

Kochen & Geniessen

Bellevue
NZZ



WEINKELLER
Peter Keller

DEUTSCHE SCHAUMWEINE

Raumland-Sekte fordern Champagner & Co. heraus

Weinkeller | Peter Keller | 23.04.2022



Deutsche Sekte aus dem Weinbau Raumland schaffen es, dem hochgepriesenen Champagner die Stirn zu bieten. (Bild: Getty Images)

Champagner ist das Mass aller Schaumweine. Wirklich? Die deutschen Sekte des Hauses Raumland sind zumindest ebenbürtig, oft gar besser,

wie ein Vergleich mit Produkten aus vier Ländern gezeigt hat.

Kein Zweifel: In der Champagne wird der berühmteste Schaumwein der Welt produziert und nach allen Regeln der Kunst vermarktet. Die Franzosen waren auch die Ersten gewesen, die den Dreh mit der trübungsfreien Schaumwein-Flasche erfunden hatten. Aber heute gibt es perlende Preziosen auch aus anderen Ländern zu kaufen.

Vermögen nichtfranzösische Prickler dem grossen Vorbild die Stange zu halten? Ich lehne mich jetzt mal aus dem Fenster raus: Der beste Winzer-Sekt Deutschlands ist zumindest ebenbürtig, in einigen Fällen gar besser.

Konkurrenz aus Deutschland

Die exzellenten Produkte kommen vom Sekthaus Raumland aus Rheinhessen, das eine einzigartige Philosophie verfolgt. Verwendet werden nur eigene, biologisch erzeugte Trauben. Der Grundwein, nie primärfruchtig und mit wenig Alkohol, wird nach der traditionellen Methode zu Sekt veredelt, also mit der zweiten Gärung in der Flasche. Die Lagerung auf der Hefe dauert im Minimum 36 Monate, in den meisten Fällen deutlich länger.

So sind es beispielsweise mehr als 90 (!) Monate beim Blanc de Blancs Bürgel 2013, einem trockenen, komplexen, tiefgründigen, atemberaubenden, aus Pinot Blanc gekelterten Lagen-Schaumwein, den die Schwestern Marie-Luise und Katharina Raumland an einem NZZ-Weinabend präsentiert haben.



Blanc de Blancs Bürgel, 2013,
Sekthaus Raumlund, für
40 Franken etwa über [Peter Kuhn](#)
[Weine](#) erhältlich. (Bild: PD)

Der Extra-Brut mit einer sehr geringen Dosage und einer vibrierenden Säure ausgestattete Sekt Blanc de Blancs hat zu diesem Preis keine Konkurrenz.

Blanc de Blancs Sparkling Brut aus England

Dem Schaumwein wurde der Blanc de Blancs Sparkling Brut 2011 des englischen Spitzenproduzenten Gusbourne Estate gegenübergestellt.

Blanc de Blancs Sparkling Brut,
2011, Gusbourne Estate, 2011 ist
ausverkauft, erhältlich ist der
2016er für 59 Franken etwa über
realwines.ch. (Bild: PD)

Ebenfalls ein sehr gelungener Schaumwein, der aus Chardonnay besteht, aber mit 36 Monaten deutlich weniger lang auf der Hefe gelegen ist.

Der Gewinner aus dem Hause Raumland

Der beste Raumland-Sekt des Abends war meiner Meinung nach der Triumvirat Grande Cuvée Brut 2012. Es handelt sich um einen komplexen, eleganten und überaus frischen Schaumwein, der über ein beachtliches Potenzial verfügt.

Triumvirat Grand Cuvée Brut, 2012,
Sekthaus Raumland, für
55 Franken etwa über [Peter Kuhn](#)
[Weine](#) erhältlich. (Bild: PD)

Er setzt sich aus Pinot noir, Chardonnay und Pinot meunier
zusammen und lag über 100 Monate auf dem Hefelager – eine
Offenbarung eines grossen Sekts.

Er fiel selbst gegen einen der besten Franciacorta aus Italien nicht ab:
Die rare Riserva Annamaria Clementi 2013 des Spitzenerzeugers Ca'del
Bosco überzeugte durch ihre Fülle und aromatische Vielschichtigkeit.

Franciacorta Riserva Annamaria
Clementi, 2013, Weingut Ca'del
Bosco, für 112 Franken etwa
erhältlich über [Caratello](#). (Bild: PD)

Das Duell Raumland gegen Champagner endet unentschieden

Und Raumland gegen Champagner? Einmal fiel die Wahl zugunsten des Franzosen aus, einmal war es ein knapper Sieg des Deutschen gewesen. Der Champagner Brut Nature von Tarlant (für 52 Franken erhältlich etwa über [maisoneclat.com](#)) fand bei den Gästen dank seinem Körper und seiner Vielschichtigkeit mehr Zuspruch als die Cuvée Katharina Brut Nature 2016, die etwas leichter und weniger komplex wirkte, aber auch preislich deutlich unter dem Niveau des Champagners liegt (Kostenpunkt 24 Franken).

Dagegen punktete der grandiose Blanc de Noirs Grande Reserve Brut 2008 von Raumland, gekeltert ausschliesslich aus Pinot noir, mit seinem Duft von Früchten, Brioche- und mineralischen Noten, seiner Frische, Komplexität und Länge (75 Franken). Auf gleich hohem Niveau bewegte sich der aus dem gleichen Jahr stammende Champagner Vintage Brut von Louis Roederer: wunderbar gereift, kraftvoll, trotzdem elegant und lang anhaltend (2008er ausverkauft, Fr. 76.90 für den 2014er, etwa bei [Flaschenpost](#) erhältlich).



FRAUEN UND IHRE WEINE

Jungwinzerin Marie-Luise Raumland will deutschen Sekt wieder populär machen

SCHAUMWEINE

3 preiswerte Alternativen zu Champagner

SCHAUMWEIN-ALTERNATIVEN

Es muss nicht immer Champagner sein

Kulinarik-Newsletter

Wir schicken Ihnen die besten Rezepte, Gastro-Trends und Weintipps aus «NZZ Bellevue» einmal pro Woche per E-Mail: [Jetzt kostenlos abonnieren.](#)