

# 2010 Chardonnay Grande Réserve Brut Nature- 120 Monate Hefelager- 0,75 Ltr.

Artikelnr. 0150310

Sekthaus Raumland



## Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: weiß

Geschmack: brut nature

Jahrgang: 2010

Rebsorten: Chardonnay, Chardonnay

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Sekt b.A.

Land: Deutschland

Region: Rheinhessen

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

## Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Restsüße: 0 g/l

Säuregehalt: 8,3 g/l

## Beschreibung

Die Quintessenz dieses Chardonnays: charmant und ausdrucksstark kommt er daher. Die Nase zeigt Aromen von hellem Steinobst und ein Hauch von weißen Blüten. Das lange Hefelager drückt sich durch feine Noten von Vanille, Karamell und frisch gebackenem Brioche aus. Am Gaumen paaren sich Zitrusnoten mit gelbem Apfel. Hinzu kommen auch hier Anklänge von gebuttertem Hefezopf und gerösteten Mandeln sowie Haselnuss. Dieser Sekt zeigte eine strahlende Finesse und Präzision. Die Perlage ist aufgrund der langen Reife im Sektkeller fein und wunderschön integriert. Kraftvoll und lebendig wirkt dieses Zusammenspiel, mit erinnerungswürdiger Länge. Diese Kombination macht ihn zu einem tollen Essensbegleiter. Ob zu frischer Pasta, Steinpilz-Risotto oder Wildgerichten. 71% Edeltahl | 29% Holzausbau | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung JAHRGANG - 2010 - Kaltes Frühjahr gefolgt von einem heißen Sommer | Kühle Nächte & Niederschläge im Spätsommer verlangsamten die Reife und sorgten für eine tolle Säure in den Beeren | kleine Erntemenge | Sehr lange und zeitintensive Lese mit mehreren Lesedurchgängen | Die daraus resultierenden Sekte sind für das Alter und die Reifung gemacht. TRAUBENLESE 16. September 2010 & 29. Oktober 2010 TIRAGEFÜLLUNG



Weinhaus Stetter  
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland  
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163  
<https://www.weinhaus-stetter.net/>  
© Weinhaus Stetter

# 2010 Chardonnay Grande Réserve Brut Nature- 120 Monate Hefelager- 0,75 Ltr.

Artikelnr. 0150310

**Sekthaus Raumland**



April 2011 DEGORGIERT siehe Degorgierpunkt auf der Flasche | 02/22  
Über 120 Monate Hefelager



## **Bewertungen**

Eichelmann: 92

Vinum: 94

Robert Parker: 98

Falstaff: 97

Gault&Millau: 5 rote Trauben

Vinum: 5. Platz Deutsche Winzersekte Brut

Falstaff Sparkling Special: 1. Platz Brut Nature



Weinhaus Stetter  
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland  
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163  
<https://www.weinhaus-stetter.net/>  
© Weinhaus Stetter

# 2010 Chardonnay Grande Réserve Brut Nature- 120 Monate Hefelager- 0,75 Ltr.

Artikelnr. 0150310

**Sekthaus Raumland**



## Produzent

„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.“ Nach seiner kaufmännischen Ausbildung bei Siemens entschloss sich Volker Raumland in Geisenheim Weinbau & Oenologie zu studieren und stellte innerhalb eines Uniprojekts seinen ersten Sekt her: ein Müller-Thurgau aus dem elterlichen Betrieb. Die Sekt-Leidenschaft wurde entfacht. 1984 entstand der erste Raumland Sekt. Volker Raumland verschrieb seitdem sein Leben dem Sekt. Im elterlichen Betrieb fing er an in Kleinstmengen Sekt in traditioneller Flaschengärung herzustellen und arbeitete jeden Tag daran, seine Herstellungsmethode zu optimieren. Gemeinsam mit seiner Frau Heide-Rose Wöhrwag entschieden sie sich 1990 die Villa Merkel in Flörsheim-Dalsheim zu kaufen und legten damit einen weiteren wichtigen Grundstein für das Sekthaus. Mit der Villa kauften sie auch 4 Hektar Weinberge in Flörsheim-Dalsheim. 1997 kam die Französin Carole Lefèvre für ein 3-monatiges Praktikum in das Sekthaus. Am Ende blieb sie 7 Jahre und gemeinsam wurde der Stil der Sekte weiterentwickelt: die differenzierte Ganztraubenpressung wurde eingeführt, die erste sanft gepresste Charge des Traubenguts wurde auf 50% reduziert (die sog. „Tête du Cuvée“) und 2001 wurde die erste klassische Cuvée „Triumvirat“ aus Pinot Noir, Chardonnay und Meunier kreiert. 2019 haben Marie-Luise und Katharina als zweite Generation den Einstieg in das Sekthaus gefunden. Generationenübergreifend wird seitdem einen noch stärkeren Fokus auf Nachhaltigkeit, die Arbeit im Weinberg und traditionelle Methoden im Sektkeller gesetzt. Seit 2020 ist Raumland Mitglied im VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) – als erster reiner Schaumweinproduzent – und bringt damit die deutsche Sektszene international weiter nach vorne. Heute bewirtschaftet die Familie 10 Hektar Rebfläche ökologisch mit großer Passion für die klassischen Burgunder Rebsorten wie Pinot Noir, Chardonnay und Meunier. Die Lagen in Rheinhessen und der Pfalz erlauben es Raumland, Sektgrundweine herzustellen, die Mineralität, Tiefgang und Komplexität aufweisen. Die Trauben, die per Hand gelesen werden, werden schonend verarbeitet und nur das Herzstück der Traube – die Cuvée Pressung – wird für den Sekt verwendet.

**RAUMLAND** Sekthaus Raumland  
SEKTHAUS – SEIT 1984

Deutschland

Alzeyer-Str.

67592 Flörsheim-Dalsheim



Weinhaus Stetter  
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland  
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163  
<https://www.weinhaus-stetter.net/>  
© Weinhaus Stetter