2015 Chardonnay Réserve Brut- 90 Monate Hefelager- Limitiert auf 3 Fl./Kunde 0,75 Ltr.

Artikelnr. 0150715

Sekthaus Raumland



Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: weiß

Geschmack: brut

Jahrgang: 2015

Rebsorten: 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: 5,5 g/l

Säuregehalt: 7,6 g/l

Beschreibung

Das herausragende Jahr 2015 ermöglichte es, die Intensität und Würze der Trauben voll zur Geltung zu bringen. Die feine Textur der 2015er Cuvées resultiert in erlesenen, harmonischen und besonders zugänglichen Schaumweinen. Dies gilt auch für diesen Chardonnay. Im Bukett entfalten sich Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle und Weinbergpfirsich sowie Zitrusfrüchten, die auf eine spannende und gut eingebundene Säurestruktur hinweisen. Die lange Hefelagerung von über 90 Monaten verleiht dem Wein dezente nussige Noten. Am Gaumen sorgt die Perlage für ein prickelndes und feines Gefühl. Die kalkhaltigen Böden in Rheinhessen und die kieseligen Böden in der Umgebung von Bockenheim in der Pfalz schenken diesem Sekt seine lebhafte Komplexität und kraftvolle Struktur. VINIFIZIERUNG: 77% Edelstahl, 23% Barrique | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung TRAUBENLESE: September 2015 TIRAGEFÜLLUNG: Juni 2016 Über 90 Monate Hefelager!

Bewertungen

Robert Parker: 96

Falstaff: 93

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

2015 Chardonnay Réserve Brut- 90 Monate Hefelager- Limitiert auf 3 Fl./Kunde 0,75 Ltr.

Artikelnr. 0150715

Sekthaus Raumland



Vinum: 93

Eichelmann: 90

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

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

2015 Chardonnay Réserve Brut- 90 Monate Hefelager- Limitiert auf 3 Fl./Kunde 0,75 Ltr.

Artikelnr. 0150715

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 – SEIT 1984

Sekthaus Raumland
Deutschland
Alzeyer-Str.
67592 Flörsheim-Dalsheim

© Weinhaus Stetter