





Primus inter Pares der deutschen Sekt-Elite: Volker Raumland mit seiner Frau Heide-Rose und seinen Töchtern Marie Luise und Katharina.

Mit diesen Weinen kommt man prima durch den Sommer: Deutschlands Winzer entdecken ihr Händchen für hochwertigen Sekt.

TEXT ULRICH SAUTTER

# PRICKELNDES VERGNÜGEN

**W**enn Volker Raumland in seinen Keller möchte, steigt er in einen Lastenaufzug. Drei Stockwerke tief bringt ihn das rumpelnde Gefährt Meter um Meter abwärts. Ist er dann unten in Dunkelheit und Kälte angekommen, ist noch lange nicht Schluss. Am anderen Ende des Kellerraums wartet ein zweiter Aufzug, mit dem es nochmals einen Stock tiefer geht.

Raumland ist der unbestrittene Primus inter Pares der deutschen Sekt-Elite, konsequent wie wenige andere Winzer produziert er Schaumwein und nichts anderes. Dass für dieses Geschäft neben Geduld und Sorgfalt auch ein tiefer Keller wesentlich ist, hat der studierte Geisenheimer Önologe früh erkannt. Schon ganz am Beginn seiner beruflichen Laufbahn suchte er in der Nähe seiner Weinberge im Rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim nach der passenden Lagerstätte: »Als ich 1984 dabei war, mein Sekthaus zu gründen, habe ich durch Zufall davon erfahren, dass dieser Keller leer stand. Die Weinkellerei, die mal drin gewesen war, war insolvent. Dann war wohl auch mal ein Champignonzüchter drin, das Klima ist sicher ideal dafür, aber 2500 Quadratmeter auf vier Stockwerken – für so ein Objekt gibt es nicht viele Verwendungen. Für eine Spedition wäre so ein Lager ein Albtraum.« Raumland konnte den Keller langfristig pachten, und nun reifen in den beiden unteren Stockwerken die betriebseigenen Jahrgangssekte heran, bei sommers wie winters konstant kühlen Temperaturen. »In der Champagne sind die berühmten Kreidekeller ja auch nicht nur eine Kulisse für Touristen. Die Keller sind von größter Wichtigkeit, schließlich liegen Schaumweine nach der Flaschengärung jahrelang ohne Schwefelschutz auf der Hefe.« Mehr als eine halbe Million Flaschen ruhen inzwischen in Raumlands Katakomben, je rund 100.000 Stück aus sechs verschiedenen Jahrgängen.

## ZWEIGETEILTER MARKT

Der Alltag im Glas der deutschen Sekt-Trinker sieht anders aus, und er ist sehr weit von dem entfernt, was Raumland macht. Der statistische Durchschnittsbürger trinkt jährlich rund fünf Flaschen Sekt, aber beispielsweise nur etwas mehr als einen Achtelliter Champagner. Doch auch beim Sekt hat man es mit einem zweigeteilten Markt zu tun: Weni- >

> ger als drei Prozent aller heimischen Sekte weisen eine Ursprungsbezeichnung auf. Der Löwenanteil von 97 Prozent wird aus anonymen Grundweinen verschnitten und durch eine Zweitgärung im Drucktank ver-sektet. Denn die »Méthode champenoise«, die traditionelle Flaschengärung mit ihrem hohen Aufwand an Zeit und Arbeit, ist für deutschen Sekt nicht gesetzlich vorgeschrieben. Eigentlich ein Unding – denn die Feinheit des Mousseux, die gute Schaumweine adelt, ist ohne Flaschengärung und Reifung des jungen Schaumweins auf der Hefe nicht hervorzubringen. Außer dem Namen hat der Industrie-Sekt aus dem Drucktank mit seriös bereitetem Winzersekt nichts gemein.

#### SIEGESZUG DES WINZERSEKTS

Dabei hat der Sekt aus Winzerhand im ver-gangenen Jahrzehnt einen fulminanten Auf-schwung hinter sich. Im Fahrwasser von Betrieben wie Raumland oder dem Wilhelms-hof in Siebeldingen ist eine Breitenbewegung entstanden. War es noch vor 10 oder 15 Jahren so, dass viele Winzer den Sekt als Zweitverwertung für weniger gutes Trauben-material ansahen, so hat sich inzwischen die Perspektive komplett geändert. Allenthalben reservieren die Winzer einige besonders geeignete Parzellen für die Schaumwein-Pro-duktion. So achten sie schon beim Anbau darauf, dass Trauben entstehen, die einen idealen Grundwein zur Versektung ergeben:



Champagner und gute Sekte (eben-so Cava und Franciacorta) werden in der Flaschengärung erzeugt – und auf Rüttelpulten »degorgiert«.



Christian Braunewell (hier mit Bruder Stefan): »Meine Eltern haben schon 1988 begonnen, selbst zu versekteln.«

Trauben, die bei der Lese noch einen ausrei-chenden Säurebiss haben und dennoch einen aromatischen Ausdruck zeigen.

»Der Lesezeitpunkt der Trauben ist ganz wesentlich«, sagt auch Mathieu Kauffmann, der im Sommer 2013 vom Champagnerhaus Bollinger zum Weingut Reichsrat von Buhl kam (Falstaff berichtete). Kauffmanns Rochade wurde damals viel kommentiert und als kluger strategischer Schachzug Achim Niederbergers wenige Monate vor sei-nem Tode gedeutet: Als habe der weitblicken-de Geschäftsmann, dem die Wiedervereini-gung der drei Weingüter Bassermann-Jordan, Dr. Deinhard und von Buhl in einer Hand gelungen war, das gesteigerte Augenmerk auf Sektproduktion als sein Vermächtnis hinter-lassen. »Viele sagen jetzt«, erklärt der Elsäs-ser Kauffmann in einem Deutsch, das halb alemannisch, halb frankophon eingefärbt ist, »der Kauffmann sei in die Pfalz gekommen,

## WAS GESCHIEHT BEI DER FLASCHENGÄRUNG?

Zunächst wird ein Stillwein gekellert und vergoren. Dieser Wein (oder die Cuvée) wird mit etwas Zucker und Hefe in eine Schaumweinflasche gefüllt, diese dann meist mit einem Kronkorken verschlossen. Die Hefe beginnt nun den Zucker zu Alkohol und Kohlensäure umzuwandeln. Kommt die Gärung zum Erliegen, sterben die Hefen ab und sinken als Depot zu Boden. Im Laufe der Reifung »auf der Hefe« bindet sich die Kohlensäure immer feiner in den Wein ein, zudem bereichert die Hefe das Aromenspektrum. Vor dem Verkauf wird der Schaumwein »degorgiert« – die Flaschen werden kopfüber in Rüttelpulten gelagert (siehe Foto links) und die Hefe wird durch Drehungen nach und nach in den Flaschenhals »abgerüttelt«. Schließlich wird der Flaschenhals gefroren, der Kronkork entfernt, und die zu einem Pfropf gefrorene Hefe schleudert durch den Druck von selbst aus dem Flaschenhals. Dann wird die Flasche mit Korken und Drahtkörbchen (Agraffe) verschlossen und versandfertig gemacht – nicht jedoch, ohne zuvor noch den beim Degorgieren entstandenen Volumenverlust mit der »Dosage« wieder aufzufüllen. Häufig wird ein Gemisch aus Wein und Zuckersirup verwendet – es können aber auch hochwertige Süßweine zugegeben werden.

Mathieu Kauffmann  
wechselte 2013  
vom Champagnerhaus  
Bollinger zum Weingut  
Reichsrat von Buhl.



um den Deutschen zu zeigen, wie das Sektmachen geht.« Fast kleinlaut wirkt der bescheidene Chef de Cave, wenn er dies sagt – so unangenehm ist es ihm, in einem so falschen Licht dazustehen. »Aber darum geht es gar nicht«, fährt Kauffmann fort, »ich will es einfach gut machen.«

Wie gut Kauffmann es macht, zeigte sich in der Falstaff-Blindprobe. Die Jury staunte nicht schlecht, als nach dem Aufdecken der bestbewerteten Weine der mit so viel Vorschusslorbeer bedachte, noch junge Riesling-Sekt aus dem Deidesheimer Traditionsgut auf Platz eins zum Vorschein kam. Nun ist der 2013er Erstlings-Sekt natürlich erst der Anfang von Kauffmanns Schaffen. Der nach nur einem Jahr Hefekontakt degorgierten Charge sollen drei, fünf, zehn Jahre hefege-reifte Sekte folgen, ferner Rosé, ein Blanc de Blancs, eine Cuvée Pinot Noir-Chardonnay und ein Lagensekt aus dem Forster Pechstein. Doch auch beim jüngsten und zwangsläufig einfachsten Sekt, zeigt sich Kauffmanns Perfektionismus: Den Lesezeitpunkt bestimmt der Routinier Parzelle für Parzelle durch Probieren: »Die Trauben müssen das richtige Verhältnis von Süße und Säure haben, dies

**N**och vor 15 Jahren sahen viele Winzer den Sekt als Zweitverwertung für weniger gute Trauben an. Nun hat sich die Perspektive komplett geändert.

### GLOSSAR

**Brut:** die wichtigste Geschmacksrichtung beim Wein, max. 15 g/l Restzucker

**Extra brut:** bis 6 g/l Restzucker

**Dosage zero/brut nature/ultra brut:** ohne jegliche Dosage (max. 3 g/l Restzucker)

**Blanc de Blancs:** Aus der Champagne stammende Bezeichnung für einen reinsortigen Chardonnay-Schaumwein.

**Blanc de Noirs:** Weißer Schaumwein, der durch sofortiges Abpressen roter Trauben entstanden ist.

bei 10,5 oder 11 Prozent potenziellem Alkohol, und dann werden sie ganz fein gepresst, damit man keine Bitternis und keine Phenole bekommt.« Aus zwölf unterschiedlichen Grundweinen aus unterschiedlichen Lagen entstand schließlich die Cuvée, die anschließend der Flaschengärung unterzogen wurde.

Dabei unterscheidet sich Kauffmanns Behandlung des Rieslings deutlich von der Tradition, die etwa im Rheingau von Bardong, von Solter, von Schloss Vaux oder von Wegeler verfolgt wird: Während Kauffmann der Riesling-Säure Schliff gibt und dabei eine neutralere Aromatik bevorzugt, betonen die traditionelleren Riesling-Sekte eher die Würze und versuchen die Säure entweder zurückzunehmen oder durch eine zuweilen fast spätseartig wirkende Süße abzapfeln.

### JUNGE SETZEN AUF BURGUNDER

Im Gegensatz dazu scheint die jüngere Winzergeneration – und vor allem diejenige aus Rheinhessen, die im Falstaff-Test besonders erfolgreich abschnitt – eine Vorliebe für Burgundersorten zu haben. Und sie interpretiert sie gerne als »extra brut«. In Falstaffs >

> »Best-of«-Auswahl brilliert in diesem knochentrockenen, aber dennoch weder mageren oder aggressiven Stil beispielsweise Thomas Pfaffmanns 2010er Wageck Chardonnay, der der Patina der Hefereifung eine geradezu jodige Note hinzufügt.

Auch der Blanc de Blancs François des Weinguts Braunewell – als »brut« etikettiert, doch mit nur drei Gramm Restzucker dosiert – wird seinem frankophonen Namen gerecht. »Meine Eltern haben schon 1988 begonnen, selbst zu versekten«, weist Christian Braunewell zunächst auf die Verdienste der älteren Generation hin, um dann doch auch über eine Neuerung zu sprechen: »Normalerweise verwenden wir Vorlese-Trauben aus unseren Premium-Weinbergen für die Sektgrundweine, doch bei diesem Chardonnay war es anders. Der stammt aus einem Weinberg von einer kühleren Lage auf kalkreichem Boden. Und da haben wir den ganzen Ertrag des Weinbergs für den Sekt verwendet.«

Marc Weinreich aus Bechtheim wiederum hat es eine andere Burgundersorte angetan: die in der Champagne als Pinot Meunier bekannte Traube, die in Deutschland irrtümlicher- und irrümlischerweise den Namen Schwarzriesling trägt. »Da versuche ich auch einen ordentlichen Rotwein draus zu machen«, sagt Weinreich. »Aber die Würze, die der Pinot Meunier in der Champagne erlangen kann, die fasziniert mich.« Schon jetzt besteht Weinreichs Pinot-Cuvée zu rund

»Die Würze der Traube Pinot Meunier – hier irrtümlich als Schwarzriesling benannt –, die fasziniert mich.«

**MARC WEINREICH**, Winzer aus Bechtheim, der künftig auch einen reinsortigen Pinot-Meunier-Sekt erzeugen will.

60 Prozent aus Schwarzriesling. Jetzt hat er noch mal einen Hektar gepflanzt, um in Zukunft auch noch einen reinsortigen Pinot-Meunier-Sekt erzeugen zu können. »Für mich ist das kein wirtschaftliches Standbein«, sagt der Winzer. »Ich mache den Sekt aus Leidenschaft, weil ich da Bock drauf habe.« Und so will Weinreich jetzt peu à peu auch noch die Verweilzeiten auf der Hefe steigern: »Sechs oder sieben Monate zusätzliches Hefelager legen einfach noch mal eine Schippe drauf.«

Wie war gleich die Beschreibung, die Volker Raumland von der Qualität eines guten Sektes gab? »Die Kohlensäure ist gar nicht das Wichtigste, es geht um die Frische.« Und eine dermaßen beschwingende Frische mit Finesse zu verbinden, das vermögen nur die allerbesten, sorgsam auf der Hefe gereiften Schaumweine, mögen sie nun in der Champagne gewachsen sein oder auch im Rheinhessischen Hügelland. <



Brilliert mit seinem 2010er Wageck Chardonnay: Thomas Pfaffmann.

# BEST OF WINZERSEKT

## TASTING-INFO

Weitere Bewertungen und Beschreibungen finden Sie im Tastingteil ab Seite 150.



93

**2013 RIESLING BRUT  
WEINGUT REICHSRAT VON BUHL  
(PFALZ)**

Riecht beinahe wie ein Champagner aus der Côte des Blancs nach geriebener Apfelschale. Herzhaft druckvolle Säure, mineralischer Fond, hefebetonter Abklang mit exzellenter Länge. Sehr kompletter Wein, mit Frucht und Mineralität, mit strammer Frische und ausgeprägter Würze, die Süße ist spürbar, aber tritt nicht hervor, perfekt abgestimmt. [www.von-buhl.de](http://www.von-buhl.de), € 14,90



91

**2012 PINOT BRUT NATURE  
WEINGUT WEINREICH  
(RHEINHESSEN)**

**Pinot Noir, Pinot Meunier**  
Eine Spur Holz, dezente Burgunderfrucht, buttrige und nachgerade exotische Noten, gutes Volumen, seidiges Mousseux, aromatisch zurückhaltend, aber ungekünstelt und frisch. [www.weinreich-wein.de](http://www.weinreich-wein.de), € 14,-



91

**2010 RIESLING SEKT BRUT  
WEIN- UND SEKTGUT  
BAMBERGER (NAHE)**

Duft nach Mandarine, Hefe, floralen Noten. Am Gaumen feingliedrig mit zarter Süße und harmonisch dazustehender Säure, feines Mousseux, in der Gaumenfrucht zurückhaltend, leichte Salzigkeit im Abklang. [www.weingut-bamberger.de](http://www.weingut-bamberger.de), € 12,10



92

**2008 TRIUMVIRAT GRANDE  
CUVÉE BRUT  
SEKTHAUS VOLKER RAUMLAND  
(RHEINHESSEN) Pinot Noir, Pinot  
Meunier, Chardonnay**

Eine Spur nussig, Heu und pfeffrige Untertöne. Am Gaumen zurückhaltend, eher leicht im Extrakt, zart angelegt und mineralisch, mittelfeines bis cremiges Mousseux, sehr ausgewogen (faktisch extra brut mit nur 1,7 Gramm Restzucker), stilistisch auf den Punkt getroffen. [www.raumland.de](http://www.raumland.de), € 36,-



91

**2011 »FRANCOIS« BLANC DE  
BLANCS BRUT  
WEINGUT BRAUENEWELL  
(RHEINHESSEN)  
Chardonnay**

Kräftiger Hefeeinfluss im Duft, Brioche, weiße Blüten, buttrig, eine Ahnung von Holz, feinnerviger Gaumen, mittelmäßig in Körper und Extrakt, nicht zu süß, mittelfeines Mousseux, weinige Säure, anhaltender Abklang. 3 Gramm Restzucker. [www.weingut-braunewell.de](http://www.weingut-braunewell.de), € 17,-



91

**2009 ERBACHER HONIGBERG  
RIESLING EXTRA BRUT  
SEKTKELLEREI BARDONG  
(RHEINGAU)**

Reife Rieslingfrucht, terpenig und nachgerade petrolog. Straffe Säure und fein eingebundener, herber Extrakt, gute Substanz, im Körper passend gebündelt und nicht zu breit, mineralischer Abklang, traditioneller Rieslingstil, sehr gut versetzt. [www.bardong.de](http://www.bardong.de), € 12,80



92

**2007 BLANC DE NOIR  
PRESTIGE BRUT  
SEKTHAUS VOLKER RAUMLAND  
(RHEINHESSEN)  
Reinsortiger Pinot Noir**

Delikat burgunderbeeriger Duft, hefig, feingliedrig mineralisch begleitet, pfeffrig, Kalk. Feines Mousseux, schlank mit zupackendem Nerv, aber nicht kantig, kultiviert und puristisch, natürliche Spannung. De facto extra brut dosiert mit 1,4 g Restzucker. [www.raumland.de](http://www.raumland.de), € 22,50



91

**2010 CHARDONNAY SEKT  
EXTRA BRUT  
WEINGUT WAGECK (PFALZ)**

Patinaartige Reifennoten, etwas jodig, Brioche, Apfelschale. Am Gaumen knochentrocken bei stabilem Säurekern, gute Substanz und im Abgang mit einer Spur Extrakt-süße, feines bis mittleres Mousseux, authentisch und bei aller Herbe durch die Komplexität der Tertiäraromatik geradezu charmant. [www.wageck-weine.de](http://www.wageck-weine.de), € 24,90



91

**NV PINOT BLANC BRUT  
WEINGUT SPIESS  
(RHEINHESSEN)**

Duft von Hefezopf und Heu, am Gaumen saftig und feingliedrig bei eher dezenter Säure, passende Süße, anhaltendes Mousseux, ein zugänglicher Sekt mit guter innerer Spannung und Festigkeit. [www.spiess-wein.de](http://www.spiess-wein.de), € 13,20