger in Anspruch genommen für ihre gemeinsam produzierten Spitzensekte. Denn der Stuttgarter Hans-Peter Wöhrwag hat mit Volker Raumlund in Geisenheim studiert, und daraus entstand eine Freundschaft. Der Rheinhesse heiratete später zudem die Schwester des Schwaben. Zwischen Alzey und Worms baut er die klassischen Champagnersorten Spätburgunder, Pinot Meunier und Chardonnay an. Seine Arbeit hat er so gut gemacht, dass er vor fast genau einem Jahr als erstes reines Sektgut in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter aufgenommen wurde. Und seine nach der Tochter benannte Cuvée Katharina beschert einen schönen Jahresausklang mit Brioche- und Nussnoten, Substanz und Länge wie ein Champagner. Beim Trinken ist man immerhin fast froh, dass nicht irgendwelche durstigen Partygäste die Flasche im Unverstand leeren.

**Holger Gayer:** Das ist nun wirklich ein würdiger Sekt, um dieses vermaledeite Jahr vom Hof zu jagen. Er paart Hefe- und Brotaroma von Champagner mit einer herben Birnennote. Man schmeckt die Natur. Richtig gut!

**Michael Weier:** Vor über hundert Jahren war deutscher Sekt an Europas Höfen das Nonplusultra. Diese Art der Raumlands ist in jedem Fall ein Schritt in die richtige Richtung – nämlich wieder auf Augenhöhe mit den Champagner zu kommen.

**Harald Beck:** Um dieses verkorkste 2020 endgültig und mit positivem Blick nach vorn zu verabschieden, braucht es was Besonderes. Ein Raumlund? Klar, Abschied mit trockenem Champagner-Humor und der Hoffnung auf mehr so Gutes.

Sekthaus Raumlund

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumlund / Instagram: Sekthaus\_Raumland

## Donna: „Mit diesen Begleitern wird das Weihnachtsmenü ein Knaller“

Von Caro Maurer, Ausgabe 01/2021, Seite 136



### 2015 Rosé Prestige Brut, Sekthaus Raumland, Rheinhessen

„Deutschlands Antwort auf Champagner schlägt seine französischen Konkurrenten in Geschmack und Preis. Mit roten Beeren, Kirschen, Nuancen von gerösteten Nüssen. Als Aperitif, zu kalten Vorspeisen mit Gemüse oder Lachs.“

## Bunte: „Gault & Millau und Bunte präsentieren die besten deutschen Sekte“

Ausgabe 50 | 03.12.2020



### Sekt-Preziosen

[...] Auf Augenhöhe mit den großen Champagnern und sehr lange gelagert: Ausnahme-Sekte, die für die Winzer ein Aushängeschild sind.

### Sekthaus Raumland, 2011 XI. Triumvirat Grande Cuvée Brut

*„Karamell trifft auf Limette, vanillige Würze“*

Volker Raumland ist ein Meister seines Faches, nicht umsonst werden seine Sekte oft mit hochwertigen Jahrgangschampagnern verglichen. Aus den kalkhaltigen Böden rund um den rheinhessischen Winzerort Flörsheim-Dalsheim kommen Jahr für Jahr erstklassige Weine, die Raumland in exzellente Sekte verwandelt. Dabei setzt er auf die klassische Flaschengärung und lässt eine elegante Mineralität aufblitzen.

### Sekthaus Raumland, 2015 Rosé Prestige Brut

*„Fluffiges Biskuit, umhüllt mit Kumquats“*

Volker Raumland setzt in seinem Vorzeigebetrieb auf eine ökologische Bewirtschaftung der Weinberge im rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim. Er gibt seinen Sekten die benötigte Zeit zur Reifung auf der Hefe. Und er setzt auch beim Rütteln und Degorgieren noch auf traditionelle Handarbeit. Seit Jahren gelingen ihm verlässlich einige der besten Sekte Deutschlands.

Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland



## INTERNATIONALE PRESSE

### Robert Parker The Wine Advocate

Von Stephan Reinhardt, Mai 2020



„In Flörsheim-Dalsheim, I took the chance to visit Volker Rauml and again, arguably one of the top three sparkling wine producers in all of Germany. The range he is offering at the moment is world-class and can compete with any sparkling wine on planet wine.

Producing nothing but Sekt since 1990 and VDP member since January of this year, Volker and his wife Heide Rose Rauml and are the outstanding sparkling wine producers in Germany. The organically farmed vineyards in Rheinhessen and the neighboring Pfalz sum up to 10 hectares of vines, of which Chardonnay and Pinot Noir are 40% each, whereas the other 20% are Pinot Blanc, Pinot Meunier and Riesling. The harvest is done entirely by hand in 15 kilogram boxes. All the grapes are washed in a kind of whirlpool before the whole clusters are pressed. Only the first 65% of the potential output is used for the fermentation, which is always inoculated with cultivated yeasts. After the second fermentation in the bottle, each wine is kept for at least three years on the lees, yet many cuvées are aged much longer in fact, up to nine or even 10 years. The style is very clear, precise and elegant, and each wine has remarkable freshness and finesse. Since autumn last year, their daughters, Marie Luise and Katharina, have been part of the team and will continue the domain. Rauml and also produces sparkling wines for many top German producers from several regions, for example Rebholz and Battenfeld-Spanier“





*Tasting notes (1/3)*

**2014 Cuvée Katharina  
BRUT NATURE**

Disgorged in November 2019, the 2014 Cuvée Katharina Brut Nature is a blend of Pinot Noir and Meunier partly fermented in barriques. The 2014 opens with a clear, intense and fruity Pinot aroma intermixed with flinty notes as well as delicate vanilla and brioche aromas. Intense and full-bodied on the palate, this is an intense, rich and elegant sparkling wine with a long and complex finish. This outstanding sparkling wine can compete with any Champagne. Very expressive, seriously long and complex in its mineral nature. Tasted in March 2020.

**2013 Cuvée Marie-Luise  
BRUT**

The 2013 Cuvée Marie-Luise Brut is a pure Pinot Noir that was disgorged with a dosage of 4.5 grams per liter in April 2019. The wine opens with wonderfully pure and delicate cherry and red berry fruit intertwined with very fine brioche aromas. On the palate, this is an intense, fresh and firmly structured sparkling wine with lingering fruit intensity and mineral expression. Intense yet so delicate. Tasted in March 2020.

**Rosé Prestige  
BRUT**

The pale NV Rosé Prestige Brut (Disg. 11/2019) is a pure Pinot Noir that blends the vintages 2014 (60%) and 2015 (40%). Very delicate on the elegant, precise and vinous nose, this is a fresh, quite intense and fruity rosé with good freshness and grip. This is a full-bodied and vinous Pinot sparkling wine that should be cellared for another year but can be aged for several years. It has a very gastronomic character that has been dosed with two grams per liter. Tasted in March 2020.

**2010 Chardonnay Prestige  
BRUT**

The 2011 Chardonnay Prestige Brut is pure, fresh and elegant on the precise and elegant, slightly flinty nose. On the palate, this is a highly finished and charming sparkling wine with juicy fruit, great elegance and lingering salinity. Disgorged in October 2019. Tasted in March 2020.

**2011 Chardonnay Prestige  
BRUT**

The 2010 Blanc de Blanc Brut is a pure Pinot Blanc whose base wine is fermented in stainless steel. Disgorged in March 2019, this opens with a pure, delicate and fruity nose intermixed with flinty and iodine aromas. Round and charmingly intense and nutty on the palate, this is a pure and elegant, fruity Pinot with a long and intense finish that is pretty rich, salty, dry and mineral. This is a powerful yet delicate sparkling wine that will definitely benefit from further bottle aging. Tasted in March 2020.



*Scores (2/3)*



*Triumvirat  
Grande Cuvée*  
BRUT

2008



2009



2010



2011





*Tasting notes (2/3)*

**2008 Triumvirat Grande Cuvée BRUT**

The 2008 Triumvirat Grande Cuvée Brut is pure on the matured, complex and iodine, complex and vinous, slightly nutty-scented bouquet. Blending 57% Pinot Noir with 23% Chardonnay and 20% Meunier, this is a round yet pure, fresh and aromatic sparkling wine with oxidation and a charmingly aromatic texture with fine tannins and a lingering saline taste. In total, 11,900 regular bottles were produced plus larger formats. This bottle was disgorged in November 2015. Tasted at the domain in March 2020.

**2009 Triumvirat Grande Cuvée BRUT**

The 2009 Triumvirat Grande Cuvée Brut blends 60% Pinot Noir with 28% Chardonnay and 12% Meunier, all from the Bürgel grand cru. The bouquet is intensely fruity yet highly delicate and pure on the nose, with iodine notes and finest red berry and yellow-fleshed fruit aromas and brioché notes. Juicy and intense on the palate, this is a vinous, very intense and complex sparkling wine with very fine tannins and a long and substantial, very intense and vinous finish. The 2009 shows a first maturity and gets more and more complex. A great wine with food. Total production: 8,500 regular bottles plus larger formats. This bottle was disgorged in May 2017. Tasted in March 2020.

**2010 Triumvirat Grande Cuvée BRUT**

The Pinot-dominated 2010 Triumvirat Grande Cuvée Brut is intense yet pure, bright and fresh on the concentrated and iodine-scented, dense and complex nose. Blending 70% Pinot Noir with 18% Chardonnay and 12% Pinot Noir, this is a full-bodied, intense, fresh and juicy, concentrated and refreshing sparkling wine with a long, fresh, pure and salty finish with lemon flavors. Terribly fresh and firm. Disgorged in March 2019. Tasted in March 2020.

**2011 Triumvirat Grande Cuvée BRUT**

The 2011 Triumvirat Grande Cuvée Brut blends 50% Chardonnay with 35% Pinot Noir and 15% Meunier, all cultivated in the Bürgel "VDP. Grosse Lage." The wine opens with a very delicate and fine bouquet of yellow-fleshed fruits intermixed with very fine chalky, saline and floral notes. On the palate, this is a very delicate, refined and elegant as well as intense and sustainable sparkling wine with great expression and a long and complex finish. Great finesse and complexity and lingering salinity. A great Sekt, of which 3,500 of 6,000 bottles were disgorged in January this year. Tasted in March 2020.

AVAILABLE AS OF SEPTEMBER 2020 (subscription)

*Scores (3/3)*





### Tasting notes (3/3)

2008 Vintage Blanc de Blancs  
EXTRA BRUT

The 2008 Vintage Blanc de Blancs Extra Brut opens with an intense and elegant, ripe and yellow-fleshed fruit aroma on the nose and intermingles the characteristic iodine and nutty notes of the Raumlund sparkling wines. Very fine and elegant on the palate, this is a pure and aromatic Sekt with a creamy texture and a long and salty finish. It has 11% alcohol but is so complex and age-worthy. Still young and so vital and almost austere. Disgorged in March 2018. Tasted in March 2020.

2008 Vintage Blanc de Noirs  
BRUT

The 2008 Vintage Blanc de Noirs Brut opens with a bright, precise and concentrated bouquet with notes of red currants and cherries. Vinified in small barrels, this is a pure and iodine Pinot Noir from the Bürgel that comes onto the palate with amazing purity, finesse and freshness. This is a great German Sekt with great complexity and vitality. 11.5% alcohol. Disgorged in March 2018. Tasted in March 2020.

2008 Vintage Chardonnay  
EXTRA BRUT

From Bockenheim and Dabheim fruit, the 2008 Vintage Chardonnay Extra Brut opens with an intense bouquet of ripe Chardonnay fruit intermixed with pure chalk and iodine aromas. Very intense on the palate, this is a full-bodied, rich and firm, very mineral, vinous and sustainable Chardonnay Sekt with great complexity, freshness and finesse. Disgorged in September 2018. Tasted in March 2020. Total production: 2,465 bottles plus 100 magnums that are still on the lees, though.

2008 Vintage MonRose  
EXTRA BRUT

The 2008 Extra Brut MonRose is a Champagne blend that was entirely aged in barriques. Pure and fresh on the refined and iodine as well as slightly oaky nose, this is a full-bodied, rich and elegant, very fine and persistently salty Sekt with great finesse and a long, intense and charmingly fruity finish. Perfectly concentrated and intense yet very fine and fresh, with sustainable iodine flavors. This is a long-distance runner that is still a bit oaky but also structured and indicates great aging potential. This bottle was disgorged in September 2018. Tasted in March 2020.

## Exotic Wine Travel: „Dynamic Rheinhessen“

by Dr Matthew Horkey, February 4, 2020

### EXOTIC WINE TRAVEL DRINK ADVENTUROUSLY

<https://exoticwinetravel.com/dynamic-rheinhessen/>

„There was a time when sweet Liebfraumilch and cheap, bulk wine symbolized the Rheinhessen. Today things are different. The Rheinhessen may be Germany's most dynamic wine region. It's home to some of the most prestigious German wines, [...] and its most well-regarded sparkling wine house. [...]

Of all the sparkling wines we tasted in Germany, the most exciting examples were from two producers in Rheinhessen. **Sekthaus Raumlund** is considered to be the premier sparkling wine house in all of Germany. They are so well regarded by their peers that many send their wines to Sekthaus Raumlund for disgorgement. The estate is owned by Heide-Rose and Volker Raumlund, who both share a passion for Champagne. Volker studied winemaking at the University of Geisenheim and his talents started to shine immediately. "As a student, I made a barrel of sparkling wine and it beat out several Champagnes in a blind tasting," Volk's says. "It shocked my professors and soon everyone in the class wanted to make sparkling wine."

The Raumlund sparklers regularly stand up to top-notch Champagne. Sekthaus Raumlund produces only sparkling wine, made by the traditional method. All of their wines stay on the lees for years and see extended bottle aging. They are considered the reference for German sekt. The sparklers from Raumlund [...] are yeasty and finessed. They are dare-we-say, Champagne-like both in texture and flavor. There is a rise in demand for sparkling wine both locally and worldwide, which should continue to push the quality in the Rheinhessen."

Sekthaus Raumlund

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumlund.de

www.raumlund.de / Facebook: Sekthaus Raumlund / Instagram: Sekthaus\_Raumlund

## The Real Review: „Raumland, the vintage sekt specialists“

By Anthony Rose, July 2020

# The Real Review

<https://www.therealreview.com/2020/07/06/raumland-the-vintage-sekt-specialists/>

„Although the name might sound like a furniture showroom, Raumland is, in fact, the producer of one of Germany's top sparkling wines and the first sparkling-only winery in the VDP. Volker Raumland is from a family winery owned by his parents, Willi and Hedi, in Bockenheim at the border of Rheinhessen and Pfalz. After studying sparkling wine at Geisenheim at a time when German sekt consisted of little more than the 'industrial' names of Rotkappchen and Henkell, he became the first to make sparkling wine in Rheinhessen. A total of 10 ha are destined for their sparkling wines, with 40% pinot noir, 40% chardonnay and the remaining 20% in riesling, pinot blanc and meunier.

In 1986, he bought a truck, installed it with the necessary machinery to produce fizz and placed an advertisement in the newspaper offering his sparkling wine services from his mobile truck. To his surprise, the mobile truck was soon much in demand and he and his wife Heide-Rose found a production site in Mölsheim from which to make their own sparkling wine.

A large, abandoned wine cellar on four stories, three of them below ground, it was initially too big for their needs, while today, it's become too cramped to store the 1 million bottles that they currently need for storage purposes.

The region is on a similar latitude to Burgundy and rainfall is sufficient but not excessive because they are in the rain shadow of the Donnersberg Mountains, which also protect the vineyards from hail. Nights are cool and the days are warm, which is ideal for acidity retention.

Today they have 16 hectares (ha) in total in Rheinhessen and Pfalz. The original 4 ha are on the Dalsheimer Bürger, one of the VDP Grosse Lage and the others are in Bockenheim, in Hohen-Sülzen, and in Mölsheim. A total of 10 ha are destined for their sparkling wines, with 40% pinot noir, 40% chardonnay and the remaining 20% in riesling, pinot blanc and meunier.

In 1997, the Raumlands were joined by a young Champenoise, Carole Lefebvre, who showed them how to press the grapes in different fractions and brought with her the idea of picking for lower sugar levels and lower alcohols. Thanks to Lefebvre, the Raumland sparkling wines were to become more 'Champagne-like', with only the cuvée used for their own sparkling wines and a minimum ageing period in bottle of 4.5 years adding complexity. At the same time, Volker Raumland stresses that his aim is not to copy Champagne because the vineyards, the soils, mainly terrafosca, muschelkalk and algenkalk, and the climate are all very different.

At the Mölsheim production facility, Volker Raumland devised a technique learnt from Ca' del Bosco in Franciacorta and adapted it to his own production methods. After picking to 15-kilo crates, roughly 95% of the grapes are washed using this technique, with a cultured yeast to get the fermentation going, the remaining 5% of grapes with very ripe, thinner skins requiring greater care. The wines are not filtered but cold stabilised before tirage. All the wines undergo malolactic fermentation and the dosage is set at a maximum of 6 grams per litre. 100,000 bottles a year are made.

Since 2002, Raumland has been certified organic but it is not written on the label because they feel that the term 'bio' can have negative associations, or at least could have back in the day, even if things are different today. Decisions are discussed from breakfast to dinner, by all the family, Volker, Heide-Rose and their two daughters Marie-Luise and Katharina, both of whom have worked a harvest at Gusbourne in England and both of whom have cuvées named after them. "We are different personalities," says Marie-Luise. "I'm more thoughtful, Katharina is more impulsive, but we all have the same vision."

Apart from the rosé, Raumland are vintage specialists. "We love the complexity of each single year and we want to communicate that each cuvée has the influence of the vintage," says Volker Raumland. At the same time, they started putting aside reserve wines in 2018 in order to do trials for continuity à la NV Champagne. They even have a reserve cuvée with vintages going back to 1991, Marie-Luise's birth year, which will be their 30th-anniversary flagship wine. The date of disgorgement is printed on the neck label."

Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

[www.raumland.de](http://www.raumland.de) / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland

## Go-Wine Friday read: „Teutonic sparkle“

By David Furer, Published: 03 April, 2020



<https://www.go-wine.com/wine-article-3084-friday-read-teutonic-sparkle.html>

„Despite a decline in German domestic consumption of its native bubbly sekt - per capita quantity has dropped since 2010 from 3.9 to 3.3 litres - attention to quality, both individually and collectively, has never been greater. This impetus was perhaps most clearly marked at the beginning of this year when, on 1 January, with an impending addition of a Sekt classification to its by-laws, Germany's VDP (Association of German Predicate Wine Estates) allowed Sektkellerei Raumland to join as its first member fully dedicated to the production of sparkling wine. According to VDP communications director Sonja Reinbold: "Raumland's membership was approved with the consensual understanding by our membership that our classification expansion is on track to be approved."

[...] She confirmed that as a VDP member Raumland is now authorised to promote itself using the recognisable VDP logo, though it and any other standing members that also produce some Sekt alongside their still wines cannot as yet apply a 'VDP Sekt' assignation to its wines. "It's a unique situation until our June meeting when the classification system for all VDP members making Sekt will be determined." Noted Pfalz winemaker Hansjörg Rebholz confirmed the new classification will require a premium cuvée to age for at least 36 months on lees, with a standard bottling having to rest for 15 months.

Rheingau's Mark Barth said the goal is to ensure all its members making Sekt enjoy the same quality standard as still wines, as "many of us have Riesling and Pinot sites that are great for sparkling wines while other, warmer regions may not have this diversity allowing for single vineyard expressions".

Winemaker Volker Raumland grows and blends organically certified Chardonnay, red and white Pinots and Riesling in Pfalz and Rheinhessen, choosing not to distinguish between regions by labelling his wines 'German' sekt. He also contracts his skills to 40 other German wineries at his eponymous wine estate. In November the 35 members of the lengthily named association for Sekt, the Verband der Traditionellen Klassischen Flaschengärer, which is led by Raumland, abbreviated its name to Verband Traditioneller Sektmacher, initiating a new quality structure and logo. Germany currently produces 90,000hl of sekt annually. [...]"

## TRINK: „Sekt – The chequered history“

Von Anne Kriebiel, MW, 12/14/2020

# TRINK MAGAZINE

„[...] For the longest time, Sekt was a dirty word. It stood for bottles of inexpensive, easy fizz with obnoxious plastic corks to be found on the street, next to the debris of spent fireworks, on New Year's Day. Leftovers from high jinks and cheap thrills the night before. But that was then. Today, Sekt's star is once again on the rise. We cannot even say that it is returning to its former glory because the story of German Sekt today is unprecedented and, quite literally, effervescent.

It was the 20th century that destroyed with consummate efficiency what was once so promising, so frivolous, so prosperous. First it was taxation, then two devastating wars, then a post-war belief in technical progress that turned Sekt from triumph into near ignominy.

### Why near and not total ignominy?

Because to this day, easy-drinking "dry" Sekt is a success story, a popular and affordable drink available to anyone with 4 euros to spare. It soaks up gallons of base wines from across Europe and brings joy to many – and who are we to sneer? (Despite my doubts about the sustainability of this business model, I have no desire to return to the days when wine was the preserve of the rich.)

**Nobody drinks as much fizz as the Germans.**

Each year, a population of 83 million guzzles some 400 million bottles of Sekt, Prosecco, Cava, Champagne, and whatever else bubbles. Nobody drinks as much fizz as the Germans. Clearly, the affordability and availability of mass-produced, high-volume, tank-fermented Sekt drive this market.

Right now, only a tiny proportion of this gargantuan production is artisanal – the German Wine Institute puts that figure at 3%. In fact, they reckon that the 18 largest Sekt producers are responsible for 90.6% of German Sekt production.



© Oliver Rüter

**Once upon a time, however, Sekt was the last word in luxury.**

The Germans had, just like their Champenois neighbours, experimented with sparkling wine for a long time. The French, however, had been at it for far longer and were clearly ahead in the game. There are apocryphal mentions of German-made sparkling wine for the last quarter of the 18th century – when Champagne’s reputation was already established – even if the wines were still different from what we know as Champagne today.

But as always, geopolitical realities played a huge role. When Napoleon’s armies first occupied, then annexed all of the German territories on the Left Bank of the Rhine starting in 1793, ending feudal rule and introducing civil rights for the first time, the fashion for sparkling wines well and truly swapped over.

It was at that time, too, that so many Germans sought their fortune in Champagne: Joseph Krug from Mainz was one of them, Johann Christian Kessler another. The latter joined the house of Clicquot-Ponsardin in 1807, which at the time was led by Nicole-Barbe Ponsardin, the famous widow, or *Veuve Clicquot*. Kessler was so diligent, he eventually became co-director of the house. He parted company with Champagne and founded the very first German Sekt house in Esslingen in 1826, which exists to this day.

**Sekt. A four-letter German word that is shockingly easy to pronounce – a first.**

From then onwards, sparkling wine production mushroomed in Germany: an 1854 list of *Champagner-Fabriken* – Champagne only became a protected name in 1927 – notes establishments in most German wine regions and as far afield as Grünberg in Silesia (today, Poland) as well as in Bavaria, Baden, and Württemberg.

One town, however, centered around “sparkling Hock” and “sparkling Moselle” as these wines became known: Koblenz, a city at the confluence of the Mosel and the Rhine, with easy access to the vineyards and wines of the Mosel, Ahr, Mittelrhein, and Rheingau, became a sparkling wine hub. German Sekt producers like **Deinhard**, based in Koblenz, even had offices in London.

**SEKT ONCE MEANT LUXURY — AND CELEBRITY**

In 1870, the English Princess Alice, Queen Victoria’s daughter, visited the seven-story-deep cellars of Kupferberg in Mainz, while in 1876 Söhnlein had its new “Rheingold” brand launched at the Bayreuth Festival by none other than Richard Wagner himself.

The beautiful advertisements of the era set a new standard for the emerging discipline of brand marketing and its budgets. The official German exhibition catalogue for the Paris World Exhibition in 1900 gives interesting statistics:

## SEKTHAUS RAUMLAND – Pressestimmen 2020

German Sekt production in 1840 was estimated at a quarter of a million bottles, 60 years later this had become 12 million bottles.

Yet, wherever there is profit there is taxation. Although the first *Sektsteuer*, or sparkling wine tax, was introduced in 1902, it was the decision seven years later to link the *Sektsteuer* to price that did real lasting damage. It favored the cheapest Sekts and gradually killed the top end of the market. Then history struck again.

Losing the First World War meant the territorial loss of Lothringen (Lorraine), which had only been part of Germany since 1871. A number of Sekt base wines, including those of Schloss Vaux, today domiciled in the Rheingau, had been sourced there, but then access was cut off. Germans were also not in favor of the month where export was concerned. Nonetheless, I like to imagine that thousands of Sekt corks were popped in the Berlin of the Roaring Twenties, despite or perhaps because of being such a troubled decade: 1924 was the year of hyperinflation, 1929 saw world stock markets crash – and the 1930s brought the inexorable rise of the Nazis.

Post-World War Two, Germany lay in tatters and nobody really was in a Sekt mood. Two companies – it is not clear who was first – came up with the idea of the *Piccolo/Pikkolo*: both Henkell in Wiesbaden and Kessler in Esslingen produced tiny 187.5 ml bottles of Sekt, making this former ultra-luxury product affordable to a war-weary populace. As Sekt's popularity slowly began to climb in the still frugal 1950s, a very different spirit took over. By the 1960s, industrialization and technical progress were everything – undeniably that very German bent for engineering played its part, too.

### **Germany was eminently placed to produce great base wines.**

Law had confined the production of Sekt to *Sektkellereien*, large producers specialized in the process, and almost all of them had switched to tank fermentation by the late 1960s. While they had initially used German base wines, they soon lobbied to be allowed to use pan-European base wines. By the 1980s, the art of bottle fermentation was almost lost – and the glory formerly associated with Sekt all but forgotten. Since Sekt was a business dominated by big brands and only profitable on a large scale, small, artisanal producers hardly existed.

### **And remember, Sekt was still a dirty word.**

It was, however, another tax quirk that changed matters in the mid-1980s. A technicality concerning excise duty meant that winemakers could now hold Sekt in their cellars without *Sektsteuer* being immediately levied. Sekt stocks became, in essence, bonded warehouses. A few brave souls took that opportunity to begin experimenting.

### **WINZERSEKT: RELOADED**

Klaus Herres of Laurentiushof in Leiwen/Mosel, having fallen in love with Champagne, was one of them. So were the Roths of Weingut Wilhelmshof in the Pfalz, putting 52 bottles of Sekt on tirage as their first experiment – one for every Sunday of the year. Also in the 1980s, one fizz-loving professor at Geisenheim, the late Wolfgang Pfeifer, ran a Sekt module – and his influence put a new spin on the idea of Sekt for many. His most prominent disciple is Volker Raumland, who counts today among Germany's best Sektmakers, based in Rheinhessen.

That whole paradigm shift from quantity to quality, the rebirth of Riesling as a properly dry wine, the unfolding and eventual blossoming of Spätburgunder (aka, Pinot Noir) as a star grape — all the things that turned Germany's wine scene around in the 1990s and early 2000s — had to happen first. There was so much to work through, so much to emerge from. And all the while these early adopters were honing their craft, turning out lovely, artisanal, bottle-fermented Sekts.

To them it was clear that Germany was eminently placed to produce great base wines: a formerly marginal and cool climate was now cool to temperate, soils were sufficiently poor to deliver slender but expressive base wines that would support fine, enduring strands of bubbles. Then there was Riesling, a fundamentally different beast when it comes to Sekt, but a unique one which may yet come to define Germany's USP in the Sekt sweepstakes.

These pioneers had the potential, the expertise, the cool, dark cellars, and the patience – and yet Sekt was still bubbling away largely unnoticed.

That changed with a bang in 2013: Weingut Reichsrat von Buhl, an illustrious Riesling estate in Deidesheim, Pfalz, hired Mathieu Kauffmann, Champagne Bollinger's *chef de cave*, to come and make their wines. Originally from Alsace, Kauffman loved Riesling and accepted the challenge. This would have been unthinkable even a decade earlier: a cellar master from a great Champagne house making German Sekt. The change was momentous. More and more star estates began revealing the Sekts they had quietly bottled in the first decade of the millennium, in some cases even earlier.

Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland



Many of those crafting such serious Sekts are members of the VDP, Germany's association of elite estates. Within the VDP there now is a steering committee on Sekt. They published their own Sekt statute in 2018 with admirable rules on pressing regimen and lees ageing – so far so good.

Since the VDP is all about vineyard classification, the Sekt statute features this, too, with its top tier of single-site Sekt. But this is where it falls down: **A perfect site for still wine may not be so perfect for Sekt base wine.** But I know the VDP is aware of this inconsistency. The most important thing for me is that they recognise Sekt as a serious wine category worthy of attention. Even more importantly, they decided to keep the once glorious, once dirty, term Sekt. A four-letter German word that is shockingly easy to pronounce – a first.

Since each tiny bubble acts as a magnifying glass, we drinkers can smell, taste, and feel the flawlessness.

### ART IS IN THE DETAILS

But back to fine fizz itself. What has really changed is the approach to Sekt. Winemakers now set out to grow base wines with the right parameters for Sekt. They grasp the importance of texture and mousse, of lightness combined with depth and finest freshness. Why is that so evident? Because the top tier of great Sekts can now be disgorged without dosage. Since each tiny bubble acts as a magnifying glass, we drinkers can smell, taste, and feel the flawlessness. And yes, this works for Pinot Noir, Chardonnay and Riesling Sekt. All we need now is for Württemberg to wake up to the potential of its many hectares of Schwarzriesling (aka Pinot Meunier).

Why am I so excited about Sekt? Because of the infinite possibilities that climate, soil, site, and variety pose for thrilling Sekt across Germany. Yes, cool pockets like the upper Nahe, the lateral valleys of the Mittelrhein or the Saar are great hunting grounds for Sekt base wines, but don't be fooled: those who know what they are doing can and do harvest great Sekt base wine even amid the orchids and lizards of the Kaiserstuhl.

Fine German Sekt is about site selection, viticulture, harvest point, scrupulous sorting and work, spontaneous ferments and long ageing on lees of the base wines – followed by long ageing on lees in bottle. The good news is that not only grand, old estates are doing this – no, finest fizz is now made across all four degrees of Germany's winemaking latitudes. Some interesting start-ups have also begun specializing in Sekt. All are just waiting to have their corks popped. High jinks indeed – and not a trace of dirt.

## Wines of Germany: „Whose \*Wine\* is it Anyway? Meet Volker Rauml and“

<https://www.germanwineusa.com/whose-wine-is-it-anyway-meet-volker-rauml and/>



Every month, 'Whose Wine is it Anyway?' profiles a German winemaker to give you a behind-the-vines look at the world of German wine. This month, we're highlighting Volker Rauml and, who helped transform the international reputation of high-quality German Sekt. Sekthaus Rauml and, located in Rheinhessen, was the first sparkling wine-focused estate ever accepted into the Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) in late 2019.

### Background

Growing up as a winemaker's son, Volker Rauml and was told to "learn something clever" and pursue a conventional career. But he could not ignore his passion for winemaking. Initially, Rauml and trained as an industrial clerk, but he ended up studying viticulture at the renowned viticulture institution Geisenheim, where his interest in Sekt took root. He was one of the few students – and winemakers – interested in producing sparkling wine at the time. While still

## SEKTHAUS RAUMLAND – Pressestimmen 2020

a student at Geisenheim, his Sekt began winning awards at international sparkling wine tastings, and Raumland was hooked for good.

Known as the pioneer of modern, high-quality German Sekt, Raumland founded Sekthaus Raumland in 1984, focusing on the production of sparkling wines. In fact, there isn't a single still wine produced by the estate. Raumland's renown for high-quality sparkling wines made Volker a popular partner for other German wineries looking for help making their own sparkling wines. Over the years, Volker Raumland's skill and passion for German sparkling wine earned him the nickname of the Sektpapst, or the Pope of Sekt.

While Volker founded the estate, the entire family is heavily involved in running and operating the winery. Volker's wife Heide-Rose comes from a winemaking family, and their two daughters, Marie-Luise and Katharina, joined the family estate in 2020. They share the same passion for high-quality German Sekt and dedication to tradition that their parents have. Raumland's personal favorite Sekts are named after his daughters – Cuvée Katharina (a blend of Pinot Noir and Pinot Meunier) and Cuvée Marie-Luise (100% Pinot Noir).

### Vineyards

Located in Rheinhessen and the Pfalz, Sekthaus Raumland's vineyards are planted to a mix of traditional Champenoise varieties like Pinot Noir (39%), Chardonnay (39%), and Pinot Meunier (3%), as well as other varieties widely planted in Germany like Riesling (10%) and Pinot Blanc (9%).

Sekthaus Raumland, which has been eco-certified since 2002, is the first Sekt-focused estate to be admitted to the VDP, a German organization with strict quality regulations and classifications. Its top vineyard sites in Flörsheim-Dalsheim (Dalsheimer Bürgel) and Hohen-Sülzen (Kirchenstück) are classified as VDP Grosse Lage, a designation reserved for some of the most celebrated German vineyards.

Harvesting grapes at Sekthaus Raumland is a delicate process. The grapes are hand-selected and undergo whole cluster pressing with no maceration or pumping. During this process, the juice is carefully segmented into the "cuvée" (juice from the first pressing) and "taille" (juice from the second pressing). Only the cuvée is used to produce Sekthaus Raumland's high-quality sparkling wine.



*"We love the complexity of each single year and we want to communicate that each cuvée has the influence of the vintage."*

— Volker Raumland

### Wines

Producing just one bottle of Sekthaus Raumland's high-quality sparkling wine requires years of preparation. In Germany, sparkling wine is authorized to be made in a number of different styles, but Raumland is dedicated to making traditional method Sekt, which takes more time and is more labor intensive to produce than other methods. Their wines are aged on the lees to anywhere from 4 to 15 years before available for sale and receive little to no dosage before bottling.

The Raumland family are champions of what they call "Burgundy Sekt," referring to Sekt made from grapes classically associated with Burgundy (Pinot Noir and Chardonnay in particular). Through all of their hard work, Raumland currently produces the most expensive German Sekts on the market.

### Verband Traditioneller Sektmacher

Raumland's dedication to high-quality German Sekt doesn't stop at the estate. He is currently the president of the "Verband Traditioneller Sektmacher," or the Association of Traditional Sparkling Winemakers. The VTS, composed of 35 traditional-method German Sekt producers, hopes to transform the international reputation of German Sekt. Recently, Raumland led the organization through a rebranding, which was previously known as the "Verband der Traditionellen Klassischen Flaschengärer," and initiated a new quality structure and logo.

Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland

The association's main goals are to find a legal basis for the VTS designation and protect and promote the German origin of the grapes used for quality Sekt. Currently, Sekt producers can buy bulk wine from other countries, ferment the wines in Germany, and label the end product as "Sekt from Germany." The VTS hopes to differentiate its high quality, hand-made sparkling wines from industrially manufactured sparkling wines.

## NZZ Züricher Zeitung: „Jungwinzerin Marie-Luise Raumland will deutschen Sekt wieder populär machen“

Von Peter Keller, 6. März 2020



<https://bellevue.nzz.ch/kochen-geniessen/frauen-und-ihre-weine-jungwinzerin-marie-luise-raumland-will-deutschen-sekt-wieder-gross-machen-id.1543921>

„Volker und Heide-Rose Raumland haben das gleichnamige Sekthaus an die Spitze in Deutschland geführt. Jetzt ist mit Marie-Luise die erste der zwei Töchter in den Betrieb eingestiegen – mit noch höheren Ambitionen.

«Make German Sekt great again»: Die 28-jährige Marie-Luise Raumland hat klare Vorstellungen, wohin der Weg in die Zukunft führen soll. Heute hat deutscher Sekt immer noch ein relativ bescheidenes Image, weil auch billige Schaumwein ohne zweite Gärung in der Flasche unter diesem Label verkauft werden dürfen. Das sei teilweise irreführend, sagt die Jungwinzerin. Neuerdings setzt sich aber die höherwertige Bezeichnung «Winzersekt» durch, was immerhin zu einer gewissen Differenzierung führt.

### An der Spitze in Deutschland

Marie-Luise Raumland ist im letzten Jahr in das gleichnamige Familiengut aus Rheinhessen eingestiegen und damit in einen Betrieb, der nach Ansicht aller einschlägigen Weinführer an der Spitze in Deutschland steht. Zumindest die Schaumweine aus diesem Haus sind bereits groß.

Ihre Eltern, Volker und Heide-Rose Raumland, erzeugten 1986 den ersten Sekt und orientierten sich über alle Jahre ausschließlich an einer konsequenter Qualitätsausrichtung und am Vorbild der Champagne, ohne die berühmten Produkte aus Frankreich zu kopieren. Anfang 2020 wurde Raumland als erster Sekt-Betrieb in den prestigeträchtigen Verband der Deutschen Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen.

### Elegante Schaumweine

Marie-Luise Raumland will die Qualität der Sekte nochmals verbessern, den Namen weiterentwickeln. Ihre Philosophie: «Ich will elegante Schaumweine mit einer langen Hefelagerung und einer geringen Dosage keltern». Mindestens fünf Jahre liegen die Weine auf der Hefe, in gewissen Fällen bis zehn und mehr Jahre.

Zehn verschiedene Jahrgänge lagern derzeit im Raumland-Keller, vorwiegend produziert aus klassischen Champagner-Sorten wie Chardonnay, Pinot noir und Pinot Meunier. Die klassische Sorte Deutschlands, der Riesling, fehlt aber ebenso wenig. «Wir lieben Burgunder-Varietäten», fügt Raumland an, die zuerst Betriebswirtschaft studiert hatte. Der Wein-Virus ließ sie aber nie los. So gründete die damalige Studentin auch einen Wein-Klub an der Universität. Nach beruflichen Umwegen folgte dann ein Weinbau-Studium im französischen Montpellier.

### Alles unter Kontrolle

Das Sekthaus Raumland besitzt zehn Hektaren Rebfläche und kauft keine Trauben dazu. Die Strategie bestehe darin, den gesamten Prozess in der Herstellung zu kontrollieren, erklärt Marie-Luise Raumland. Je nach Qualitätsstufe werden die Grundweine im Stahltank, großen Holzfass oder auch schon mal in mehrfach gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut.

Raumland, die in ihrer Freizeit in einem Pop- und Gospel-Chor singt, wird später von ihrer Schwester Katharina unterstützt. Sie studiert derzeit Internationale Weinwirtschaft an der Fachhochschule in Geisenheim. Marie-Luise freut sich bereits jetzt auf die Unterstützung [...]“

Sekthaus Raumland

Alzeyer Str. 134 / 67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. 06243-908070 / Fax: 06243-908077 / E-Mail: info@raumland.de

www.raumland.de / Facebook: Sekthaus Raumland / Instagram: Sekthaus\_Raumland