

Andreas Kosma

# SEKT GUIDE DEUTSCHLAND



KOSMA

2021

## Pfalz/Rheinessen

## Raumland

Inhaber: Familie Raumland  
Kellermeister: Kazuyuki Kaise  
Betriebsgröße: 10 ha  
Sektanteil: 100 000 Flaschen  
Terroir: Terra Fusca

Sekthaus Raumland  
Alzeyer Straße 134  
67592 Flörsheim-Dalsheim  
Tel.: 06243 908070  
info@raumland.de  
www.raumland.de

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. Volker Raumland kommt aus einem Weinbaubetrieb in Bockenheim, brachte Lagen sowohl aus der Pfalz, als auch Rheinessen mit. Seine Frau Heide-Rose ist die Schwester von VDP-Winzer Hans-Peter Wöhrwag aus Württemberg. In Kontakt mit Sekt kam Volker Raumland, wie viele Winzer während seines Studiums in Geisenheim. Dort stand er mit einem 1981er Müller-Thurgau auf Anhieb auf dem Siebertreppchen- die Leidenschaft war entfesselt. 1990 gründeten die beiden ihren Betrieb neu, setzten schwerpunktmäßig auf Schaumwein und betrieben Lohnversektung in großem Stil. Sie erwarben mit der Villa Merkel das Wohnhaus eines ehemaligen Möbelfabrikanten nebst arrondierten Weinlagen und rodeten umgehend den „Altbestand“ aus Kerner, Würzer & Co. Schwerpunkte des heutigen Rebsortenspiegels sind mit jeweils 40% Chardonnay und Pinot Noir. Den Rest machen Weißburgunder, Riesling und Meunier unter sich aus. Volker Raumland ist Präsident des Verbands traditioneller Sektmacher e.V. 2020 wurde das Sekthaus als erster reiner Schaumweinerzeuger Mitglied im VDP. Mit dem Einstieg der beiden Töchter Marie-Luise und Katharina legt das

Tempo nochmals zu. Neuer Internet Auftritt, komplett neue Ausstattung und noch schärfere Profilierung der Sekt Kollektion.

## Die Sekte

Das Sortiment der Raumländs ist dreistufig und klar definiert. Dabei ist jeder einzelne Sekt für sich längst zum Klassiker geworden. Neu sind nur die drei Bezeichnungen, bzw. Profile: Tradition, Réserve und Grande Réserve. In der Basis, dem Traditions-Segment herrschen Eleganz und Aromen Vielfalt vor. Bereits hier haben alle drei Cuvées ein mindestens 36-monatiges Hefelager hinter sich. Für die Kategorie Réserve liegt die Latte schon bei 90 Monaten und die Betonung auf der angestrebten und von dem Raumländs so geliebten Briochenote. Kultklassiker in diesem Segment ist der Triumvirat, der jedoch aufgrund der hohen Nachfrage sowie des Jahrgangswechsels zum Zeitpunkt der Verkostung nicht zur Verfügung stand. Die vier Flaggschiffe schließlich, die unter der Bezeichnung Grande Réserve segeln sind Legenden. Sie liegen wahnsinnige 120 Monate auf der Hefe, die aktuelle Jahrgänge sind 2007 bzw. 2008 sowie 2009 beim MonRose.

Die Raumländs sind Burgunderfetischisten aber wenn Riesling, dann richtig! Von daher verwundert es nicht, dass der Einzige auf der Liste auch gleich aus der Schublade Grande Réserve stammt. Er hat tatsächlich eine glasklare Nase nach Steinobst mit etwas Salzmandel, dezent Brioche. Jugend trifft Reife, Eleganz auf Reichhaltigkeit, ein Sekt dessen wahres Alter unglaublich schwer zu schätzen ist.

Aktuell gibt es drei Sekte aus weißen Burgundersorten. Von ihnen ist der 2012er Blanc de Blancs Réserve der feingliedrigste, ziselierteste. Er besteht im Wesentlichen aus Weißburgunder mit einem kleinen Anteil Chardonnay aus dem Holz. Sein filigraner, mineralischer Duft erinnert zunächst an Zitrusfrüchte und Kreide, mit Belüftung kommt etwas Brotkruste dazu. Ein hochkomplexer Genuss! Der Chardonnay Réserve ist der puristischste des Flights. Etwas mehr Mandel und

Brioche, karg, schnörkellos, ganz dezente Pfirsichfrucht, edle Würze, zeigt Kante und das auf sehr hohem Niveau. Die Grande Réserve Blanc de Blancs aus 2008 krönt das Trio der weißen Burgundersekte. Allesamt imponieren sie bei der Blindverkostung nämlich mit eleganter und hellerer Glasfarbe. Dies täuscht aber gerade bei der Grande Réserve nicht über das unfassbare Potential, ihren würzigen Briochecharakter und die Geschmacksfülle hinweg. Und das mit einer Balance zum niederknien. Reife, Power, Säure und Finesse treffen sich exakt im Bull's Eye!

Den MonRose widmet Volker Raumland natürlich seiner Frau Heide-Rose. Die Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und Meunier wurde im Holz ausgebaut und vereint einmal mehr Komplexität und Harmonie auf exquisiteste Art. Eindrücke von Zedernholz, getrockneten Feigen, Walderdbeeren und Mimose fügen sich auf wundersame Weise zusammen. Monrose hat die Gabe sämtliche Geschmackskomponenten auszuschöpfen ohne auch nur eine einzige in den Vordergrund zu stellen. Deshalb ein Mouthfeeling am Limit- wie gelingt Volker Raumland das nur?

Die Cuvée Marie-Luise ist reinsortig aus Pinot Noir bereitet. Sie duftet frisch geöffnet nach Aprikose, Brioche und Schwarztee. Am Gaumen wie immer mit feingliedrigem Fruchtspiel, tänzelnd, etwas konzentrierter als im Vorjahr. Ihre Schwester Katharina hat zusätzlich einen Anteil Meunier und ist in brut nature traditionell natürlich etwas straffer. Von Beginn an rauchige Noten von Zitrus und Mirabellen, sehr prägnant, hohe Durchschlagskraft, lang, mit pikanter Säure. Auch der „Tradition“ ist eine Cuvée aus Pinot Noir mit etwas Meunier. Er ist leicht vom Holz geprägt, die Briochenoten sind nochmals deutlicher, werden kontrastiert von pikanten Eindrücken nach englischer Marmelade. Sehr präsent, Top-Balance, harmonisch, unglaublich unterhaltsam, Kumpeltyp auf höchstem Niveau. Er sagt einfach: „Trink mich!“ Mit dem Kirchenstück haben Raumlands nun auch einen ersten Lagensekt im Programm. Er wirkt von Beginn an seriös, ja elitär, kraftvoll, großartig. Mit Eindrücken von

Marzipan, Honig und etwas Birne in der Nase, eine fulminante Bereicherung. Die perfekte Feinheit des Blanc de Noirs Vintage sucht in Deutschland ihresgleichen. Vibrierendes Fruchtspiel, seidigste Textur, einen Tick Kreide und homöopathisch Pumpernickel, welches pro Stunde um je ein Duftmolekül zulegt- ein Topscorer. Der Rosé ist farblich kühl zwischen Pfirsich und Pomelo angesiedelt und kühl duftet er auch. Blüten, Johannisbeeren und Rhabarber in Verbindung mit triggernder Säure machen ihn sowohl zum Wachmacher als auch zum Begleiter eines langen Partyabends.

94	2008 Riesling brut Grande Réserve	69€
93	2012 Blanc de Blancs brut Réserve	27€
91	2012 Chardonnay brut Réserve	31€
94	2008 Blanc de Blancs extra brut Grande Réserve	69€
95	2009 MonRose Grande Cuvée extra brut	86€
89	2014 Cuvée Marie-Luise brut Tradition	19,50€
92	2015 Cuvée Katharina brut nature Tradition	19,50€
90	NV Tradition brut	24€
92	2011 Pinot Réserve brut nature Kirchenstück	36€
94	2008 Blanc de Noirs Grande Réserve brut	69€
90	2015 Rosé brut Réserve	22€