



## »Radoy« Kerner Vigneti delle Dolomiti IGT Radoar

Kerner ist eine Rebsorte, die man heute nur noch selten im Anbau findet. Sie entstand 1969 in Württemberg als Kreuzung aus Trollinger x Riesling. Norbert Blasbichler hat ein paar Rebzeilen davon gepflanzt, weil die Sorte robust ist, dickschalige Beeren besitzt und eine lange Reifephase braucht, auf seiner Höhe aber verlässlich ausreift. Sie treibt spät aus, ist damit wenig frostanfällig, ist Winterfrost- und Chlorosefest, und ihr Aroma liegt nahe am Riesling, dem sie auch qualitativ durchaus ähnelt. Außerdem erzielt Kerner selbst auf 800 m Höhe hohe Mostgewichte. Sie erlauben es Norbert Blasbichler, den Wein (je nach Jahrgang) mehr oder weniger halbtrocken auszubauen, um so die feine Säure, die Kerner haltbar und entwicklungsfähig macht, geschmacklich zu puffern.

Norbert Blasbichler präsentiert seinen Kerner mit einem Duft, der in Frische und Würze an Riesling erinnert, zugleich aber eine etwas raue, kräuterwürzige Note aufweist, die er mit der feinen Restsüße gekonnt zu cremig weichem Finish verschmilzt. Im Mundgefühl präsentiert er sich ungewöhnlich saftig, unaufdringlich süß mit viel Schmelz am Gaumen, im Geschmack kräftig und rund mit feinen Nussaromen und einem dezenten Muskat-Touch im Nachklang. Eine gelungene Reminiszenz an eine der besten Neuzüchtungen ihrer Zeit, die einst sehr beliebt war, heute aber außer in Südtirol nur noch selten angebaut wird. Flexibler Begleiter asiatisch inspirierter wie auch deutscher Regional-Küche.

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)