LEBENSWERK

Volker Raumland

EIN SEKT, DER EIN LEBEN ERZÄHLT

Inspiriert von den großen Champagnerhäusern, die ihre Prestige-Cuvées aus jungen Sektgrundweinen und wertvollen Reserveweinen komponieren, reifte in mir der Wunsch, einen ganz eigenen Weg zu gehen – um dann, wenn die Zeit reif ist, mein „Lebenswerk“ in die Hände meiner Töchter zu übergeben.

Jeder Schluck trägt meine über die Jahre entwickelte Handschrift – und ein Stück unserer Familiengeschichte. Für meine Assemblage wollte ich Reserveweine bis zurück zu den Jahrgängen 1991 und 1993 verwenden – Jahrgänge von tiefer persönlicher Bedeutung. 1991 wurde meine Tochter Marie-Luise geboren, zwei Jahre später folgte Katharina. Kein Zufall, dass ausgerechnet diese Flaschen all die Jahre auf der Hefe im Sektkeller gereift sind. Weitere prägende Jahrgänge – 2000, 2006 und 2017 und einige mehr – vervollständigen eine Komposition, die meine Geschichte erzählt: mit Eleganz, Kraft und Tiefe. 2018 haben wir das „Lebenswerk“ cuvéetiert: gereifte Sekte geöffnet, mit frischen Grundweinen vereint, auf die Flasche gebracht – und dann acht Jahre Geduld geübt. Der älteste Anteil lag 33 Jahre lang auf der Hefe. Die Rebsorten – Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Blanc und Riesling – stehen für das ganze Spektrum unseres Sektguts.

Heute erfüllt es mich mit tiefer Dankbarkeit, dass diese Cuvée eine ganze Zeitspanne meines Sektmacher-Lebens umfasst: von der Geburt meiner Töchter bis zu dem Moment, in dem ich mein Lebenswerk in ihre Hände lege. Und doch überrascht mich dieser Sekt immer wieder – trotz des hohen Anteils gereifter Reserveweine bewahrt er eine bemerkenswerte Frische. Eine Frische, die mich an das erinnert, was meine Töchter seit Jahren einbringen: neue Ideen, neue Perspektiven und eine Leidenschaft, die meiner in nichts nachsteht.

REBSORTE
Diese Cuvée repräsentiert das ganze Rebsorten Spektrums unseres Sektguts (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Blanc und Riesling)

HEFELAGER
Die Gesamtcuvée über 8 Jahre
(der älteste Anteil der Réserve Sekte über 33 Jahre)

TIRAGEFÜLLUNG
29. Juni 2018

DOSAGE
Extra Brut | 3 g/l

SÄURE
8,6 g/l

ALKOHOL
12 ,5 % Vol.

JAHRGÄNGE
Diese Cuvée beinhaltet die prägensten Jahrgänge in meinem Sektmacher-Leben: 1991, 1993, 2000, 2006, 2017 und viele weitere Reservejahrgänge.

VINIFIZIERUNG
55 % Edelstahl | 45 % Holzfassausbau | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

DEGORGIERT
01. April 2026 (0,75L) und 07. April 2026 (1,5L)

VERFÜGBARE FLASCHEN
1.387 x 0,75 L und 50 x 1,5 L

