

PRESSESTIMMEN 2024



PODCAST

CREDITREFORM: MARIE-LUISE ZU GAST

[MAI 2024 | [ZUM PODCAST](#)]



Im Mai 2024 war Marie-Luise Raumlund zu Gast im Podcast „Gute Geschäfte“ von Creditreform. Im Gespräch mit Tanja Könemann (Handelsblatt Media Group) berichtet sie über ihren Weg der Unternehmensnachfolge. Als Jugendliche fand sie Flörsheim-Dalsheim langweilig und zog später in die Stadt, kehrte aber vor fünf Jahren zurück, um die Nachfolge anzutreten. Ihr erster Sekt ist erst nächstes Jahr fertig, doch Geduld gehört zu ihrem Plan. Warum das so ist, was ihre Eltern damit zu tun haben und warum bald eine Betriebskita entsteht, erzählt sie im Podcast Folge 29.

GENUSS IM BUS: KATHARINA UND JAN RAUMLAND ZU GAST

[SEPTEMBER 2024 | [ZUM PODCAST](#)]



Wer sich heutzutage fragt, ob deutscher Winzersekt eine gute Alternative zum Champagner sein kann, befindet sich auf einer heißen Fährte. Ans Mikrofon geholt hat Dr. Wolfgang Staudt Katharina und Jan Raumlund, also die junge Generation im Hause Raumlund, wo Volker und Heide-Rose als Pioniere in den vergangenen 40 Jahren Herausragendes für den deutschen Sekt, speziell den hochwertigen, flaschenvergorenen Winzersekt geleistet haben.

THE FLYING SCHLEMMER: MARIE-LUISE ZU GAST

[JANUAR 2025 | [ZUM PODCAST](#)]



Im Januar war Marie-Luise zu Gast bei Flying-Schlemmer, einem Podcast übers Kochen, Kulinarik und allem, was dazu gehört. In der Special-Folge #38 spricht Marie-Luise gemeinsam mit Christian Rückert über Sekt in seiner Vielfalt, über Sektbegleitung im Restaurant und ganz viel Wissen rund um das Thema Sekt.

FERNSEHBEITRÄGE



BR FERNSEHEN: SCHMIDT MAX IM NAMEN DES ROSÉ

[12. MAI 2024 | [ZUM BEITRAG](#)]

Ein Rosé-Abenteuer in den Weinbergen: Max Schmidt oder Schmidt Max, wie er auch genannt wird, erkundet die Geheimnisse hinter der Herstellung des beliebten Rosé-Weins. Auf seiner Reise durch Deutschland besucht er Fellbach, Laumersheim und auf ein Glas Rosé-Schaumwein Flörsheim-Dalsheim, und kommt zu uns ins Sekthaus. Volker Raumland erklärt, wie die Farbe in den Sekt kommt, da sich dies in der Herstellung von einem Rosé-Wein deutlich unterscheidet. Aber schauen Sie selbst! Den kompletten Beitrag finden Sie auch in der ARD Mediathek.



ZDF MITTAGSMAGAZIN: EINBLICKE IN DIE SEKTLERLESE BEI SEKTHAUS RAUMLAND

[23. SEPTEMBER 2024 | [ZUM BEITRAG](#)]

Am 23.09.2024 war das ZDF Mittagmagazin live zu Gast in unserem Sektgut und berichtete über die Sektlese. Der erste Teil des Beitrags zu unserem Sektgut beginnt ab Minute 06m:10m bis 10m:32s. Der zweite Teil des Beitrags zu unserem Sektgut beginnt ab der Stunde 01h:01m:52m bis 01h:05m:58s.



RTL LIFE MENSCHEN, MOMENTE, GESCHICHTEN: SCHAUMWEINE ZUM FEST!

[21. DEZEMBER 2024]

An den Feiertagen darf es auch mal Champagner sein! Doch was steckt eigentlich hinter dem feinen Prickeln bei Sekt? RTL schaut hinter die Kulissen und macht den Test mit einem überraschenden Ergebnis. Ist teuer wirklich besser? Wir haben uns gefreut, dass RTL zu uns nach Flörsheim-Dalsheim zu Besuch kam. Marie-Luise führte dabei durch unseren Sektkeller und gewährte exklusive Einblicke in die Sektherstellung.

PRESSE NATIONAL

(1/3)

KALK & KEGEL

Capital

RHEIN-NECKAR-ZEITUNG

Wochenend-Journal

KALK & KEGEL: DEUTSCHLANDS ZUKUNFTSWEISENDSTE WEINGÜTER

[MÄRZ 2024 | [LINK](#)]

Von 50 der besten Sommeliers und Sommeliers Deutschlands wurden wir in die Liste der unverzichtbaren und zukunftsweisenden WinzerInnen in Deutschland gewählt. Welche eine Ehre und gleichzeitig große Verantwortung.

CAPITAL.DE: WAHRHEITEN ÜBER SCHAUMWEIN

[MÄRZ 2024 | [LINK](#)]

[...]Komplexe Schaumweine sollten nicht aus klassischen Sektkelchen getrunken werden. Wir besitzen in der Familie gar keine. In den hohen Kelchen prickelt der Sekt zwar immer schön und das sieht nett aus, aber die Nase hat meist keinen Platz im Glas. Der Sekt wird also fruchtig schmecken und hat kein Potenzial zu atmen. Viel besser geeignet sind Weingläser, teilweise sogar die großen für Rotwein, je nach Alter des Sekts. Darin kann sich die Aromatik freisetzen und sie lässt sich auch wahrnehmen.

RHEIN-NECKAR-ZEITUNG: DEUTSCHER SCHAUMWEIN ERLEBT EINE RENAISSANCE

[MÄRZ 2024 | [LINK](#)]

[...]Beschäftigt man sich mit dem Siegeszug des Sekts kommt man um einen Namen nicht herum. Das Sekthaus Raumländ in Flörsheim-Dalsheim hat maßgeblich zu dem neuen Trend vieler Weingüter, hervorragenden Schaumwein zu produzieren, beigetragen. „Man musste es über Qualität im Glas machen“, erklärt Senior-Chef und „Sektpapst“ Volker Raumländ. Heißt: Traditionelle Flaschengärung, Handlese und größte Sorgfalt beider Zubereitung. Doch bis sich die Qualität durchsetzte, sei es ein langer Weg gewesen.

WOCHENENDJOURNAL: SCHÄUMEND ANDERS

[MÄRZ 2024 | [LINK](#)]

[...]Auf der Weinliste entdeckte ich dann noch einen Posten, der „Ancestrale Fleur“ heißt, also so etwas wie „Blume der Vorfahren“. Am Gaumen dann fuhr die Achterbahn los mit Anklängen nach Litschi durch die Stationen Cassis und Holunderblüten.

PRESSE NATIONAL

(2/3)

FOCUS
online

FOCUS.DE: BURDA WEINTEST - WEIN FÜRS FEST

[DEZEMBER 2024 | [LINK](#)]

In der Kategorie „Burgundersekt - klassische Flaschengärung“ gewann das Sekthaus Raumland (Rheinessen) vor den beiden punktgleichen Weingut Fleischmann- Krieger (Pfalz) und Privatsektkellerei Reinecker (Baden). Wir freuen uns sehr, dass es unser 2015 Chardonnay Réserve Brut auf Platz 1 unter allen blind verkosteten Sekten geschafft hat.

Robb Report
GERMANY

ROBB REPORT GERMANY: KANN SEKT MIT CHAMPAGNER MITHALTEN?

[DEZEMBER 2024 | [LINK](#)]

[...]Volker Raumland, der „Godfather“ des deutschen Sekts, hat maßgeblich dazu beigetragen. Er gründete sein Sekthaus 1984, zu einer Zeit also, in der es noch kaum Wissen über die Herstellung von Spitzensekt gab. Bio-Landwirtschaft, eigene Weinberge, behutsame Arbeit im Keller und viel Zeit sind die Grundpfeiler seiner Philosophie. Auch der enge Bezug zur Herkunft des Grundweins ist entscheidend: je klarer die Herkunft, desto höher die Qualität. Und die Geduld zahlt sich aus: Weil er kompromisslos nach Qualität strebt, wurde Raumland 2020 als erstes reines Sektgut Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter, dem VDP.

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

FAZ: PERLENSPIEL - WIE KOMMT DER BLUBBER IN DEN SEKT?

[DEZEMBER 2024 | [LINK MIT PAYWALL](#)]

[...]In Flörsheim-Dalsheim arbeitet und denkt man in anderen Dimensionen. Während die Rotkäppchen-Mumm-Trinker wollen, dass ihr Sekt immer gleich schmeckt und die Verkoster daraufhin in Proberunden die Mischung entsprechend austarieren, versucht Familie Raumland ihren Kunden gerecht zu werden, indem sie das Beste aus jedem Jahrgang herausholt, was bedeutet, dass die Sekte immer anders schmecken. [...] Das Hefelager ist entscheidend für die Qualität, der Grundwein muss natürlich ebenso top sein.

PRESSE NATIONAL

(3/3)

Süddeutsche Zeitung

SÜDDEUTSCHE ZEITUNG: SEKTMACHER GIBT TIPPS FÜR EIN PERFEKTES ANSTOSSEN

[DEZEMBER 2024 | [LINK](#)]

[...]Manche lassen schon an Weihnachten die Korken knallen, und spätestens Silvester fließt bei den meisten der Sekt. Ein Experte erklärt, warum er vom Knallen abrät - und wie es besser geht. [...] Kalt soll der Sekt am besten sein. Doch hätten Sie zum Beispiel gewusst, dass man Sektflaschen nicht ins Tiefkühlfach legen sollte? Volker Raumland ist Inhaber des Sekthauses Raumland aus der Weinbaugemeinde Flörsheim-Dalsheim und Präsident des Verbands traditioneller Sektmacher. Er hat alltagstaugliche Tipps für den besten Genuss.

Süddeutsche Zeitung

SÜDDEUTSCHE ZEITUNG: BRUT ODER TROCKEN - WIE SCHMECKT DER SEKT?

[DEZEMBER 2024 | [LINK](#)]

[...]Ob Sekt, Prosecco oder Cremant: Schaumweine haben jetzt Hochsaison. Dabei mag es der eine eher lieblicher, die andere möchte einen herberen Geschmack. Auf welche Bezeichnung muss man dabei achten? Wir kennen es vom Wein: Ist er „trocken“, hat er keine oder fast keine Süße. Bei einem Schaumwein ist es aber ganz anders, erklärt Volker Raumland. Er ist Inhaber des Sekthauses Raumland aus der rheinland-pfälzischen Weinbaugemeinde Flörsheim-Dalsheim und Präsident des Verbands traditioneller Sektmacher.

FEELGOOD

FEELGOOD MAGAZIN: SEKTHAUS RAUMLAND JAHRES-ENDESPURT MIT BESTNOTEN

[DEZEMBER 2024 | [LINK](#)]

[...]Das Knallen eines Korkens läutet den Jahreswechsel in wohl den meisten deutschen Haushalten ein. So auch bei Familie Raumland. Ihr Sekthaus blickt auf ein Jahr voller außergewöhnlicher Momente zurück, denn es gab einige Meilensteine zu feiern. Nach dem 15. Jubiläum ihres Triumvirat Sekts durften sich Marie-Luise, Katharina und Volker Raumland über ganz besondere Auszeichnungen freuen.

PRESSE NATIONAL

zum 15. Jubiläum unserer Triumvirat Grande Cuvée

GOURMETWELTEN

Das Genussportal



GOURMETWELTEN: DIE KUNST DER ASSEMBLAGE

[OKTOBER 2024 | [LINK](#)]

[...]Bei der „Triumvirat Grande Cuvée“ aus dem Sekthaus Raumland verschmelzen Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier zu einer Sektikone. Doch wie würden sich diese einzelnen Cuvée-Bestandteile entwickeln, wenn sie separat zu rebsortenreinen Sekten ausgebaut worden wären? Diese Frage beantwortet das Sekthaus Raumland mit der exklusiven „Triumvirat UNPLUGGED“ Holzbox – sie erscheint wie die „2009 IX. Triumvirat Grande Cuvée Brut – LATE RELEASE“ anlässlich des 15. Jubiläums dieser großen Cuvée.

MEININGER: DIE TRIUMVIRAT-BOX KOMMT

[OKTOBER 2024 | [LINK](#)]

[...]Mit dieser Kollektion bietet Raumland nun einen unverfälschten Blick auf die Basis der Spitzencuvée und ermöglicht es dem Konsumenten, den Weg der „Triumvirat Grande Cuvée“ von den einzelnen Parzellen des Dalsheimer Bürgel bis zur fertigen Cuvée auf besondere Weise nachzuvollziehen.

MEININGERS SOMMELIER: TRIUMVIRAT IN EINZELTEILE ZERLEGT

[NOVEMBER 2024 | [LINK](#)]

[...]Eine Vertikale von acht Jahrgängen des Triumvirats von 2008 bis 2015 zeigte nicht nur, dass 2015 zu den besten aller bisherigen Jahrgänge zu zählen ist. Gleichzeitig brillierte auch der Pinot Noir als Solist. Ein herausragender Blanc de Noirs der einmal mehr bestätigt, welch exzellentes Terroir der Bürgel mit seinem Muschelkalk im Untergrund bietet.

UPTREND MAGAZIN: CHAMPAGNER-CHALLENGER

[DEZEMBER 2024]

[...]Volker Raumland gilt bis heute als Pionier für hochklassigen deutschen Sekt in traditioneller Flaschengärung, der es mit prickelnder Leichtigkeit mit hochwertigem Champagner aufnehmen kann. Das liegt vor allem daran, dass er mit seiner Familie stets einen eigenen Weg gegangen ist. Ein wesentlicher Faktor ist: Zeit. Keine Flasche verlässt das Sektgut unter einer Hefelagerzeit von 36 Monaten. Das Meisterstück der Familie ist der Sekt „Triumvirat“ – eine klassische Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. [...] Anlässlich des 15. Jahrgangs präsentiert das Sektgut außerdem erstmals seine limitierte „2009 IX. Triumvirat Grande Cuvée Brut – Late Release“, die knapp 15 Jahre lang auf der Hefe gereift ist.

PRESSE INTERNATIONAL

(1/2)

TRINK MAGAZINE: WIE BURGUNDERSEKT RIESLINGS SCHAUMWEIN-KRONE ÜBERNIMMT (CHRISTOPH RAFFELT // INTERNATIONAL)

[JANUAR 2024 | [LINK](#)]



[...]Der erste Funke(!). Damals – im Jahr 2012 – lag handwerklich hergestellter deutscher Sekt noch in einem märchenhaften Dornröschenschlaf. Abgesehen von einigen größeren Häusern wie Bardong und Solter sowie wenigen Betrieben, die sich ausschließlich der Sektproduktion widmeten, geschah nur wenig. Doch auf jener ersten Champagner-Veranstaltung machte ich die Bekanntschaft eines deutschen Winzers, der bereits einen herausragenden Ruf für handgefertigten Sekt genoss: Volker Raumland. Während die Entwicklung in der deutschen Sektlandschaft oberflächlich betrachtet etwas flach erschien, brodelte es darunter kräftig. Raumland erkannte früh und gut, dass nachhaltiger Wandel die besten Erfolgsaussichten als kollektive Bewegung hat, anstatt nur individuell vorangetrieben zu werden. [Aus dem Englischen übersetzt]

VINOUS: EVOE! DEUTSCHER UND ÖSTERREICHISCHER SEKT REPORT (ANNE KREBIEHL // USA)

[MÄRZ 2024 | [LINK](#)]



[...]Bis heute gehören die Deutschen zu den weltweit begeistertsten Trinkern von Schaumweinen, mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von über 3 Litern pro Jahr, was durch die allgegenwärtige Verfügbarkeit von billigem, tankvergorenem Sekt befeuert wird. Während das deutsche Weingesetz von 1971 es allen Weinproduzenten ermöglichte, Sekt herzustellen, war es eine steuerliche Besonderheit Mitte der 1980er Jahre, die die Herstellung von handwerklichem Sekt praktikabel machte. [Aus dem Englischen übersetzt]

POLEN // RESTAURACJA MAGAZIN NR.6 2023

[DEZEMBER 2023 | PRINT]



[...]Daran trägt auch die Massenkultur eine gewisse Mitschuld, dass Schaumweine nach wie vor hauptsächlich zu wirklich besonderen Anlässen getrunken werden. Wir werden ständig mit Bildern bombardiert: ein gewonnenes Autorennen mit spritzendem Schaumwein, ein Verlobungsring, der in einem Champagnerglas schwimmt, oder der Klassiker – die Silvesterfeier. Alles wunderbar, aber warum sollte man das Potenzial von Schaumweinen nur auf ein paar Tage im Jahr beschränken? [...] Heute haben zahlreiche Produzenten ehrgeizigere Ziele. Weingüter wie Raumland oder Barth konzentrieren sich ausschließlich auf Schaumweine. [Aus dem Polnischen übersetzt]

PRESSE INTERNATIONAL

(2/2)

Bellevue
NZZ

NZZ BELLEVUE: DEUTSCHER WINZERSEKT KANN PROBLEMLOS MIT CHAMPAGNER MITHALTEN (PETER KELLER // SCHWEIZ)

[SEPTEMBER 2024 | [LINK](#)]

[...]Qualitätsbewusste Weingüter erzeugen grossartige Schaumweine mit Herkunftscharakter und Tiefgang. Diese ausgewählten Beispiele sind jeden Rappen wert. [...] Ausschliesslich auf Schaumweine konzentriert sich das Sekthaus Raumland aus Rheinhessen, das schon in manchen NZZ-Blinddegustationen hervorragend abgeschnitten hat. Prinzipiell ist jeder Sekt mehr als einen Schluck wert, zumal das Preis-Genuss-Verhältnis als praktisch unschlagbar bekannt ist.

GLASS OF BUBBLY: EIN INTERVIEW MIT MARIE-LUISE RAUMLAND (OLIVER WALKEY // UK)

[SEPTEMBER 2024 | [LINK](#)]

[...]Unsere Leidenschaft für Sekt prägt unser Leben – nicht nur im Beruf, sondern auch privat. Schon als Kinder erlebten wir die Begeisterung unserer Eltern hautnah, wenn Kunden unser Sektgut besuchten und Verkostungen in unserem Wohnzimmer stattfanden. Die Entscheidung, diesen Weg weiterzugehen, war für mich fast unausweichlich. Nach Stationen in Frankreich und der Spirituosenindustrie wurde mir endgültig klar: Ich bin Sektmacherin durch und durch. Heute setzen wir auf Tradition, Zeit und höchste Qualität – unsere Weine reifen bis zu 120 Monate, um ihre volle Tiefe und Eleganz zu entfalten. [Aus dem Englischen übersetzt]

FD: DIE BESTEN PRICKLER AUS DEUTSCHLAND (HILARY AKERS // NIEDERLANDE)

[DEZEMBER 2024 | [LINK](#)]

[...]Sekt hat eine traurige Geschichte, aber die liegt weit hinter uns. Still und leise, ohne dass die meisten es bemerkt haben, sind unsere östlichen Nachbarn zu Meistern eines einzigartigen Schaumweins geworden. Sie stellen ihn auf die gleiche Weise her wie Champagner – also nach der aufwendigsten, zeitintensivsten, teuersten und besten Methode, um Perlen in einen Wein zu bringen. Das Besondere dabei: Sie nutzen ihre ganz eigene Rebsorte – den uralten Riesling. Die Kaiserin der weissen Trauben, geliebt von Weinliebhabern und Sommeliers. Riesling brilliert als knochentrockener Wein, sorgt für die besten süßen Weine der Welt – und für herausragenden Schaumwein. Keine andere Rebsorte kann dem Riesling das Wasser reichen. [Aus dem Niederländischen übersetzt]



fd.
het financieele dagblad