



## »Radoy« Kerner Vigneti delle Dolomiti IGT Radoar

Harmonischer, süßer und würziger Weißwein.

Rebsorte

Kerner – halbtrocken

Beschreibung

Schonende Ernte des vollreifen und gesunden Lesegutes aus besonnten Weinbergen mit anschließender Vergärung im Edelstahl. Die Anpassung des Restzuckergehaltes des RADOY erfolgt anhand der gewünschten Sensorik des Jahrgangs nach dem Abzug von der Vollhefe.

Verkostung

Stilistik: Halbtrockener Weißwein mit 12%  
Alkoholgehalt, Fruchtsüße 18g/l

Aussehen: Zartes Gelb

Geruch: Der RADOY präsentiert sich mit einer sehr intensiven und fruchtigen Nase. Reife Gelbfrüchte wie Aprikose und Pfirsich sowie exotische Maracujanoten sind vordergründig wahrnehmbar. Ein sehr frischer Eindruck entsteht durch Aromen nach Grapefruit, aber auch Kräutern wie Rosmarin und Salbei. Eine dezente und reife Süße erinnert an Waldhonig.

Geschmack: Die Restsüße umschmeichelt den Gaumen und wirkt harmonisch im Zusammenspiel mit der Gesamtsäure. Der würzige Eindruck in der Nase findet sich geschmacklich in Form von weißem Pfeffer im Abgang wieder.

Gesamturteil

Der RADOY als facettenreicher Charmeur mit Restsüße eignet sich hervorragend als Solist zum Aperitiv, als auch als

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 18 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Granit

Besonderes: Reben stehen auf  
750-900 m Höhe | Nicht eiskalt  
servieren und wenn möglich 1-2 h vor  
Genuß dekantieren

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,2

0,75l

IAW24201



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

Speisebegleiter zu  
Zwetschgenknödeln, Süßspeisen wie einer dunklen  
Schokoladentarte oder zu mildem  
Weichkäse.