

RAUMLAND, RHEINHESSEN ANCESTRAL BLANC BRUT DEUTSCHER SEKT 2021



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Apfelschale
Gelbe Pflaume
Holunderblüte

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Riesling
Muscat / Muskateller
biologisch

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Edelstahltank

Ausbau

0 Gramm / Liter

Lagerung

Dosage

BEWERTUNG

einfach geniessen

87/100

RAUMLAND

Volker Raumlands erster Sekt war ein Müller-Thurgau, der als Studienprojekt an der Hochschule Geisenheim entstand. Aus der Studentenidee wurde eine Lebensentscheidung: Mit einer mobilen Anlage fuhr er jahrelang von Winzer zu Winzer und versektete deren Grundweine, lange bevor er eigene Reben besaß. Diese Lohnversektung machte ihn früh über die Region hinaus bekannt. 1990 kaufte er mit seiner Frau **Heide-Rose**, die aus dem württembergischen Weingut Wöhrwag stammt, die Villa Merkel in Flörsheim-Dalsheim im rheinhessischen Wonnegau, dazu 4 Hektar Weinberg.

Daraus sind heute rund 14 Hektar geworden, bepflanzt vor allem mit den Champagner-Sorten Pinot Noir, Chardonnay und Meunier, dazu Weißburgunder und Riesling. Seit 2002 arbeitet das Haus biologisch zertifiziert. Volker sieht sich näher an der Champagne als am klassischen deutschen Winzersekt, und genau dort liegt sein Anspruch. 2020 wurde Raumland als erstes reines Sektgut in den VDP aufgenommen. Seit 2019 arbeiten die Töchter **Marie-Luise** und **Katharina** mit im Betrieb und führen ihn in die nächste Generation.

Warum Raumland?

Raumland ist der Maßstab, an dem sich deutscher Sekt nach der traditionellen Flaschengärung messen lassen muss. Volker Raumland arbeitet mit den Methoden und dem Anspruch der Champagne, nicht als Nachahmer, sondern weil er das ausgedehnte Hefelager und die kalkgeprägte Spannung wirklich beherrscht. Überzeugend ist dabei nicht ein einzelner Spitzensekt, sondern die Verlässlichkeit über die gesamte Produktpalette hinweg. Schon die Einstiegssekte haben das Niveau, das andernorts erst die Prestigeflaschen erreichen. Genau diese Konstanz, Jahrgang für Jahrgang, ist der Grund, warum wir die Sekte seit unseren Anfängen im Sortiment haben.

Die Sekte

Schon die Traditionslinie macht klar, auf welchem Niveau hier gearbeitet wird: Der **Riesling** bringt die deutsche Note ins weitgehend frankophile Programm, fruchtig und druckvoll, mit klarer Säure als Rückgrat. Mehr Körper und Zugänglichkeit bringt **Cuvée Marie-Luise**, ein Blanc de Noirs aus Spätburgunder, mit samtiger Länge. Ihr Gegenstück ist **Cuvée Katharina**, kompromisslos trocken und geradlinig, ein Sekt für alle, die Spannung über Schmelz stellen.

Mit der Réserve verlängert sich die Reife auf der Hefe deutlich, und die Sekte gewinnen an Tiefe und cremiger Textur: Reinsortig und puristisch zeigt sich der **Chardonnay Réserve**, straff, mineralisch und von großer Klarheit. Wer kühle Eleganz sucht, beginnt hier. Aus reinem Spätburgunder entsteht **Blanc de Noirs Réserve**, kräftiger gebaut, mit mehr Grip und längerem Nachhall. Beerig und verspielt, aber nie süßlich, ist **Rosé Réserve**, der zugänglichste Vertreter der Linie. Ganz für sich steht das **Kirchenstück**, ein Blanc de Noirs aus einer einzelnen Lage in Hohen-Sülzen, rotfruchtig, würzig und mit kühler Mineralität. An der Spitze stehen die Grandes Cuvées. Die **Triumvirat**-Vintage-Cuvées vereint die klassischen Champagnersorten zu einem kraftvollen, dabei fein austarierten Jahrgangssekt, der das Haus wie kein zweiter Sekt verkörpert. Den Schlusspunkt setzt **MonRosé**, benannt nach Volkers Ehefrau Heide-Rose und zugleich der reifste, ernsthafteste Sekt des Hauses. Wer ihn öffnet, versteht, warum Raumland in einem Atemzug mit der Champagne genannt wird.

Weinberg & Keller

Die Weinberge liegen auf kalkreichen Böden, und genau diese Kalkprägung kann man in der Spannung der Sekte deutlich schmecken. Seit 2002 arbeitet das Haus biologisch zertifiziert, der nächste Schritt in Richtung Biodynamie ist bereits eingeleitet. Marie-Luise und Katharina bringen frische Ideen mit, etwa den Anbau pilzwiderstandsfähiger Reben. Gelesen wird von Hand, gepresst werden ganze Trauben, und ins Fass kommt nur der erste, feinste Presssaft. Die Erträge hält das Haus bewusst niedrig, gesundes Lesegut ist Voraussetzung. Volker vergärt seine Grundweine überwiegend mit Reinzuchthefer, experimentiert aber zunehmend mit der Spontangärung. Der biologische Säureabbau gehört für ihn dazu. Vor allem der Edelstahltank prägt den Ausbau, daneben kommen alte Holzfässer für mehr Tiefe zum Einsatz. Auf Filtration verzichtet das Haus, geschönt wird nur zurückhaltend. Ein langes Hefelager verleiht den Sekten anschließend ihre cremige Tiefe.