

ÜBER UNS





EINE FAMILIE, EINE VISION

„Unsere Leidenschaft für Sekt legen wir in alles, was wir tun. Leidenschaft für Sekt ist das, was uns antreibt – und das, was wir in anderen entfachen wollen!“ 1984 entstand der Wunsch, etwas Großes zu bewirken. Seitdem gehen wir neue Wege und stellen hochwertigen Schaumwein in traditioneller Flaschengärung her. In Deutschland war das damals für viele undenkbar. Heute bewirtschaften wir als Familie 14 Hektar Rebfläche, komplett ökologisch. Dabei haben wir eine große Passion für Burgunderrebsorten. Unser Ziel ist es, die Herkunft unserer Trauben und die Unterschiede eines jeden Jahrgangs in unseren Sekten schmeckbar zu machen. Alle Cuvées entstammen den eigenen Weinbergen mit spannenden Kalk-, Löss- und Mergelböden in Rheinhessen und der Pfalz.



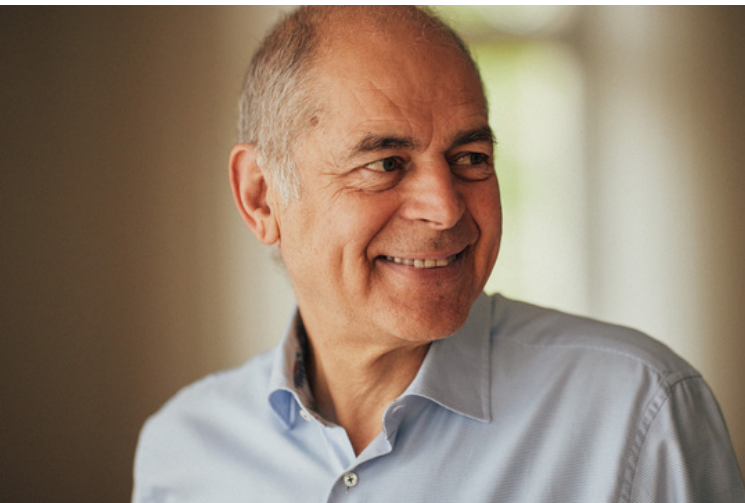
Hergestellt aus den eigenen Grundweinen erfordert die traditionelle Flaschengärung Zeit und Geduld. Dabei verleiht ein langes Hefelager einem Sekt Komplexität und Tiefgang. Unsere Sekte reifen mindestens 36 Monate, zum Teil sogar bis zu 120 Monate und länger auf der Hefe in der Flasche. Seit 2019 setzen wir mit Marie-Luise und Katharina als zweiter Generation unsere Sekttradition fort. Generationenübergreifend setzen wir als Familie seitdem einen noch stärkeren Fokus auf Nachhaltigkeit, die Arbeit im Weinberg und traditionelle Methoden im Sekt Keller.

Raumlund

WER WIR SIND

VOLKER RAUMLAND

Nach meiner kaufmännischen Ausbildung bei Siemens studierte ich in Geisenheim Weinbau & Oenologie und stellte innerhalb eines Uniprojekts meinen eigenen ersten Sekt her: ein Müller-Thurgau aus dem elterlichen Betrieb. Dieser landete bei einer Blindverkostung verschiedener internationaler Schaumweine prompt auf dem Siebertreppchen. Die Sekt-Leidenschaft in mir war entfacht.



KATHARINA RAUMLAND

Nach meinem betriebswirtschaftlichen Studium, einiger Zeit im Ausland und erster Arbeitserfahrung entschied ich mich, wie mein Vater damals, in Geisenheim zu studieren. Während dieser Zeit habe ich Inspiration in Südafrika bei Villion Family Wines, in England bei Gusbourne und in Frankreich bei Champagne Lacourte-Godbillon gesammelt. Nun bin ich nach vielen Zwischenstopps endlich angekommen. Jede Sekunde und all meine Leidenschaft widme ich unseren Grundweinen und ihrer Veredlung zum Sekt.

MARIE-LUISE RAUMLAND

Die Sektleidenschaft prägt unsere ganze Familie. Wir beschäftigen uns tagtäglich nicht nur im beruflichen mit diesem prickelnden Thema sondern vor allem auch privat. Das hat bereits meine Kindheit und Jugend geprägt und ist sicherlicher einer der Gründe, warum ich insgeheim schon früh wusste, dass ich mein Leben einmal dem Sekt widmen würde. Nach dem Studium der Betriebswirtschaftslehre zog es mich zum Weinbaustudium nach Montpellier. Nach weiteren Berufsjahren in der Lebensmittel- und Spirituosenbranche kehrte ich 2019 zurück ins Sektgut.

FOKUS IM WEINBERG

BIOLOGISCHE ARBEIT

Seit Gründung unseres Sekthauses im Jahr 1984 haben wir uns der ökologischen Arbeit in unseren Weinbergen verschrieben. Seit dem Jahr 2002 sind wir öko-zertifiziert. Mit dem Einstieg der zweiten Generation durch Katharina und Marie-Luise gehen wir vermehrt auch auf Methoden aus der Biodynamie und regenerativen Land- und Agroforstwirtschaft ein. Dabei arbeiten wir fernab von Dogmen. Zur Zeit befinden wir uns im Prozess der Nachhaltigkeitszertifizierung durch Fair Choice.

EIGENE WEINBERGE

Die Vitalität unserer Reben ist ein Schlüsselfaktor für die Qualität unserer Schaumweine. Um uns noch stärker auf die Qualität im Weinberg konzentrieren zu können, haben wir gemeinsam entschieden für unsere eigenen Sekte keine Trauben zuzukaufen. Alle Sektgrundweine entstammen unseren eigenen Weinbergen in der Pfalz und Rheinhessen.



100% HANDLESE

Wir ernten die Trauben für unsere Sekte ausschließlich von Hand und legen dabei großen Wert darauf, dass keine Beeren beschädigt werden. Jede Traube wird behutsam in kleine 18-Liter-Kisten gelegt, um sicherzustellen, dass sie in einwandfreiem Zustand in die Traubenpresse gegeben werden kann.



REBSORTENSPIEGEL

Auf unserer Rebfläche von 14 Hektar fokussieren wir uns hauptsächlich auf Burgunder Rebsorten:

- 38% Spätburgunder
- 26% Chardonnay
- 18% Weißburgunder
- Weitere: Schwarzriesling, Grauburgunder, Riesling & Sauvignier Gris (PiWi Rebsorte)



DIE CUVÉE

SELEKTION & GANZTRAUBENPRESSUNG

Nach der manuellen Selektion der Trauben im Weinberg, werden diese im Sektkeller erneut geprüft und aussortiert, sodass nur die besten und gesunden Beeren in unserer Presse landen. Die Trauben werden - ohne jegliches Einmaischen oder Quetschen - im Ganzen in die Presse geladen. Im späteren Sektgrundwein möchten wir Gerbstoffe vermeiden.

VERWENDUNG DER 'CUVÉE' PRESSUNG

Bei der Pressung verwenden wir ein sequenzielles Pressprogramm, das im Gegensatz zu herkömmlichen Pressprogrammen nicht rotiert, um den Presskuchen zu lockern. Stattdessen verwenden wir Druckstufen mit einer festgelegten Druckhaltezeit und einem Maximaldruck von 1,3 bar, wodurch wir vermeiden, dass Beerenschalen, Stiele und Kerne beschädigt werden und Trubstoffe sowie Phenole in den Most gelangen. Für unsere eigenen Sekte verwenden wir ausschließlich den hochwertigsten Saft der Beeren, die sogenannte Cuvée.



Die Cuvée stellt 50% der Pressausbeute dar. Die ausschließliche Verwendung der Cuvée führt zu sauberen Sektgrundweinen mit feiner Aromatik und einer ausdrucksstarken sowie langlebigen Säure. Die restliche Pressausbeute, die wir Taille nennen (weitere 12% Pressausbeute), wird getrennt gelagert.



ARBEITEN MIT DER SCHWERKRAFT

Unser Sektkeller erstreckt sich über 4 Stockwerke. Dies ermöglicht uns, den Most ohne Pumpen zu bewegen. Nachdem der Most über Nacht sedimentiert wurde, wird der klare Teil über Falldruck in Holzfässer und Edelstahltanks bewegt. Dort findet dann die erste alkoholische Gärung statt. Wir lassen unsere Sektgrundweine im Anschluss für mindestens 9 Monate auf der Vollhefe im Holzfass oder Edelstahltank liegen. Etwa 50% unserer Sektgrundweine werden im Holzfass vergoren.

TRADITIONELLE METHODE

ASSEMBLAGE

Die Cuvéetierung unserer Sektgrundweine beginnt ab Mai, nachdem sie mindestens ein dreiviertel Jahr auf der Vollhefe gelegen sind. Mehrere Monate investieren wir, um die Grundweine zu verkosten und Weine aus verschiedenen Weinbergen, Rebsorten und Jahrgängen zu verschneiden. Dieser Prozess – auch Assemblage genannt – ist ein zentrales Element des Sektmachens und bestimmt maßgeblich die Qualität unseres Sektes.



HEFELAGER

Zeit und Geduld sind essenzielle Zutaten des Sekthandwerks. Ein langes Hefelager verleiht einem Sekt Komplexität und Tiefgang. Unsere Sekte wirken auch im Alter noch jung und elegant, da die Grundweine für die Reife ausgebaut sind und sie sich unter optimalen Bedingungen entwickeln können. Deshalb bereitet es uns umso größere Freude, den Sekten Zeit zu geben. Denn dann entwickeln sie tertiäre Aromen, die in einem jungen Sekt nicht zu finden sind: Brioche, Karamell und leichte Hefenoten. Die primären Fruchtaromen treten in den Hintergrund. Durch unsere Arbeitsweise im Weinberg, bei der Lese und beim späteren Ausbau im Sekt Keller wollen wir Sekte kreieren, die von einer präzisen, aber gut eingebundenen Säure getragen werden.



Sie entwickeln Würze und Konzentration, die sie zu tollen Essensbegleitern machen. Wir lassen unsere Sekte daher mindestens 36 Monate, zum Teil sogar bis zu 120 Monate oder länger auf der Flasche reifen.

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Während der zweiten Gärung in der Flasche wird unser Grundwein zu Sekt veredelt. Die sogenannte „Méthode Traditionnelle“, die traditionelle Flaschengärung, bedarf viel Zeit und Handarbeit und ermöglicht uns die Herstellung besonderer Schaumweine.





Terroir

Unsere Weinberge erstrecken sich über die Weinanbauregionen Rheinhessen und Pfalz. Die Böden rund um Flörsheim-Dalsheim, dem Standort unseres Sektguts, werden von der Terra Fusca, dem ockerfarbenen Kalkstein, geprägt. Hier dominieren hauptsächlich Löss, Mergel und muscheliger Kalk. Die Lagen in Richtung des südlichen Wonnegaus zeichnen sich hingegen durch Kalkstein mit Löss und sandigem Lehm aus. Weiter nördlich, rund um Bockenheim in der Pfalz, sind die Böden etwas kieseliger und sandiger. Bei der Auswahl unserer Lagen achten wir darauf, dass diese wenn möglichen gen Norden gerichtet sind und sich an eher kühleren Standorten befinden. Wir dürfen uns glücklich schätzen, alte Rebanlagen zu besitzen, welche teilweise über 50 Jahre alt sind.

NAHELIEGENDER DONNERSBERG

Das Klima in unserer Region wird positiv beeinflusst durch den naheliegenden Donnersberg, der mit rund 700 Metern die höchste Erhebung der Pfalz darstellt. Dieser Berg schafft ein mildes Klima in unserer Region und schützt unsere Weinberge vor Wetterextremen wie Starkregen oder Hagel. Unsere Region zeichnet sich durch überdurchschnittlich sonnige Tage und eher kühle Nächte aus. Die Kombination aus diesem Klima und den unterschiedlichen Bodentypen führt zu gesunden Trauben mit knackigen Säurewerten und letzten Endes zu Sekten mit einem mineralischen und ausdrucksstarken Charakter.

UNSERE WICHTIGSTEN LAGEN

KIRCHENSTÜCK, Hohen-Sülzen | VDP.GROSSE LAGE®
BÜRCEL, Flörsheim-Dalsheim | VDP.GROSSE LAGE®
FRAUENBERG, Nieder-Flörsheim | VDP.GROSSE LAGE®

Seit 2011 bauen wir einen Teil unserer Sekte lagenrein aus, da wir nach vielen Jahren Erfahrung das Potenzial gewisser Lagen erkannt haben. Da der Großteil unserer Sekte Jahrgangssekte sind, müssen die Konditionen in den einzelnen Weinbergen perfekt sein, um einen Lagensekt herstellen zu können.

Unsere Sekte

Da die Zeit eine wichtige Rolle bei unseren Sekten spielt, unterscheiden wir sie nach ihrem Hefelager: unsere Tradition Sekte lagern mindestens 36 Monate auf der Hefe, haben Eleganz und Lebendigkeit, sind am Gaumen finessenreich und feinfruchtig. Die Réserve Sekte haben ein Hefelager von mindestens 90 Monaten, so entsteht ein tiefgründiger Körper mit langem Nachhall. Die Grande Réserve Sekte haben ein Hefelager von mindestens 120 Monaten. Die Trauben dieser Cuvées stammen fast ausschließlich vom Dalsheimer Bürgel und zeigen Komplexität mit Tiefgang.



1.

TRADITION

ÜBER 36 MONATE HEFELAGER

- Riesling Brut
- Cuvée Marie-Luise Brut
- Cuvée Katharina Brut Nature
- Tradition Brut

2.

RÉSERVE

ÜBER 90 MONATE HEFELAGER

- Rosé Réserve Brut
- Blanc de Blancs Réserve Extra Brut
- Chardonnay Réserve Brut
- Pinot Kirchenstück Réserve Brut Nature
- Triumvirat Grande Cuvée Brut

3.

GRANDE RÉSERVE

ÜBER 120 MONATE HEFELAGER

- Blanc de Blancs Grande Réserve Extra Brut
- Chardonnay Grande Réserve Brut Nature
- Pinot Noir Grande Réserve Brut
- MonRose Grande Cuvée Extra Brut

AUSZEICHNUNGEN

2023 / 2024

“

Die diesjährigen Auszeichnungen erfüllen uns mit dankbarer Freude, aber auch mit Demut, und wir nehmen sie mit großer Sorgfalt an. Es bereitet uns Freude, dass unser Team, insbesondere unsere Eltern, uns bedingungslos bei jedem Schritt unterstützen. All das gibt uns die Energie, hart für viele neue Sekt-Jahrgänge zu arbeiten - über Generationen hinweg.

[Marie-Luise & Katharina Raumlund]

”

Weinguides

Gault&Millau



eichelmann

Vinum

WEINGUIDE

5 VON 5 TRAUBEN (HALL OF FAME)



"Im Rückblick ist es eine unglaubliche Leistung, innerhalb von weniger als 35 Jahren ein Sektgut von Weltklasse aufgebaut zu haben."

5 VON 5 STERNEN (INTERNATIONALER SPITZENERZEUGER) ★★★★★

"Auch in diesem Jahr präsentiert Raumlund eine beeindruckende Kollektion, die uns noch mehr gefällt als die letzte, insbesondere wenn es um seine Einstiegs-Schaumweine geht."

4,5 VON 5 STERNEN (DEUTSCHE SPITZE)

"Auf dem gleichen Niveau wie die besten Champagner der Welt. [...] Die beiden Punkte Marie-Luise und Katharina übernehmen nach und nach die Verantwortung." ★★★★★

Auszeichnungen

SEKTMACHER DES JAHRES

"Im Rahmen der Vorstellung des aktuellen Falstaff Wine Guide wurde Raumlund mit dem renommierten Titel 'Sektmacher des Jahres' geehrt."

SEKTMACHER DES JAHRES

"Der Titel für den besten Schaumwein des Jahres geht an den 2014 Pinot Kirchenstück Réserve Brut Nature. Zusätzlich wird Raumlund als 'Sektmacher des Jahres' geehrt."

5 MAL 'BESTER SEKT'

"Der Erfolg von Raumlund erstreckt sich über fünf verschiedene Kategorien, wobei jeder ihrer Schaumweine als Sieger hervorgeht."

BESTER PRESTIGE PINOT SEKT

"Angesichts der zunehmenden Qualität deutscher Schaumweine kann Raumlund stolz darauf sein, vier von fünf Positionen in der Spitzenkategorie 'Pinot Sekt über 60 Monate' sichern zu können."

HÖCHSTBEWERTESTER DEUTSCHER SEKT

"Sie lassen ihre Grande Réserve Sekte für bis zu 120 Monaten oder länger auf der Hefe reifen. Der sensationelle 2010 Chardonnay Grande Réserve Brut Nature beweist, dass dies zu Schaumweinen von Weltklasse führen kann. 98+ Punkte."

GOURMETWELTEN
Das Genussportal

falstaff
SCHAUMWEIN TROPHY

Vinum
WORLD OF SPARKLING

Robert Parker
WINE ADVOCATE