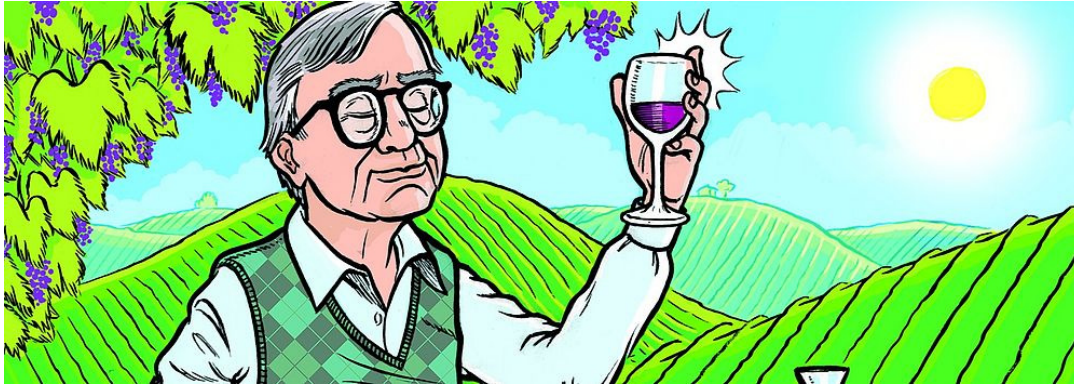


## Wein in der Weltwoche No. 26/2018



### *Champagner, als Sekt verkleidet, von Peter Rüedi, 26.06.2018*

Eigentlich bin ich für die Beurteilung dieses Weins dreifach disqualifiziert. Zum einen bin ich, hauptsächlich dank meiner Leidenschaft für Riesling und Pinot noir, erst langsam daran, mein Defizit in der Wahrnehmung von deutschen Weinen zu beheben. Zweitens bin ich ein Banause in der Beurteilung von Schaumweinen jeder Stilhöhe, vom Prosecco bis zu den Flaschen von Dom Pérignon. Die Blasen im Glase verstellen mir die Aromen des Weins – unmöglich, mir einen Meursault von Coche-Dury als Schäumer vorzustellen. Drittens jagt mir das Wort «Sekt» nach wie vor einen Schauer über den Rücken. Darin schwingen so viele önologische Unsäglichkeiten mit, mit dem euphemistisch «halbtrocken» genannten, ehemals volkseigenen DDR-Staatsschäumer Rotkäppchen-Sekt als Tiefpunkt auf der nach unten offenen Sektskala, dass ich die, wider inzwischen aufgedämmertes besseres Wissen, einfach nicht ganz loswerde, wenn von deutschem Sekt die Rede ist. Wobei mir bekannt ist, dass dessen beste Exemplare inzwischen in Blinddegustationen von in der Materie berufenen Spezialisten sogar französische Spitzenchampagner schlagen. Die besten kommen vom Spitzensekt-Crack Volker Raumländ. Auf verschiedenen Preisebenen, von fast rufschädigend günstigen Volksausgaben (wenig über 20 Franken!) bis in die mittlere Champagner-Klasse, produziert er, immer der Maxime «Schwereelosigkeit, Finesse und Eleganz» verpflichtet, relativ alkoholarme, vielschichtige, lange auf der Hefe gelagerte Schaumweine, bei denen die Betonung auf dem zweiten Teil des zusammengesetzten Hauptworts liegt. Keiner wird vor Ablauf von vier Jahren auf der Hefe debouchiert.

Der 2010er Pinot Prestige Brut ist jetzt im Handel. Mit seiner konzentrierten weissen Frucht und seiner umwerfenden mineralischen Frische, seiner Struktur und Länge fegt er mit dem ersten Schluck alle meine vernagelten Vorurteile über deutschen Sekt vom Tisch. Das gilt nicht weniger für den Raumländ 2012er Rosé Brut, einen klaren, frischen Wein mit toller Pinot-Charakteristik. Der wird mit seiner eleganten Spannung auch spielend mit meiner zusätzlichen Skepsis gegenüber Rosés aller Art fertig. «Brut» bedeutet bei Raumländs Weinen nicht ein bisschen trocken. Sie haben nicht mehr als drei Gramm Restzucker; das entspricht dem, was bei französischen Champagnern «ultra brut», «brut nature», «non dosé» oder «zéro dosage» heisst.

**Raumländ Pinot Prestige Brut Blanc de Noir 2010.** 12 %. Peter Kuhn Weine, Zürich.

Fr. 32.–. [www.peterkuhnweine.ch](http://www.peterkuhnweine.ch), [contact@peterkuhnweine.ch](mailto:contact@peterkuhnweine.ch)

**Raumländ Rosé Prestige Brut 2012.** 12 %. Fr. 23.– (ebd.)