90 | MONATE HEFELAGER

RAUMLAND
SEKTHAUS – SEIT 1984

2015
BLANC DE BLANCS
– RÉSERVE –

Das herausragende Jahr 2015 ermöglichte es uns, die Intensität und Würze unserer Trauben voll zur Geltung zu bringen. Die feine Textur der 2015er Cuvées resultiert in harmonischen und besonders zugänglichen Schaumweinen. Unser Blanc de Blancs besteht dieses Jahr zu 100% aus Pinot Blanc, überwiegend aus unseren Parzellen im Dalsheimer Bürgel. Ein kleiner Teil reifte im Holzfass. Das Ergebnis ist ein samtiger und eleganter Sekt, der am Gaumen dennoch sehr komplex und anregend wirkt und besonders lange nachhallt. Der Blanc de Blancs zeigt Aromen von Quitte, Grapefruit und Nektarine, ergänzt durch nussige Noten. Für uns persönlich ist er aktuell ein absoluter Favorit!

WISSENSWERTES

REBSORTE
100% Pinot Blanc

HEFELAGER
Über 90 Monate

BODEN | HERKUNFT
Weinbergsparzellen in Rheinhessen (Muschelkalk)

VINIFIZIERUNG
92% Edelstahl, 8% Barrique | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2015 -
Das Jahr startet früh im Weinberg | mildes Frühjahr, woraufhin ein trockener und heißer Sommer folgt | kaum Entblätterung, um die Finesse des Jahrgangs beizubehalten | im September dann der lang ersehnte Regen mit fallenden Temperaturen, was die Säurewerte in den Trauben stabil gehalten hat | Bilderbuch-Traubenlese mit früher Ernte | der Jahrgang resultiert in kräftigeren und würzigeren Sekten im Vergleich zu 2014

TRAUBENLESE
September 2015

TIRAGEFÜLLUNG
Mai 2016

DEGORGIERT
siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE	SÄURE	ALKOHOL
Extra Brut | 3 g/l	7,1 g/l	12,0 % Vol.

TRADITIONELLER SEKTMACHER

Sekthaus Raumland
Alzeyer-Str. 134 · 67592 Flörsheim-Dalsheim
info@raumland.de

Tel. +(49) 6243 90 80 70
Instagram / Facebook: Sekthaus Raumland
www.raumland.de

VDP.SEKTGUT

90 | MONATE HEFELAGER

RAUMLAND

SEKTHAUS – SEIT 1984

2015

CHARDONNAY

– RÉSERVE –

Das herausragende Jahr 2015 ermöglichte es uns, die Intensität und Würze unserer Trauben voll zur Geltung zu bringen. Die feine Textur der 2015er Cuvées resultiert in erlesenen, harmonischen und besonders zugänglichen Schaumweinen. Dies gilt auch für unseren Chardonnay. Im Bukett entfalten sich Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle und Weinbergpfirsich sowie Zitrusfrüchten, die auf eine spannende und gut eingebundene Säurestruktur hinweisen. Die lange Hefelagerung von über 90 Monaten verleiht dem Wein dezente nussige Noten. Am Gaumen sorgt die Perlage für ein prickelndes und feines Gefühl. Unsere kalkhaltigen Böden in Rheinhessen und die kieseligen Böden in der Umgebung von Bockenheim in der Pfalz schenken diesem Sekt seine lebhafte Komplexität und kraftvolle Struktur.

WISSENSWERTES

REBSORTE
Chardonnay

HEFELAGER
Über 90 Monate

BODEN | HERKUNFT
Kiesel & Braunlehm

VINIFIZIERUNG
77% Edelstahl, 23% Barrique | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2015 -
Das Jahr startet früh im Weinberg | mildes Frühjahr, woraufhin ein trockener und heißer Sommer folgt | kaum Entblätterung, um die Finesse des Jahrgangs beizubehalten | im September dann der lang ersehnte Regen mit fallenden Temperaturen, was die Säurewerte in den Trauben stabil gehalten hat | Bilderbuch-Traubenlese mit früher Ernte | der Jahrgang resultiert in kräftigeren und würzigeren Sekten im Vergleich zu 2014

TRAUBENLESE
September 2015

TIRAGEFÜLLUNG
Juni 2016

DEGORGIERT
siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE
Brut | 4 g/l

SÄURE
7,6 g/l

ALKOHOL
12,0 % Vol.

TRADITIONELLER SEKTMACHER

Sekthaus Raumland
Alzeyer-Str. 134 · 67592 Flörsheim-Dalsheim
info@raumland.de

Tel. +(49) 6243 90 80 70
Instagram / Facebook: Sekthaus Raumland
www.raumland.de

VDP.SEKTGUT

90 | MONATE HEFELAGER

RAUMLAND
SEKTHAUS – SEIT 1984

2015
PINOT
KIRCHENSTÜCK
– RÉSERVE –

Das ausgezeichnete Jahr 2015 erlaubte es uns, die Kraft und Würze unserer Trauben zum Ausdruck zu bringen. Die delikate Textur der 2015er Cuvées ergibt harmonische und vor allem zugängliche Schaumweine. Dieser Schaumwein, ein reiner Pinot Noir (Blanc de Noirs), stammt aus der VDP-Einzellage Kirchenstück in Hohen-Sülzen im südlichen Wonnegau. Er besticht durch seine Komplexität und eine markante Säure, die typisch für den Pinot Noir ist. Die Aromen von Waldbeeren und Schattenmorellen verbinden sich harmonisch mit einem Hauch von weißem Pfeffer und einer beeindruckenden Mineralität im Abgang. Das feine, zurückhaltende Mousseux und die lange Reifung von über 90 Monaten auf der Hefe verleihen dem Schaumwein zarte Brioche- und Walnussnoten.

WISSENSWERTES

REBSORTE
100% Pinot Noir

HEFELAGER
Über 90 Monate

BODEN | HERKUNFT
Hohen-Sülzen Kirchenstück

VINIFIZIERUNG
100% Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2015 -
Das Jahr startet früh im Weinberg | mildes Frühjahr, woraufhin ein trockener und heißer Sommer folgt | kaum Entblätterung, um die Finesse des Jahrgangs beizubehalten | im September dann der lang ersehnte Regen mit fallenden Temperaturen, was die Säurewerte in den Trauben stabil gehalten hat | Bilderbuch-Traubenlese mit früher Ernte | der Jahrgang resultiert in kräftigeren und würzigeren Sekten im Vergleich zu 2014

TRAUBENLESE
September 2015

TIRAGEFÜLLUNG
Juni 2016

DEGORGIERT
siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE
Brut Nature | 1 g/l

SÄURE
7,5 g/l

ALKOHOL
12,5% Vol.

TRADITIONELLER SEKTMACHER

Sekthaus Raumland
Alzeyer-Str. 134 · 67592 Flörsheim-Dalsheim
info@raumland.de

Tel. +(49) 6243 90 80 70
Instagram / Facebook: Sekthaus Raumland
www.raumland.de

VDP.SEKTGUT

90 | MONATE HEFELAGER

RAUMLAND

SEKTHAUS – SEIT 1984

2015

ROSÉ

– RÉSERVE –

Rosé liegt uns besonders am Herzen! Im Glas strahlt unser Rosé in zartem Rosa. Sein Bouquet entfaltet Aromen von roten Sommerbeeren, Rhabarber und pinker Grapefruit. Das wärmere Jahr 2015 hat einen im Vergleich zu 2014 vollmundigeren und würzigeren Rosé hervorgebracht, der mit seinen intensiven Aromen hervorragend zu Wild oder Gänseleberpastete passt. Der Geschmack ist saftig und frisch, erinnert an Blutorangen und Aprikosen und harmoniert wunderbar mit seiner seidigen Textur. Im Abgang zeigt er eine leichte Cremigkeit, gewinnt an Volumen und hinterlässt einen langen Nachhall. Die Perlage ist sehr fein. Unser Rosé ist für uns ein wahres Allround-Talent: Er eignet sich sowohl als Aperitif als auch als Essensbegleiter.

WISSENSWERTES

REBSORTE
Cuvée

HEFELAGER
Über 90 Monate

BODEN | HERKUNFT
Terra Fusca & Lehm

VINIFIZIERUNG
100 % Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2015 -
Das Jahr startet früh im Weinberg | mildes Frühjahr, woraufhin ein trockener und heißer Sommer folgt | kaum Entblätterung, um die Finesse des Jahrgangs beizubehalten | im September dann der lang ersehnte Regen mit fallenden Temperaturen, was die Säurewerte in den Trauben stabil gehalten hat | Bilderbuch-Traubenlese mit früher Ernte | der Jahrgang resultiert in kräftigeren und würzigeren Sekten im Vergleich zu 2014

TRAUBENLESE
September 2015

TIRAGEFÜLLUNG
Juni 2016

DEGORGIERT
siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE
Brut | 4 g/l

SÄURE
7,6 g/l

ALKOHOL
12 % Vol.

TRADITIONELLER SEKTMACHER

Sekthaus Raumland
Alzeyer-Str. 134 · 67592 Flörsheim-Dalsheim
info@raumland.de

Tel. +(49) 6243 90 80 70
Instagram / Facebook: Sekthaus Raumland
www.raumland.de

VDP.SEKTGUT