RAUMLAND, RHEINHESSEN
XIV. TRIUMVIRAT GRANDE CUVÉE
SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2014

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

Mirabelle
Aprikose
Kalkstein
Nasse Erde
Grapefruit
Gelber Apfel
Pilze

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder Chardonnay Meunier
Jahrgänge	2014
Anbau	biologisch

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	100 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	95/100

Der Name ist hier Programm: "Eine perfekte Symbiose aus Komplexität und Filigranität!" lobt die vinum und kürt den Triumvirat zum Gewinner der Zéro Dosage Probe 2014. Dass er glatt als Champagner durchgeht und große Namen wie Egly-Ouriet und André Clouet auf die Plätze verweist, hat sich Volker Raumland verdient: Seit 30 Jahren erzeugt er Sekte der Spitzenklasse.

Der Triumvirat ist aus allen drei klassischen Champagnerrebsorten gekeltert: Pinot noir, Pinot meunier und Chardonnay. Ein dominanter, fülliger und kraftvoller Sekt, der komplett ohne Dosage und Schwefelzugabe auskommt. Faszinierende Frucht- und Nusstöne, sowie leicht rauchige Noten, die lange nachhallen und somit den Triumvirat zu einem hervorragenden Essensbegleiter machen.

SEKTHAUS RAUMLAND

Deutscher Spitzensekt in Perfektion



Raumlands Sekte tragen die Handschrift der Champagne, ohne sie zu kopieren: Kalkgeprägte Spannung, langes Reifen auf der Hefe und eine cremige Tiefe ziehen sich quer durch das Programm. Bemerkenswert ist auch die Konstanz: Schon die Einstiegssekte haben ein Niveau, das anderswo erst die Prestige-Linien erreichen. Hinter dem Haus steht Volker Raumland, der 1984 als Student seinen ersten Sekt machte und jahrelang mit einer mobilen Anlage fremde Grundweine versektete, bevor er 1990 mit seiner Frau Heide-Rose die Villa Merkel in Flörsheim-Dalsheim kaufte. 2020 kam Raumland als erstes reines Sektgut in den VDP. Heute führen die Töchter Marie-Luise und Katharina den Betrieb weiter.

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 Sekthaus 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 und 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 Reinzuchthefe, 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.

Winzer	Volker Raumland
Ort	Flörsheim-Dalsheim
Weinberg	biologisch, biodynamisch in Umstellung
Keller	Reinzuchthefe, zunehmend auch spontane Gärung,ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration, zurückhaltende Schönung, minimale Schwefelung, Ausbau in Edelstahl, gebrauchten Barriques und großen Holzfässern
Größe	14 Hektar; 80.000 Flaschen