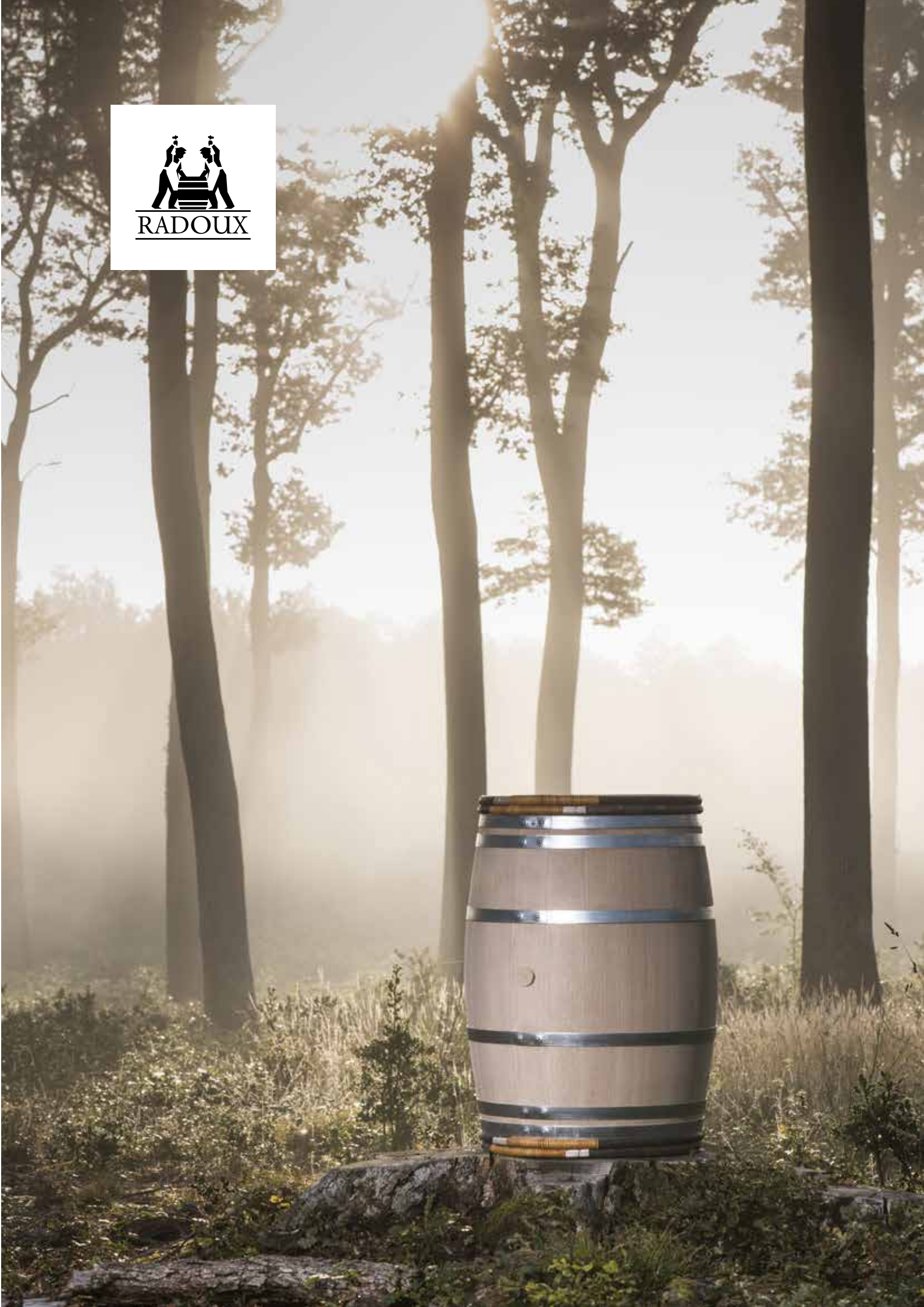




INHALT

KOMPETENZ IN HOLZ

Rohstoffbeschaffung will beherrscht sein	p 06/07
Strenge Auswahl nach der Holzstruktur	p 08/09
Eine Daubenmacherei inmitten eines Schutzgebiets	p 10/11

FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG

OakScan®, die erste wissenschaftliche Innovation für die praktische Anwendung bei der Auswahl des Holzes	p 14/19
--	---------

TOASTING - EINE PRÄZISE KUNST

Qualifizierte und reproduzierbare Toastings	p 22/23
Toastings für Rotweine	p 24/25
Toastings für Weißweine	p 26/27
Toastings für Destillate	p 27
Toastings für amerikanische Eiche	p 28/29

UNSER SORTIMENT

Extra Fine X-Blend: die Auswahl der Holzstruktur ist eine Kunst	p 32/33
Super Fine Blend, perfekte Harmonie zwischen Holz und Wein	p 34/35
Omega, natürliche Exzellenz	p 36/37
Bordeauxfass 225 l	p 38/39
Burgunder-Stückfass 228 l	p 40/41
Großfässer	p 42/43
Destillatfässer	p 44/45
Innovation und maßgefertigte Konzepte - das ist Radoux	p 46/47
Empfehlungen im Überblick	p 49/65
Ratschläge vor dem Gebrauch	p 66
Optionen	p 67

BOTTICHE UND LAGERFÄSSER

Radoux, handwerkliche Großböttcherei seit 1947	p 70/73
Wir begleiten Ihr Projekt	p 74/79

UNSERE VERPFLICHTUNG

Nachhaltige Entwicklung	p 82/83
Qualitätsstandards	p 84
Unser Team	p 85

80-jährige Unternehmensgeschichte

Nach der Gründung im Jahr 1947 konnte sich Radoux in wenigen Jahrzehnten einen Platz unter den wichtigsten Fassbindereien sichern.

Der Betrieb überzeugte die großen Weingüter mit seinem Fachwissen zu Eichenholz, seiner exzellenten Beherrschung der handwerklichen Abläufe und seinem Einsatz für Forschung und Entwicklung weltweit und gewann ihr Vertrauen.

Radoux ist mit seinem Betriebssitz in Jonzac, mitten in der Weinanbauregion Cognac, seit der Gründung auf die Herstellung von Brantweinfässern spezialisiert und eine Referenzadresse des Spirituosenmarktes.

Zum Team gehören ausgebildete Fassbinder und als „beste Handwerker Frankreichs“ ausgezeichnete Kräfte, die ihr Wissen weitergeben und alle Schritte der Fassherstellung überwachen. Mit der Verbindung von handwerklichem Wissen und hoher Beherrschung der Technologie sichert Radoux höchste gleichmäßige Qualität und Regelmäßigkeit seiner Holzfässer.

Von der Wahl des Holzes bis zur Begleitung des Winzers beim Ausbau setzt Radoux die Tradition fort.



Weltweit als Fassbinderei mit höchstem Qualitätsanspruch anerkannt ist der Betrieb in über 40 Ländern vertreten.

Mit drei international aufgestellten Marken unter dem Dach des Hauses - Radoux, Victoria, Pronektar - gehört Radoux zur **TFF-Unternehmensgruppe**, dem unangefochtenen weltweiten Marktführer unter den holzverarbeitenden Betrieben für den Ausbau von Weinen und die Veredelung von Spirituosen sowie für Kellereiartikel aus Holz.





Kompetenz in Holz

Rohstoffbeschaffung will beherrscht sein

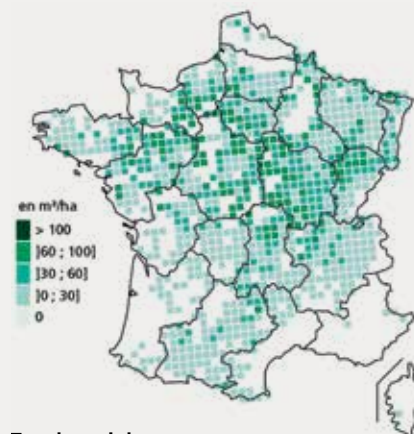
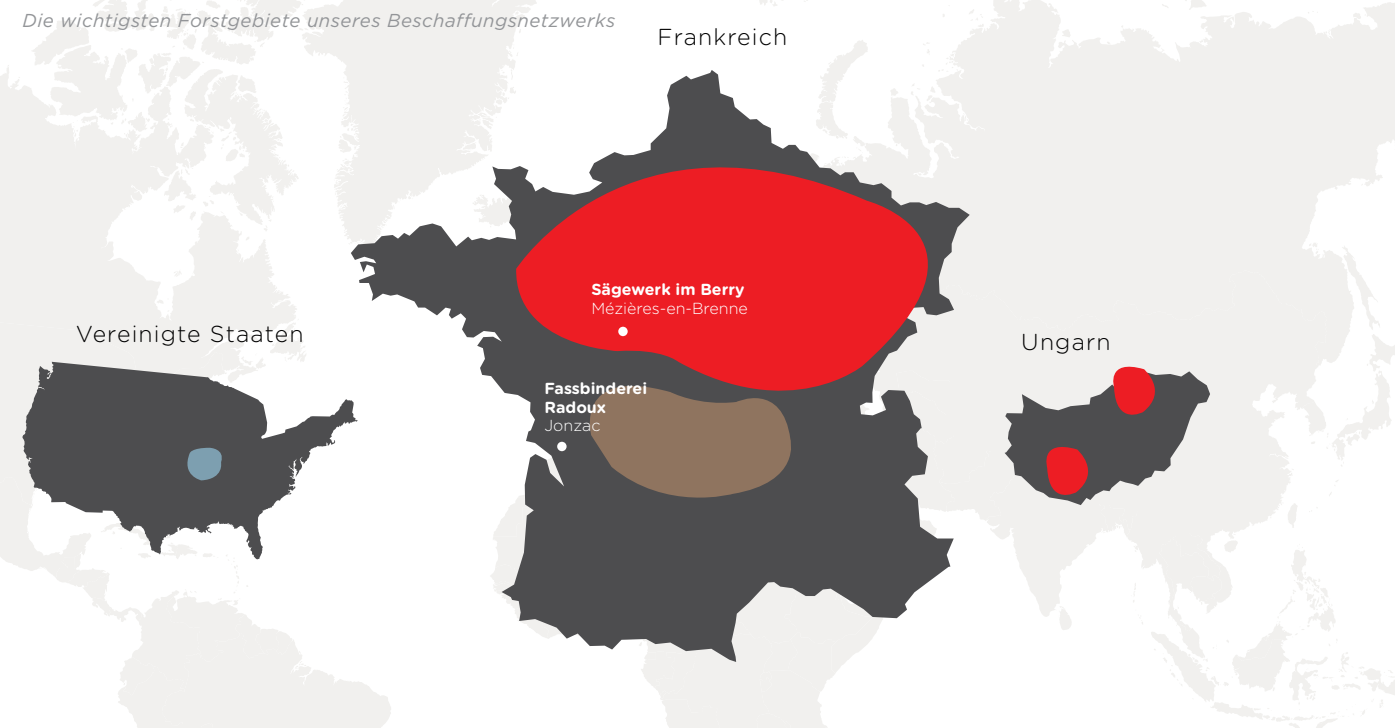
Nur drei der zahlreichen Eichensorten werden traditionell für die Herstellung von Fässern verwendet:

Die Traubeneiche (*Quercus petraea*), deren Holzstruktur durch ihr langsames Wachstum fein ist. Das prädestiniert sie für den Weinanbau.

Die Stieleiche (*Quercus robur*) wächst schneller und wegen ihrer groben Holzstruktur wird sie im Allgemeinen für die Reifung von Branntweinen eingesetzt.

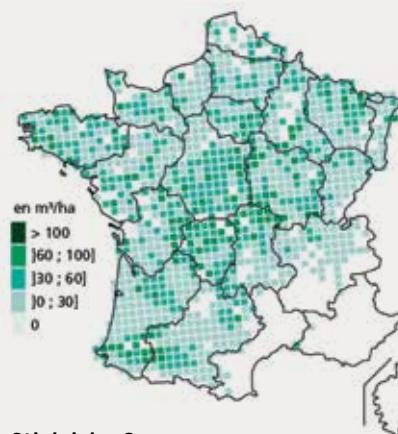
Die amerikanische Weißeiche (*Quercus alba*) wächst schneller als die französischen Eichen und bietet Vorzüge hinsichtlich des Aromas und Tannins.

Die wichtigsten Forstgebiete unseres Beschaffungsnetzwerks



Traubeneiche
***Quercus petraea* Liebl.**

Durchschnittl. Volumen pro ha



Stieleiche *Quercus robur* L.

Die Ursprungsbezeichnung ist kein Garant für die Auswahl der Art

Die Beschaffung nach Herkunft ist der erste, traditionelle Schritt bei der Holzauswahl.

Allerdings sind weder geografische Herkunft noch Forstgebiet alleine ein Garant für Holzqualität.

Insbesondere die beiden Arten der Trauben- und Stieleiche findet man in den meisten Forsten nebeneinander. Deswegen setzt Radoux auf zwei zusätzliche Kriterien: Holzstruktur und OakScan®.

Radoux verfügt über ein eigenes Team für den Holzeinkauf. Wir kaufen beim französischen Forstamt ONF und manchmal bei privaten Holzerzeugern ein.

Unsere Einkäufer wählen die **besten Exemplare an Eichen aus den renommiertesten Forstgebieten**, aus der Mitte Frankreichs bis zum Nordosten des Landes und aus der ganzen Welt. Dieser wichtige Arbeitsschritt beruht auf einer umfassenden Kenntnis des Rohstoffs Holz, dem Know-how der Mitarbeiter und wissenschaftlichen Forschungsergebnissen.



Mit der eigenen, spezialisierten Einkaufsabteilung und einer Daubenmacherei kontrolliert Radoux die Rohstoffbeschaffung in vollem Umfang und kann sie absichern.

Strenge Auswahl nach der Holzstruktur

EXTRA FEINPORIG :

Für unsere Barrique-Fässer **Super Fine Blend** und **Extra Fine X-Blend**, die für längere Reifezeiten konzipiert sind.

FEINPORIG :

Das Spitzenprodukt und gleichzeitig Herzstück des Fasssortiments der Fassbinderei Radoux: die Sélection Grain Fin für traditionellen Weinausbau.

ALLIANCE, EINE KOMBINATION: (HALBFEINPORIG)

Mit der Kombination von feinporigen und halbfeinporigen Hölzern ist diese Auswahl für eher kurze Reifezeiten gedacht, bei denen moderater Aromareichtum mit Struktur auf der Zunge gepaart ist.

MITTELPORIG :

Im Allgemeinen für kürzere Reifezeiten verwendet ist diese Auswahl durch einen schwächeren, dafür schnelleren Aromaeintrag charakterisiert.

GROBPORIG :

Grundsätzlich für Destillate entwickelt ist diese Holzstruktur typisch für Holz aus dem Limousin.

Die Maserung bzw. die Jahresringe des Holzes ist wichtiger Qualitätsfaktor des französischen Eichenholzes.

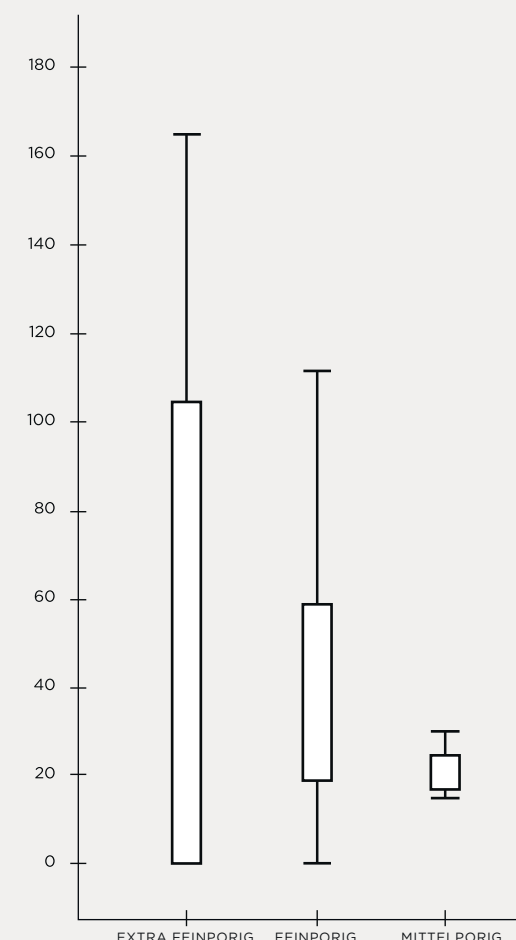
Die Maserung entspricht der durchschnittlichen Breite der Jahresringe des Baums: je kleiner sie ist, desto feinporiger ist das Holz. Jedes Stammholz wird so entsprechend seiner Holzstruktur ausgewählt und erhält ein spezifisches Qualitätsetikett eines Sortimentsproduktes.

Besondere Feinporigkeit verleiht dem Wein ein komplexes Aromagefüge, zarten Struktureintrag, feine und weiche Tannine, die im Laufe der Reifezeit nach und nach freigesetzt werden. Nach Forschungsarbeiten, mit denen nachgewiesen werden konnte, dass die Holzstruktur mehr Einfluss auf das Ergebnis als die Herkunft hat, ließ Radoux diese Erkenntnis sehr schnell in die Auswahl des Holzes einfließen und entwickelte von den 1990er Jahren an das erste Barrique aus einer Kombination extrafeinporiger Hölzer: Super Fine Blend.



BEDEUTUNG DER HOLZSTRUKTUR FÜR DEN AROMAEINTRAG

Analysen zeigen einen abnehmenden Lactongehalt vom feinporigsten bis zum grobporigsten Holz.

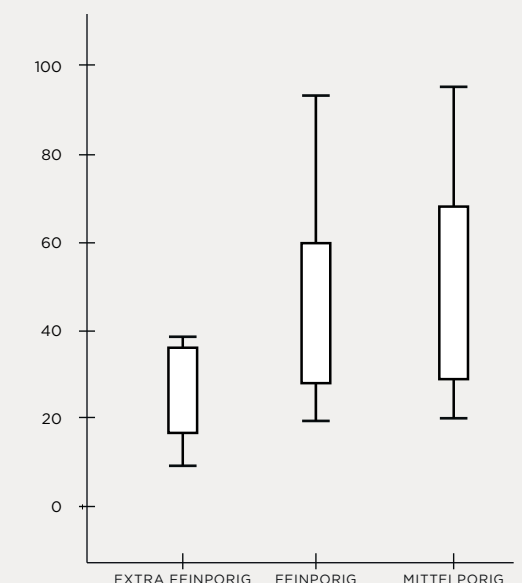


GEHALT AN CIS- UND TRANS-GAMMA-OCTALACTONEN JE NACH HOLZSTRUKTUR

Interne Quellen (2016 / R&D Radoux)

VERTEILUNG DES TANNINGEHALTS JE NACH HOLZSTRUKTUR

Analysen von Proben, die nach der Holzstruktur klassifiziert sind, zeigen zunehmende Tanningehalte vom feinporigsten bis zum grobporigsten Holz (erfasst nach ihrem Polyphenolindex).



TANNINGEHALT (POLYPHENOLINDEX)

Interne Quellen (2016 / R&D Radoux)

FAZIT: Die Auswahl der Holzstruktur beeinflusst die optimale Kontrolle der Aroma- und Polyphenoleinträge.

Eine Daubenmacherei inmitten eines Schutzgebiets

Mitten im regionalen Brenne-Naturschutzpark und in einem Naturraum gelegen, der zum Natura 2000*-Netz gehört, verfügt unsere Daubenmacherei über eine große Fläche von mehreren Hektar.

Dieser natürliche Bereich, in dem Luft- und Wasserqualität unverdorben sind, bietet **außergewöhnliche Umweltbedingungen** für eine gute Reifung des Holzes.

Durch den Standort in Mézières-en-Brenne in gleicher Entfernung von den wichtigsten Forstgebieten kann die CO2-Emission für den Transport von Stammholz auf einem niedrigen Niveau gehalten werden.

In dieser Werkstatt wird das Stammholz unter Berücksichtigung des Faserverlaufs gespalten und auf Fassdaubengröße zugeschnitten. Auch in Mézières-en-Brenne entstehen die Holzprodukte für den Weinausbau unserer Marke Pronektar.



Unsere Daubenmacherei ist eine **Produktionseinheit der Spitzentechnologie** und sie hält sich an strenge Regeln zur **Zurückverfolgbarkeit**, zur **Kontrolle** und **Sicherheit**. Dadurch sind wir in der Lage, eine optimale Holzqualität zu gewährleisten.

* Im Natura 2000-Netz sind Naturräume oder halbnatürliche Räume der Europäischen Union zusammengefasst, die aufgrund der dort heimischen Fauna und Flora einen großen Wert für das Naturerbe aufweisen.



Die Reifung ist entscheidend

Die Daubenhölzer werden belüftet und nach einer eigenen Methode so gestapelt, dass die Luft- und Wasserzirkulation für eine optimale Trocknung sorgt.

Danach werden sie Sonne, Wind und Regen für einen Trocknungsprozess von mindestens **zwei Jahren** ausgesetzt, der sogar **drei Jahre** überschreiten kann.

Durch diese völlig naturbelassene Trocknungsweise im Freien verringert sich die Menge an Tanninen, die im Holz enthalten ist. Darüber hinaus sollen gewisse störende Geruchsfaktoren beseitigt werden und das Holz erhält einen Feuchtigkeitsgrad zwischen 14 und 17 %.

Während dem Holz genügend Zeit zum Trocknen gelassen wird, ermöglicht man aromatischen und Phenolverbindungen, sich langsam zu wandeln und unter dem Einfluss einer kontrollierten, der Toasting, die typischen Eigenschaften zu entwickeln, die zur Qualität von Weinen oder Destillaten beitragen.





Forschung und Entwicklung

Radoux verfolgt seine ambitionierten Ziele zur Kontrolle der Rohstoffe und ist erster Partner für Präzision im Weinausbau.



Anfang des neuen Jahrtausends gründete Radoux die Forschungs- und Entwicklungsabteilung, um die Rohstoffkenntnisse zu vertiefen und den Herstellungsprozess wissenschaftlich zu analysieren.

Das Team umfasst Ingenieure und Önologen und arbeitet eng mit zahlreichen Institutionen zusammen: mit dem französischen Institut für Agrarforschung INRA, dem französischen Institut für wissenschaftliche und technologische Forschung für Umwelt und Landwirtschaft IRSTEA, dem höheren Institut für Weinreben und Weinerzeugung ISVV (Institut Supérieur de la Vigne et du Vin) und anderen. Es stützt sich auch auf enge Kooperationspartnerschaften mit ausländischen Hochschulen (Südafrika, Spanien, USA) und wirkt bei verschiedenen Kongressen (u. a. der amerikanischen ASEV, die MacroWine, der OIV) mit.

Über verschiedene experimentelle Programme von der Auswahl der Eiche bis zur sensorischen Analyse der abgefüllten Weine hat die Forschungsabteilung eine äußerst präzise Datengrundlage geschaffen, mit der insbesondere ein Spektrum qualifizierter und reproduzierbarer Toastings angeboten werden kann.



Mit Ende der 1990er Jahre führt Radoux ein neues Kriterium für die Holzauswahl ein, das neben den Herkunftsfaktor tritt: die Auswahl nach der Holzstruktur. Dieser Praxisansatz führt in Kombination mit den Forschungsarbeiten zur Kontrolle der Rohstoffqualität zur Entwicklung des Oakscan®-Verfahrens.

Sofortmessung der Holztannine

Tannine haben einen wesentlichen Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften von Wein oder Destillaten und bereichern ihr Aroma: sie verändern ihr sensorisches Profil, die Tanninstruktur, die Farbe und schützen das Produkt vor Qualitätsverlust durch Oxidation.

Nur durch chemische Labormessungen konnten bislang Ellagitannine erfasst werden, mit denen eine bessere Beurteilung des Holzes möglich ist. Diese Messungen wurden nur mithilfe von zufällig an den Fassdaubenchargen entnommenen Stichproben durchgeführt und waren zeitaufwändig.

Nach mehreren Jahren der Forschung führt die R&D-Abteilung von Radoux 2008 **das erste Verfahren weltweit zur Sofortmessung der in den Fassdauben enthaltenen Polyphenolmengen** ein: **OakScan®**.



OakScan®,
die erste wissenschaftliche Innovation für die praktische Anwendung bei der Auswahl des Holzes.

Das Verfahren

OakScan® ist ein schnelles Analyseverfahren, mit dem die einzelnen Dauben nacheinander getestet werden können. Es beruht auf der Nah-Infrarot-Spektroskopie. Jede Daube, die in die Fertigung geht, wird "gescannt" und erhält eine Buchstaben-Kennzeichnung (hier "F" für die gewählte Charge).

Dieser Buchstabe steht für die Klasse des Tanninpotenzials, der die Daube zuzuordnen ist.

Damit haben die Fassbinder eine einfache Möglichkeit, die Bestandteile auszuwählen und Barrique-Fässer mit einem festgelegten Polyphenolindex (IP) zu fertigen.

Dieser Index bezeichnet die Schätzung des Polyphenolgehaltes im Holz zwischen 0 und 100.

Nach 10-jährigem Einsatz und über 10 Millionen Analysen verfügt Radoux heute über die größte Datenbank weltweit zur chemischen Zusammensetzung von Holz;

Eine einzigartige Datengrundlage über die chemische Zusammensetzung des Holzes.

Die R&D-Abteilungen bei Radoux führen regelmäßig zahlreiche Arbeiten und Prüfprogramme durch, damit der Einfluss der **OakScan®**-Auswahl auf die organoleptischen Eigenschaften des Weins erfasst wird.

Diese Tests, die in großem Maßstab in Zusammenarbeit mit zahlreichen Önologie-Instituten erfolgt, darunter das ISVV Bordeaux, werden an Weinen aus den größten Weinanbaugebieten der Welt durchgeführt.

So wurden seit 2008 über dreihundert **OakScan®**-Auswahlprüfungen durchgeführt. Jedes Mal zeigten sich die geprüften Modalitäten als aussagekräftig, und zwar bei den größten Weinanbaugebieten der Welt (Frankreich, USA, Spanien, Italien, Chile, Australien, China usw.) wie bei verschiedenen Rebsorten (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, dem Blauburgunder Pinot Noir usw.).



Die drei Pfeiler der Auswahl

kriterium 1:
HERKUNFT



kriterium 2:
HOLZSTRUKTUR*

GROBPORIG

MITTELPORIG

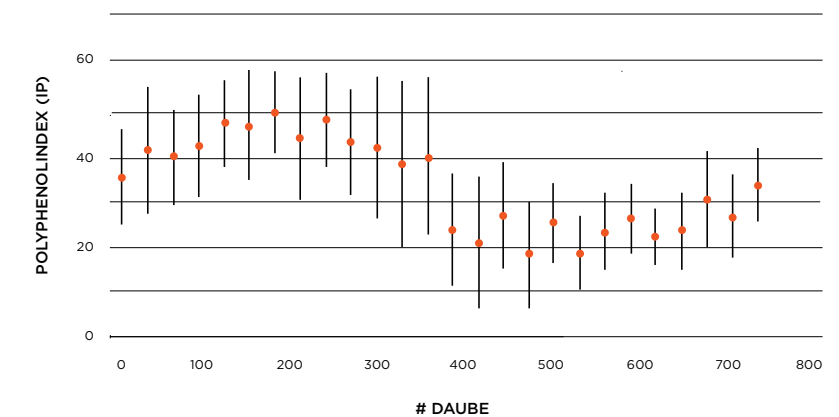
FEINPORIG

EXTRA
FEINPORIG

kriterium 3:
OAKSCAN®

Beispiel für die natürliche Verteilung des Tanningehalts von zwei Holzchargen

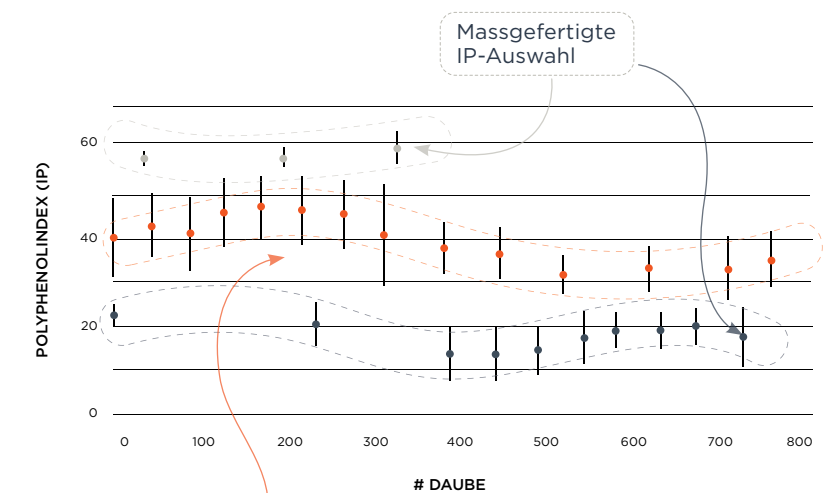
Ein Punkt steht für ein Barrique, das mithilfe von ca. 30, nach dem Zufallsprinzip ausgewählten Dauben gefertigt wurde.



Beispiel einer Auswahl anhand der gleichen Holzchargen

Ein Punkt steht für ein Barrique, das mithilfe von ca. 30, durch **OakScan®** ausgewählten Dauben gefertigt wurde.

- Oakscan 60
- Oakscan 40
- Oakscan 20



* Fotos nicht bindend

OakScan®:
ein Präzisionsinstrument
für den Önologen

Alle Dauben unserer Barrique-Fässer aus französischer oder europäischer Eiche werden analysiert. Sämtliche auf diese Weise gefertigten Fässer haben regelmäßige und homogene Tannin-Durchschnittsgehalte.

Zusätzlich zu traditionellen Auswahlverfahren ermöglicht **OakScan®** von Radoux eine Verbesserung der Homogenität und Reproduzierbarkeit der Ergebnisse des Weinausbaus für hohe Präzision in der Weinherstellung.

Verteilung der wichtigsten
Sortimentsprodukte nach dem
OakScan® Polyphenolindex (IP)

Spezifität ROTWEINE		Oakscan® Polyphenolindex
Französische Eiche	225/228L	
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	
	OMEGA	
	FEINPORIG	
	FEINPORIG OAKSCAN 20	
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG)	
	MITTELPORIG	
	300L	
	400 / 500L	
Europäische Eiche	225/228L	
	300L	
	400/500L	

- **OakScan®** von Radoux erweitert die herkömmlichen Verfahren zur Holzauswahl (Herkunft, Holzstruktur).
- **OakScan®** von Radoux gibt die präzise Gewährleistung, dass die gefertigten Barrique-Fässer einen einheitlichen Polyphenolgehalt aufweisen.
- **OakScan®** von Radoux optimiert die Eignung des verwendeten Holzes für Ihre önologischen Ziele.

Spezifität WEISSWEINE		Oakscan® Polyphenolindex
Französische Eiche	225/228L	
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	
	OMEGA	
	FEINPORIG	
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG) OAKSCAN 30	
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG) OAKSCAN 50	
	MITTELPORIG	
	300L	
	400L / 500L	
Spezifität DESTILLAT		Oakscan® Polyphenolindex
Französische Eiche	350/400L	
	FEINPORIG	
	GROBPORIG	





Toasting – die Kunst der Präzision

Qualifiziertes und reproduzier- bares Toasting

Von der Auswahl des Holzes bis zur Begleitung des Ausbaus: Radoux setzt seit 1947 die französische Böttchertradition fort.

Die Stellung des Handwerkers, seine Kompetenz, seine Kenntnisse und seine Kunst stehen für Radoux im Vordergrund und sind unersetzlich. Zum Team gehören ausgebildete Fassbinder und als **„beste Handwerker Frankreichs“** ausgezeichnete Kräfte.

Mit der Verbindung von handwerklichem Wissen und ausschließlich manueller Umsetzung (Sichtprüfung der Dauben, Einsetzen der Böden, Toasting) sowie hoher Beherrschung der Technologie gewährleistet Radoux höchste Homogenität und Regelmäßigkeit der Barriques.

Die Kontrolle der Toasting bildet einen wesentlichen Faktor für den Ausdruck der sensorischen Qualität des Holzes.

Sie trägt zur Komposition der ersten Aromen bei, die Weine und Destillate erhalten, und sie kann die Qualität des Weins im Mund bezüglich Struktur, Volumen und Süße wesentlich beeinflussen.

Unsere R&D-Abteilung hat neben einer breiten Palette an Toastings auch eine spezifische Linie für Destillate und Spirituosen entwickelt.

Unsere traditionellen Toastings sind so konzipiert, dass sie je nach Herkunft des Holzes, seiner Struktur, der Traubensorte und der Ausbauzeit einen mehr oder weniger hohen Tannin- und Aromaanteil einbringen.

Mit einer optimalen Ablauforganisation, mit der wir die Temperaturentwicklung im Inneren des Fasses kontrollieren können, sind wir in der Lage, qualifizierte und reproduzierbare Toastings anzubieten, die präzise definierte önologische Ziele erfüllen.

Radoux-Toastings

Eine Vortoasting ist die erste Phase der Radoux-Toasting. Damit wird das Holz durch kontrollierte Temperaturzufuhr auf das Rundziehen der Dauben vorbereitet, damit die Fassform entsteht. Diese Phase erfolgt traditionell mit einem Holzfeuer und Wasser.

Die zweite Phase besteht in einer langsamen und längeren Toasting der Fässer. Dadurch wird die Endform des Fasses dauerhaft fixiert und das sensorische Profil festgelegt. Die Kontrolle dieser Phase ist unverzichtbar für eine harmonische Entwicklung der Aromen und einen strukturierenden Qualitätsbeitrag.

Die Fassböden bilden ca. 30 % der Berührungsfläche zwischen Holz und Wein. Ein einzigartiges Toastungsverfahren für die Fassböden steht auf Anfrage zur Verfügung, um die aromatische Komplexität zu verstärken oder die Gleichförmigkeit der Toasting der Barrique-Fässer zu verbessern.

Jedes Barrique, welches das Toasting durchläuft, unterliegt einer strengen Kontrolle der Röstungszeit und der Feuerintensität.



Toastings für Rotweine



Farbskala der Toastings Pure bis Mittel+

PURE

Beachtung der Traube und ihrer spezifischen Eigenschaften

Die Toasting PURE wurde für Winzer entwickelt, denen die Reinheit des Weins und die authentischen Eigenschaften der Traube und der Lage wichtig sind. Sie erfolgt bei lang anhaltender, niedriger Temperatur. Durch die sanfte und tiefe Toasting werden die ursprünglichen Weinaromen optimal erhalten. Die lang anhaltende, sanfte Wirkung auf die Holztannine erzeugt mehr Volumen, mehr Feinheit und Länge des Abgangs. Diese Toasting verleiht dem Weingeschmack eine bemerkenswerte Textur.

Mit der Toasting Pure in Kombination mit feinporiger OakScan®-Holzauslese kann der Rohstoff seine volle Ausbeute erzielen und dem Wein mit einem authentischen Fruchtaroma die typischen Eigenschaften seiner Lage verleihen.

REVELATION

Sanft und voller Harmonie

Die Toasting Révélation ist eine Toasting gemäßigter Intensität für sanfte Aromen (feine und Vanillearomen). Intensiver als die Toasting Pure ist sie für Weine mit guter Struktur geeignet, denen sie unter Beibehaltung des sensorischen Profils der Frucht mehr Volumen gibt.

EVOLUTION MEDIUM

Rund und elegant

Die Toasting Evolution Medium stellt die Frucht und abgerundete Tannine in den Vordergrund. Diese zweiphasige Toasting ist gekennzeichnet durch einen ausgewogenen Aromaeintrag, einen Geschmack mit abgerundeten Tanninen und zusätzlicher Süße.

CLASSIC MEDIUM

Intensität und Struktur

Die Toasting Classic Medium ist für lange Ausbauzeiten und lagerfähige Weine geeignet. Mit einer langsamen und andauernden Toasting entwickelt sich ein voller Aromaeintrag, der Süße und Volumen entwickelt.

Farbbeispiel der Toastings von Pure bis Medium +

EVOLUTION MEDIUM +

Rund und komplex

Die Kombination einer ersten langen und tiefen Röstphase mit einer intensiveren Toasting kennzeichnet die Toasting Evolution Medium Plus. Sie verleiht dem Wein intensive aromatische Fülle (Brioche, Karamell usw.), die den Gaumen mit abgerundeter Süße anspricht.

CLASSIC MEDIUM +

Fülle und Volumen

Die intensive Toasting eignet sich insbesondere für lange Ausbauzeiten. Sie ist geprägt von einem bemerkenswerten persistenz der Aromen beim Abgang.

HEAVY

Kräftige Aromen

Diese Röstung ist gekennzeichnet durch den Eintrag von Holz-, Feuer-, Röst- und Schokoladenoten. Ein reiches Aromaspektrum mit kräftigen Noten am Gaumen.

INTEGRATION

Feiner Schmelz

Die Toasting Integration wurde für den spezifischen Bedarf von feingliedrigen Traubensorten entwickelt, die empfindlich auf Tannine reagieren. Mit einigen Röstnoten im Bouquet ist sie schon nach den ersten Reifemonaten durch eine ausgezeichnete Einbindung der Tannine im Geschmack gekennzeichnet.

	BOUQUET				GESCHMACK			
	FRUCHTIG/ BLUMIG	VANILLE	GEWÜRZNOTEN	RÖSTAROMEN	FRUCHTIG	SÜSSE	VOLUMEN	PERSISTENZ
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	•••	••••	••
EVOLUTION MEDIUM	••	••	••	••	••	••••	•••	••
CLASSIC MEDIUM	••	•••	•••	•••	••	•••	•••	••
EVOLUTION MEDIUM PLUS	••	•••	••	•••	•	••••	••	•••
CLASSIC MEDIUM PLUS	•	••	••••	••••	•	••	••	•••
HEAVY		••	••••	•••••		•	•	•••
INTEGRATION	••		•••	•••	••	••	••	••

Toastings für Weißweine



**Frische und reine Frucht-
aromen**

Diese Toasting wurde für Winzer entwickelt, denen die authentischen Eigenschaften der Traubensorte und Frische für ihre Weißweine wichtig sind. Sie ist für die straffe Struktur von Chardonnay-Weinen ebenso gut geeignet wie für einen Sauvignon Blanc, dessen Frische erhalten bleiben soll. Diese Toasting hat einen geringen Einfluss auf die Aromen und bietet auf der Zunge und für den allgemeinen persistenz einen deutlichen Gewinn.



Süße und Zartheit

Leicht aromatischer als Pure dient diese Toasting dem Ziel, Weißweine insbesondere mit einem Hauch von Vanille vollmundiger zu machen. Sie eignet sich für aromareiche und konzentrierte Rebsorten.



Rundes Volumen

Die Toasting Evolution fördert runde Tannine und ist prädestiniert für Weine, die jung getrunken werden sollen. Sie zeichnet sich durch einen gemäßigten aromatischen Eintrag aus, der den Gaumen mit viel Süße anspricht.



Kraftvolle Weine

Die Toasting Classic ist für eher lange Ausbauzeiten und lange lagerfähige Weine (Beerenauslese) bestimmt. Sie zeichnet sich durch einen komplexen aromatischen Eintrag aus und ist in der Lage, das Volumen und den persistenz zu verstärken.



Zarte Struktur

Durch einen sehr maßvollen, strukturierenden Beitrag gekennzeichnet kann diese Toasting für ein leichtes Rösthbouquet sorgen. Mit dem bemerkenswert sanften Tannineintrag ist sie für Rebsorten geeignet, die Holznoten gegenüber empfindlich sind.

	BOUQUET				GESCHMACK			
	FRUCHTIG/ BLUMIG	VANILLE	GEWÜRZNOTEN	RÖSTAROMEN	FRUCHTIG	SÜSSE	FRISCHE	PERSISTENZ
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	••	••	••
EVOLUTION	•••	••	••	••	••	•••	•••	•••
CLASSIC	••	•••	•••	•••	••	•••	•	••
INTEGRATION	••		••	••	••	••	•	••

Toastings für Destillate



**Bei der Fassreifung erhält ein
Destillat seine Farbe und nim-
mt Aromen an.**

Die Toasting **Spirit Heavy** sorgt schnell für bernsteinfarbene Tönung, Aromen von Mokka, Lakritz, gerösteten Mandeln und subtilen Vanillenoten.

Die Toastings **Spirit Medium** und **Medium Plus** verleihen eine weniger stark ausgeprägte Färbung, aber komplexere Aromen, die mehr Vanille enthalten und sich über die Reifezeit stärker ausdrücken. Sie sind für längere Lagerzeiten geeignet.

Die Toasting **Spirit Pure** verleiht Bränden schwächere Farbtöne und zarte, gewürz- und laktonartige Holznoten.

	BOUQUET				FARBE
	FRUCHTIG/ BLUMIG	VANILLE	GEWÜRZNOTEN	RÖSTAROMEN	VON BLASSGELB BIS INTENSIV- BRAUN
PURE (SPIRIT)	••••	••	•	•	•
MEDIUM (SPIRIT)	•••	•••	••	••	••
MEDIUM PLUS (SPIRIT)	••	••••	••••	•••	•••
HEAVY (SPIRIT)	••	••	•••	••••	••••

	GESCHMACK				
	INTENSITÄT	FÜLLE	SÜSSE	SCHMELZ	PERSISTENZ
PURE (SPIRIT)	••	••	•••	•••	•
MEDIUM (SPIRIT)	••	•••	••	•••	••
MEDIUM PLUS (SPIRIT)	•••	••••	•••	••••	•••
HEAVY (SPIRIT)	••••	••	••	••	••••

Toastings für amerikanische Eiche

Die Temperatur und Röstungsdauer wurden entwickelt, um die typischen "Whiskylactone" zu reduzieren. Das Ergebnis ist ein Barrique von großer Aromakomplexität, mit Gewürz- und Balsamnoten: der besondere amerikanische Charakter bleibt in subtilerer Form erhalten. Diese Toastings eignen sich generell für alle Ausbauarten.



Sanft und ausgewogen

Erhältlich für Weiß- und Rotweine. Sie zeichnet sich durch einen aromatischen Beitrag aus, bei dem weiche Noten wie Kokosnuss und Vanille im Vordergrund stehen, die das Fruchtprofil komplexer machen.



Aromatische Intensität und Komplexität

Diese fortgesetzte Toasting sorgt für intensivere Gewürz-, Röst- und Karamellnoten und längeren persistenz auf der Zunge. Sie ist empfehlenswert für den Ausbau von Rotweinen, aber auch von Weißweinen.

	BOUQUET				GESCHMACK			
	GEWÜRZNOTEN	VANILLE	FRISCHES HOLZ/KOKOS	FEUER-/ RÖSTAROMA	FRUCHTIG	SÜSSE	VOLUMEN	PERSISTENZ
CLASSIC MEDIUM	••	••	••••	••	••	••••	••	•••
CLASSIC MEDIUM PLUS	•••	•••	•••	•••	•	••••	•	••••



Auf der Grundlage langjähriger Erfahrung in der Beschaffung von amerikanischem Holz treffen wir die Auswahl unserer amerikanischen Weißeichen (Quercus Alba) in den renommiertesten Forsten.

Im Herzen der wichtigsten Waldgebiete im Zentrum der USA wählen wir exklusiv die edelsten Exemplare aus.

Amerikanische Eiche verleiht dem Wein mit ihren Lactonen und dem geringen Tanningehalt Vanille - und Kokosnussnoten mit einer interessanten Süße. Unsere Barriques bieten damit eine attraktive aromatische Komplexität (Vanille, Unterholz, Karamell, Schokolade, Gewürze, Rauch usw.), die von Kunden auf der Suche nach intensiven holzigen Anklängen besonders geschätzt wird.

Nach einer strengen Auswahl erfolgt die mehr als zweijährige Reifung in den USA. Durch diese kontinuierliche Beziehung bei der Herkunft des Rohstoffs Holz können wir Jahr für Jahr die Regelmäßigkeit des sensorischen Profils unserer Fässer gewährleisten.

Unser Holz wird anschließend nach Frankreich importiert, wo unsere Küfer es unter Anwendung ihres traditionellen Know-hows in Barriques verwandeln.

Diese vollständige Beherrschung der gesamten Wertschöpfungskette - von der Auswahl im Wald bis hin zur Herstellung - garantiert die Qualität und die Beständigkeit des organoleptischen Profils unserer Fässer.



Unser Sortiment



Extra Fine X-Blend: die Auswahl der Holzstruktur ist eine Kunst

Radoux führte das Barrique seit den 1990er Jahren als Vorreiter mit der Linie BLEND in die Welt der Luxusprodukte ein. Extra Fine X-Blend und Super Fine Blend entsprechen den höchsten önologischen Ansprüchen und sind der Höhepunkt einer außergewöhnlichen Auswahl an Hölzern und der unvergleichlichen Expertise unserer Fassbindermeister.

Entstanden aus einem Perfektionsanspruch bis zum Äußersten ist Extra Fine X-Blend das Barrique der Spitzenklasse, das für die besten Weine der Welt bestimmt ist. Die Fertigung in stark limitierter Menge ist einem speziellen Team anvertraut, das aus unseren besten Handwerkern Frankreichs besteht.

Ein unübertroffenes Anspruchsniveau zeichnet die Extra Fine X-Blend-Fässer aus, die einem strengen Ausleseverfahren außergewöhnlichen Holzes des besten französischen Rohholzeinschlags entstammen.

Mit millimetergenauer Präzision wird jede Daube sorgfältig einzeln geprüft, bevor sie ausgewählt wird. Die äußerste Feinporigkeit steht für große aromatische Komplexität. Diese Herausforderung lässt keinen Raum für Kompromisse und jedes Jahr verlassen nur ein- oder zweihundert nummerierte Fässer die Werkstätten von Radoux.

Höchste Sorgfalt steht im Fertigungsprozess an erster Stelle und die Endverarbeitung ist wie Extra Fine X-Blend selbst: außergewöhnlich. Jede Daube wird von Hand mit dem Ziehhebel bearbeitet, und ein Glasspund verleiht diesem Barrique den letzten, eleganten Schliff. Die Toasting jedes einzelnen Fasses wird mit besonderer Sorgfalt vom Kaufmännischen Leiter und Önologen der Fassbinderei in Abstimmung mit dem Kunden festgelegt. Sie wird von den Leitern der Forschungs- und Entwicklungs- sowie der QM-Abteilung begleitet, um eine optimale Durchführung zu gewährleisten. Bei der Lieferung liegt jedem Fass ein eigenes Echtheitszertifikat bei. Wir garantieren Unterstützung durch den Kundendienst für die gesamte Lebensdauer des Extra Fine X-Blend.

Dieses ganz besondere Barrique schenkt Weinen mit langer Ausbauzeit eine reiche, komplexe und edle Note.



BARRIQUE ALS 225 L-FASS ERHÄLTICH
(FÜR EXPORT ODER CHATEAU)

EXTRA FEINPORIG,
MILLIMETERGENAUE PRÄZISION

*Extra fine
Blend*



*Super Fine
Blend*

Super Fine Blend, perfekte Harmonie zwischen Holz und Wein

Ein wahres Ideal der Perfektion hat die Entwicklung des Barrique Super Fine Blend der Werkstatt Radoux geleitet. Mit einer ausgeklügelten Kombination von Holzherkunft und Feinporigkeit erfüllt dieses Fass schon seit Jahren die Erwartungen der anspruchsvollsten Winzer.

Die ausgewählten Hölzer sind selten und erfordern eine spezielle Einkaufspolitik in den besten Forstgebieten.

Super Fine Blend wird daher je nach bereitstehendem Rohmaterial in limitierten Mengen gefertigt. Dadurch wird es zu einem weltweit sehr gefragten Barrique für Weine höchsten Renommées.

Besondere Feinporigkeit verleiht dem Wein ein komplexes Aromagefüge, das sich im Lauf des Ausbaus nach und nach freisetzt, zarten Struktureintrag, feine und weiche Tannine. Das hohe Aromapotential, die sehr langsame Extraktion bietet dem Kellermeister eine echte qualitative Investition: empfehlenswert für lange Lagerzeiten kann sich Super Fine Blend über mehrere Zyklen der Weinbereitung weiter entfalten.

Super Fine Blend ist aktuell das Barrique der Spitzenklasse, das weltweit die größte Verbreitung findet.

ERHÄLTlich ALS
BORDEAUXFASS 225 L
UND BURGUNDER-STÜCKFASS 228 L
.....
FRANZÖSISCHE EICHE
EXTRA FEINPORIGES HOLZ <1,5 MM





Omega, natürliche Exzellenz

Das neue **Omega-Barrique** von Radoux ist das Ergebnis jahrelanger Forschung für ein besseres Verständnis des Holzes, der Toasting und ihrer Wechselwirkung mit dem Wein. Es vereint in sich das gesamte Know-how der Arbeiterteams aus Forschung und Fertigung von Radoux, die sich für das Designkonzept an Spezialisten der Önologie, renommierte Berater, technisches Management und internationale Winzer gewandt haben.

Äußerste Sorgfalt bei der Auswahl des Rohstoffs und eine natürliche Reifung von über drei Jahren.

Die Eichen stammen aus renommiertesten französischen Forstgebieten und sind in einer durchdachten Kombination zusammengestellt. Die Dauben trockneten drei Jahre lang im Freien, und es werden nur feinporige Dauben ausgewählt.

Omega beruht auf dem OakScan®-Konzept. Mit dieser Innovation von Radoux können die Dauben vor Ort nach ihrem Polyphenolindex sortiert werden. Das Verfahren erlaubt eine genauere Holzauswahl, so dass vorzugsweise mittlere Polyphenolindizes im Hinblick auf ein optimales Gleichgewicht des Holzpotenzials (weder zu hohen noch zu geringen Tannin- und Lactongehalt) verwendet werden können. Durch OakScan® zusammen mit einer über dreijährigen Reifungszeit ist Radoux in der Lage, einen homogenen Ellagitanningehalt zu sichern und die Eigenschaften des verwendeten Holzes auf die gewünschten önologischen Vorgaben abzustimmen.

Pure: eine spezielles Toasting

Für das **Omega-Barrique** hat Radoux ein spezifisches Röstverfahren zur Unterstützung der Verbindung von Holztanninen mit denen des Weins entwickelt. Bei der Pure-Toasting wird nur die erste, tiefe Röstphase bei niedriger Temperatur durchgeführt. Eine sanfte und lange Temperaturzufuhr zur Bewahrung der Süßkraft

des Holzes. Die thermische Wirkung auf die ausgereiften Tannine erzeugt mehr Volumen und Texturqualität. Die Eigenschaften des Rohstoffs Holz werden optimal berücksichtigt und der Wein gewinnt an Qualität.

Rücksicht auf die Frucht und die typischen Eigenschaften der Rebsorte

Bei der Verkostung hebt das **Omega-Barrique** die Fruchtnoten der Traube und bietet ein Gleichgewicht zwischen Vollmundigkeit, Volumen, Straffheit und Abgang. Die Tannine sind verschleiert und vermitteln Frische, Eleganz und Finesse. Die komplexe aromatische Struktur setzt die Frucht unter Beachtung ihres Ursprungs in Szene.

BARRIQUE ALS 225L, 228L, 300L-FASS
ERHÄLTICH (FÜR EXPORT ODER
CHATEAU), AUSSCHLIESSLICH AUF
RESERVIERUNG

FRANZÖSISCHE EICHE FEINPORIG 36
MONATE REIFEZEIT AUSWAHL OAKSCAN®
TOASTING PURE



Bordeauxfass 225 l

Das Herzstück der Fassbinderei Radoux, das Bordeauxfass mit 225l, ist für den traditionellen Weinausbau bestimmt.

Export 27mm

FÜLLMENGE (l)	225
DAUBENLÄNGE (cm)	95
DURCHMESSER BAUCH (cm)	68,5
DURCHMESSER KOPF (cm)	57,2
DAUBENSTÄRKE (mm)	25/27
FEUERVERZINKTE BEREIFUNG	6/8
KASTANIENHOLZ-REIFEN	-
SPUNDLOCH (mm)	50
KIEFERQUERBRETT	-
GEWICHT (kg)	47



Export 22mm

FÜLLMENGE (l)	225
DAUBENLÄNGE (cm)	95
DURCHMESSER BAUCH (cm)	67,5
DURCHMESSER KOPF (cm)	55,5
DAUBENSTÄRKE (mm)	20/22
FEUERVERZINKTE BEREIFUNG	6/8
KASTANIENHOLZ-REIFEN	-
SPUNDLOCH (mm)	50
KIEFERQUERBRETT	-
GEWICHT (kg)	41



Château Ferrée

FÜLLMENGE (l)	225
DAUBENLÄNGE (cm)	95
DURCHMESSER BAUCH (cm)	69,7
DURCHMESSER KOPF (cm)	57,2
DAUBENSTÄRKE (mm)	20/22
FEUERVERZINKTE BEREIFUNG	6/8
KASTANIENHOLZ-REIFEN	-
SPUNDLOCH (mm)	50
KIEFERQUERBRETT	yes
GEWICHT (kg)	46



Château Tradition

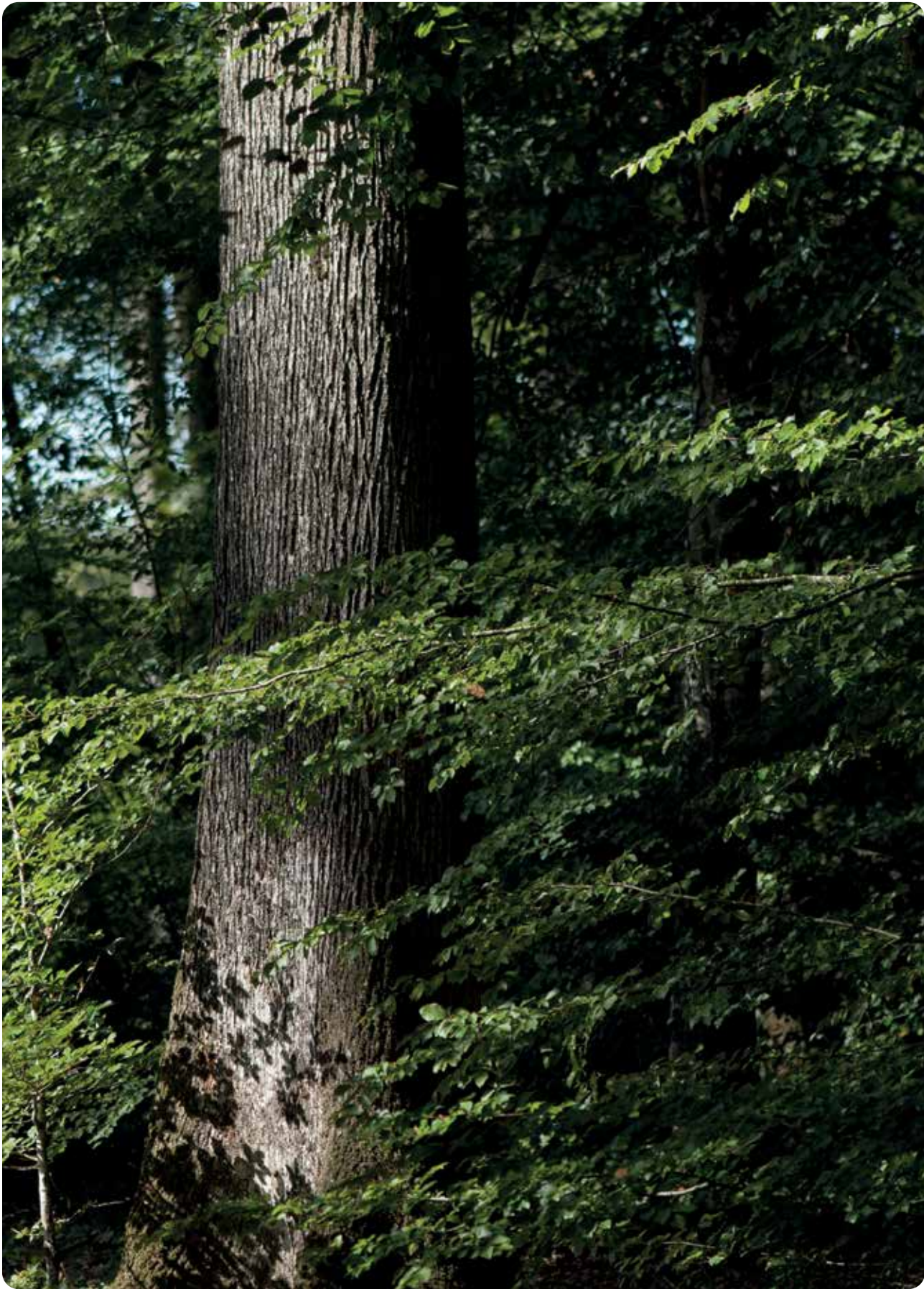
FÜLLMENGE (l)	225
DAUBENLÄNGE (cm)	95
DURCHMESSER BAUCH (cm)	69,7
DURCHMESSER KOPF (cm)	57,2
DAUBENSTÄRKE (mm)	20/22
FEUERVERZINKTE BEREIFUNG	6
KASTANIENHOLZ-REIFEN	4
SPUNDLOCH (mm)	50
KIEFERQUERBRETT	yes
GEWICHT (kg)	46



225L

	EXPORTFASS 27MM	EXPORTFASS 22MM	CHÂTEAU FERRÉE	CHÂTEAU TRADITION
EXTRA FINE X-BLEND	✓	—	—	✓
SUPER FINE BLEND	✓	✓	✓	✓
FRANZÖSISCHE EICHE FEINPORIG	OS ✓	OS ✓	OS ✓	OS ✓
FRANZÖSISCHE EICHE ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG)	OS ✓	OS ✓	—	—
FRANZÖSISCHE EICHE MITTELPORIG	✓	—	—	—
AMERIKANISCHE EICHE	✓	—	—	—
EUROPÄISCHE EICHE	✓	—	—	—

Die OakScan®-Kontrolle wird grundsätzlich an allen Radoux-Fässern aus französischer Eiche durchgeführt. Es können maßgefertigte Auslesen an den OS-gekennzeichneten Fässern angeboten werden OS



Tonnellerie Radoux

Burgunder-Stückfass 228 l

Für dieses Fass erlangte Radoux seit den 1980er Jahren umfassende Fertigungskompetenz. Das Burgunder-Stückfass (228 l) ist empfehlenswert für die Weinherstellung, den Ausbau von Burgunder-Rebsorten wie Pinot (Burgunder), Chardonnay und andere sowie für fruchtige und feingliedrige Weine.

Exportfass

FÜLLMENGE (l)	228
DAUBENLÄNGE (cm)	88
DURCHMESSER BAUCH (cm)	71,7
DURCHMESSER KOPF (cm)	60
DAUBENSTÄRKE (mm)	25/27
FEUERVERZINKTE BEREIFUNG	8
KASTANIENHOLZ-REIFEN	-
SPUNDLOCH (mm)	50
KIEFERQUERBRETT	-
GEWICHT (kg)	48



Traditionelles Fass

FÜLLMENGE (l)	228
DAUBENLÄNGE (cm)	88
DURCHMESSER BAUCH (cm)	71,7
DURCHMESSER KOPF (cm)	60
DAUBENSTÄRKE (mm)	25/27
FEUERVERZINKTE BEREIFUNG	6
KASTANIENHOLZ-REIFEN	8
SPUNDLOCH (mm)	50
KIEFERQUERBRETT	-
GEWICHT (kg)	48



228L

	EXPORTFASS	TRADITIONELLES FASS
SUPER FINE BLEND	✓	✓
FRANZÖSISCHE EICHE FEINPORIG	OS ✓	OS ✓
FRANZÖSISCHE EICHE ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG)	OS ✓	OS ✓
FRANZÖSISCHE EICHE MITTELPORIG	✓	✓
AMERIKANISCHE EICHE	✓	✓
EUROPÄISCHE EICHE	✓	✓

Die OakScan®-Kontrolle wird grundsätzlich an allen Radoux-Fässern aus französischer Eiche durchgeführt. Es können maßgefertigte Auslesen an den OS-gekennzeichneten Fässern angeboten werden OS

Tonnellerie Radoux



Tonnellerie Radoux

Großfässer

Unsere Großfässer (von 300l bis 600l) bieten einen zurückhaltenden holzigen Anklang aufgrund des geringeren Holzanteils im Verhältnis zum Wein und fördern die Mikrooxygenierung der Weine. Sie werden für den Ausbau empfohlen und können an die Weinherstellung angepasst werden, so dass ein permanenter Austausch zwischen Trester und Most möglich ist.

Exportfass 300L

FÜLLMENGE (l)	300
DAUBENLÄNGE (cm)	100
DURCHMESSER BAUCH (cm)	76,6
DURCHMESSER KOPF (cm)	64,5
DAUBENSTÄRKE (mm)	25/27
FEUERVERZINKTE BEREIFUNG	8
SPUNDLOCH (mm)	50
GEWICHT (kg)	58



Exportfass 350L

FÜLLMENGE (l)	350
DAUBENLÄNGE (cm)	103
DURCHMESSER BAUCH (cm)	81
DURCHMESSER KOPF (cm)	62
DAUBENSTÄRKE (mm)	25/27
FEUERVERZINKTE BEREIFUNG	8
SPUNDLOCH (mm)	50
GEWICHT (kg)	60



Exportfass 400L

FÜLLMENGE (l)	400
DAUBENLÄNGE (cm)	105
DURCHMESSER BAUCH (cm)	85
DURCHMESSER KOPF (cm)	72
DAUBENSTÄRKE (mm)	25/27
FEUERVERZINKTE BEREIFUNG	8
SPUNDLOCH (mm)	50
GEWICHT (kg)	70



Exportfass 500L

FÜLLMENGE (l)	500
DAUBENLÄNGE (cm)	110
DURCHMESSER BAUCH (cm)	92
DURCHMESSER KOPF (cm)	79
DAUBENSTÄRKE (mm)	25/27
FEUERVERZINKTE BEREIFUNG	8
SPUNDLOCH (mm)	50
GEWICHT (kg)	82



Halbes Stückfass 600L

FÜLLMENGE (l)	600
DAUBENLÄNGE (cm)	115
DURCHMESSER BAUCH (cm)	104
DURCHMESSER KOPF (cm)	91
DAUBENSTÄRKE (mm)	40/42
FEUERVERZINKTE BEREIFUNG	8
SPUNDLOCH (mm)	50
GEWICHT (kg)	140



Barrel only available in classique medium or medium plus toastings

	EXPORTFASS 300L	EXPORTFASS 350L	EXPORTFASS 400L	EXPORTFASS 500L	HALBES STÜCKFASS 600L
FRANZÖSISCHE EICHE FEINPORIG BIS MITTELPORIG	OS ✓	✓	✓	✓	✓
AMERIKANISCHE EICHE	✓	Auf Anfrage, limitierte Menge			—
EUROPÄISCHE EICHE	✓	Auf Anfrage, limitierte Menge			—

Die OakScan*-Kontrolle wird grundsätzlich an allen Radoux-Fässern aus französischer Eiche durchgeführt. Es können maßgefertigte Auslesen an den OS-gezeichneten Fässern angeboten werden OS

Tonnellerie Radoux



Destillatfässer

Aufgrund unseres Standorts mitten in der Weinanbauregion Cognac haben wir echtes Know-how in der Ausarbeitung von Destillatfässern und wir sind stolz darauf, die größten Häuser aus dem Cognac zu unseren besten Kunden zu zählen. Wir arbeiten darüber hinaus ständig an einer Weiterentwicklung unseres Know-hows zu Profilen, die an andere Spirituosen wie Whisky oder Rum angepasst sind.

Die Reifung im Eichenfass ist für Branntweine und Spirituosen das Ergebnis eines harmonischen Austauschs zwischen Holz, dem Erzeugnis und der Luft. Anlässlich dieses grundsätzlichen Schritts gewinnt ein Alkohol an Farbe und reichert sich mit Aromen an.

Für die Fertigung der grobporigen Fässer nutzen wir ausschließlich französische Hölzer vorzugsweise aus den nahegelegenen Forstgebieten des Limousin. Die Qualität dieser Hölzer ist anerkannterweise ideal für Brände. Das dichter strukturierte Holz begünstigt die langsame Oxidation und reduziert die Verdunstung.

Unsere feinporigen Hölzer kommen aus natürlichen Beständen aus Zentral- und Ostfrankreich. Sie erzeugen eine geringere Farbintensität als grobporige Hölzer und tragen Gewürz- und Laktonnoten zum Aromakomplex bei.

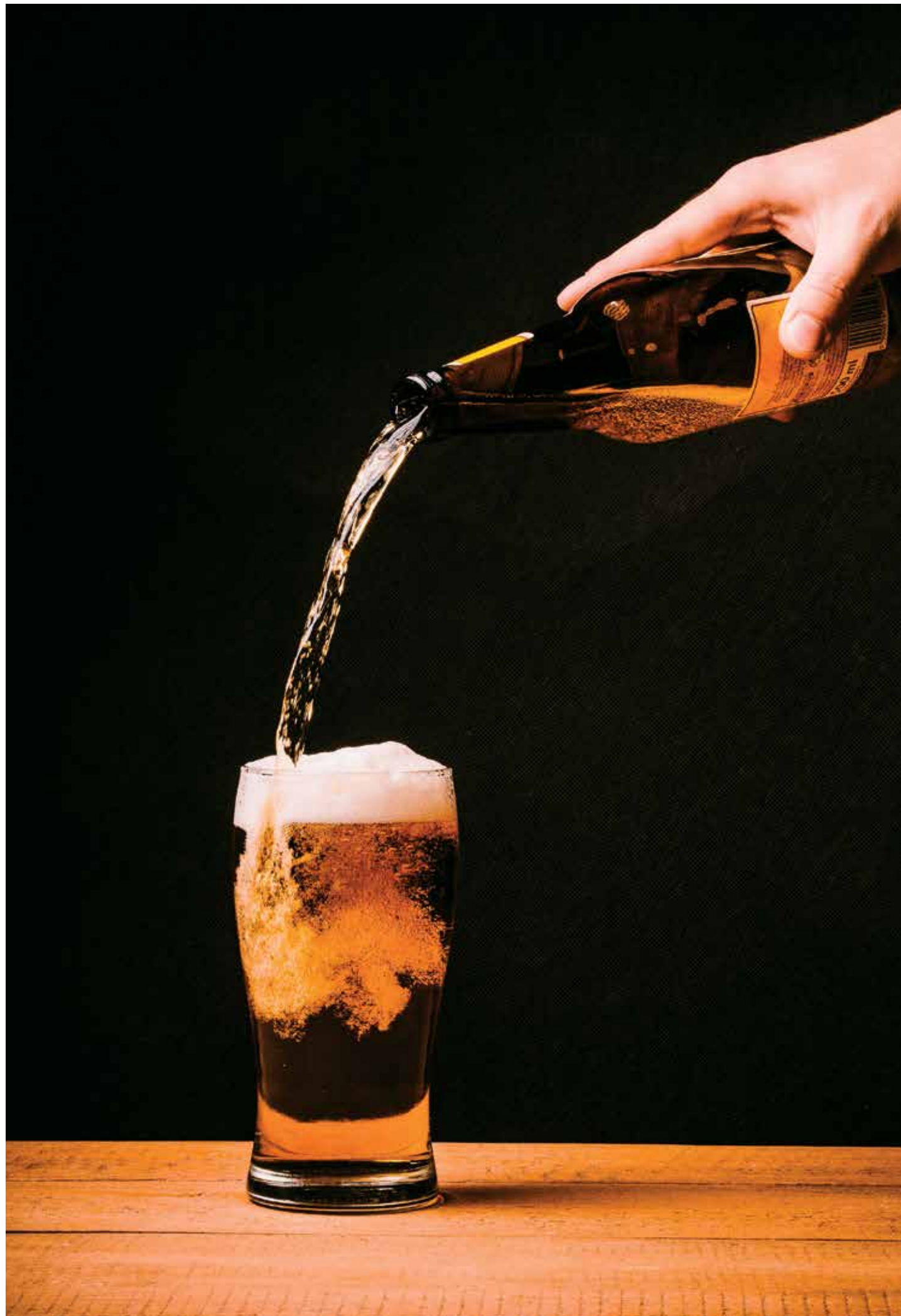


Mit unserem Fachwissen in der Fertigung von Fässern und der strengen Auswahl der Hölzer kann die Qualität Ihrer Destillate voll zum Ausdruck kommen.



	EXPORTFASS 225L	EXPORTFASS 350L	EXPORTFASS 400L
FRANZÖSISCHE EICHE FEINPORIG	✓	✓	✓
FRANZÖSISCHE EICHE GROBPORIG	auf Anfrage	✓	✓

Die OakScan*-Kontrolle wird grundsätzlich an allen Radoux-Fässern aus französischer Eiche durchgeführt. Es können maßgefertigte Auslesen an den OS-gekennzeichneten Fässern angeboten werden 



Innovation und maßgefertigte Konzepte - das ist Radoux

Seit der Gründung verfolgt Radoux einen kontinuierlichen Innovationsprozess und engagiert sich insbesondere für das Ziel, die Bedürfnisse und Erwartungen seiner Kunden im Vorfeld zu erfüllen. Mit der Unterstützung von Fachleuten finden unsere Teams Lösungen für die verschiedensten Fragestellungen.

Unsere Forschungen haben uns zu einer Bewertung und Verbesserung der gegenseitigen Einflussnahme des Holzes mit Destillaten wie Tequila, Ouzo, Raki, Gin, Wodka oder andere geführt - aber auch seit kurzem mit Bier.

Seit mehreren Jahren verfolgen wir den Siegeszug von speziellen Bieren und das kreative Potenzial in diesem Bereich, in dem man sich teils auf traditionelle Braukunst und die Reifung im Eichenfass zurückbesinnt. Wir tauschen uns verstärkt mit Braumeistern aus und führen Versuchsreihen durch. Dabei beobachten wir, dass Eiche in einem Umfeld, in dem ständig Innovationen gefragt sind, ein kontrollierbarer Bestandteil für die Differenzierung und Aufwertung beim Brauen von Bier ist, das sich geschmacklich abhebt.

Daher stützt sich unsere Forschungs- und Entwicklungsabteilung bei der Bewertung und Untersuchung verschiedener Holzprofile auf ein Netzwerk von Experten und Fachleuten, insbesondere auf das französische Institut für Brauerei und Mälzerei (Qualtech) in Nancy.

Wir können Brauereien maßgefertigte Holzlösungen anbieten, so dass wir auf dieser Grundlage gemeinsam neue, einzigartige Braurezepturen entwickeln. Sprechen Sie uns an, wenn Sie Interesse an einer gemeinsamen Entwicklung Ihrer nächsten Spitzenprodukte für im Holz gereifte Biere haben.



Empfehlungen im Überblick

In den folgenden Tabellen haben wir eine Typologie von acht Wein- und Spirituosenprofilen erstellt. Sie können ihnen die am besten geeigneten Ausbaumethoden für Ihre önologischen Ziele entnehmen.

Diese Profile wurden abhängig von den Rebsorten, den olfaktorischen und sensorischen Charakteristika der Grundweine festgelegt. Je nach Reifebehälter, Holzherkunft, Auswahl der Holzstruktur und der Toasting geben wir für jede Weinsorte Empfehlungen zur aromatischen und strukturgebenden Intensität sowie zu den optimalen Ausbauzeiten.

Für die einzelnen Kategorien werden verschiedene Techniken vorgeschlagen:

- tendentiell leichtes Toastings für mehr Frische,
- lange und intensive Toastings für eine komplexe Aromastruktur und mehr Süße,
- mittlere Toastings für eine ansprechende Ausgewogenheit zwischen Aroma und Volumen,
- größere Fässer zur Verringerung des Holzes im Verhältnis zum Wein,
- ...

Diese Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und kann an das Weinkonzept, das Sie erwarten, angepasst werden.

Typologie der Weine

Konzentriertes und ausgewogenes Rotweinprofil.....	p 50/51
Ausgereiftes Rotweinprofil	p 52/53
Sortenreines Rotweinprofil	p 54/55
Feingliedriges Rotweinprofil	p 56/57
Feingliedriges und sortenreines Weißweinprofil	p 58/59
Ausgereiftes und konzentriertes Weißweinprofil	p 60/61
Beerenauslesen und Weine mit natürlicher Süße	p 62/63

Spirituosen	p 64/65
-------------------	---------

Konzentriertes und ausgewogenes Rotweinprofil

- Rebsorten : Merlot, Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Carignan, Marselan, Mourvèdre, Monastrell, Corvina, Montepulciano, Saperavi, Bogazkere, Blaufränkisch.

-Bouquet: reife, aber nicht überreife Fruchtaromen, keine floralen Noten. Aroma vom Typ dunkelroter Früchte (Kirsche, Brombeere, Heidelbeere), Gewürze (Lakritze, Heide, schwarze Olive), Blumen (Veilchen), mineralische Anklänge (Schiefer, Feuerstein).

- Auf der Zunge : konzentriert und gut ausgewogen mit einem hohen Tanninreichtum, Fett, ausgewogener Säure, kräftigen und ausgereiften oder leicht adstringierende Tannine, mit gutem Persistenz.

SYMBOLE

Aromaintensität

Strukturgebende Intensität

618 Ausbaugezeit (in Monaten)

Noch nicht qualifiziert

Nicht empfohlen

Nicht erhältlich

Empfohlen

		Oakscan® Polyphenolindex								
				PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIC M	EVOLUTION M+	CLASSIC M+	INTEGRATION
Französische Eiche	225L / 228L									
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}								
	OMEGA	30 ^{+/-7}								
	FEINPORIG	40 ^{+/-7}								
	FEINPORIG OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}								
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG)	40 ^{+/-10}								
	MITTELPORIG	50 ^{+/-10}								
	300L	45 ^{+/-10}								
Amerikanische Eiche	225L / 228L									
	300L									
	400L / 500L									
Europäische Eiche	225L / 228L	28 ^{+/-7}								
	300L	28 ^{+/-7}								
	400L / 500L	28 ^{+/-7}								

Ausgereiftes Rotweinprofil

- **Rebsorten** : Merlot, Grenache, Zinfandel (Primitivo), Touriga Nacional, Nero d'Avola, Tempranillo, Syrah, Saperavi, St. Laurent.
- **Bouquet** : Aroma vom Typ kandierter Früchte (Pflaume, Feige, zerdrückte Erdbeeren, Kirschwasser, Kern, Trockenfrüchte, eingelegte Früchte, Fruchtpaste), Gewürze (Kakao, Eukalyptus), getrocknete Pflanzenteile (Tabak, Strohlumen, Heu), die maßvoll entwickelt werden können.
- **Auf der Zunge** : maßvoll konzentriert bis konzentriert, mit mittlerem bis hohem Tanningehalt, Süße, geringer Säureanteil. Sehr ausgereifte Tannine, die sich entwickeln können oder im Abgang leicht trocken sind.

SYMBOLE



Aromaintensität

Strukturgebende Intensität

Ausbauzeit (in Monaten)

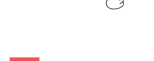


Noch nicht qualifiziert

Nicht empfohlen

Nicht erhältlich

Empfohlen

		Oakscan® Polyphenolindex								
				PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIC M	EVOLUTION M+	CLASSIC M+	INTEGRATION
Französische Eiche	225L / 228L									
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}	 							
	OMEGA	30 ^{+/-7}	 							
	FEINPORIG	40 ^{+/-7}	 							
	FEINPORIG OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}	 							
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG)	40 ^{+/-10}	 							
	MITTELPORIG	50 ^{+/-10}	 							
	300L	45 ^{+/-10}	 							
	400L / 500L	45 ^{+/-10}	 							
Amerikanische Eiche	225L / 228L		 						 	
	300L		 						 	
	400L / 500L		 						 	
Europäische Eiche	225L / 228L	28 ^{+/-7}	 						 	
	300L	28 ^{+/-7}	 						 	
	400L / 500L	28 ^{+/-7}	 						 	

Sortenreines Rotweinprofil

- **Rebsorten**: Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Petit Verdot, Carménère, Carignan, Lagrein, Öküzgözü, Zweigelt.
- **Bouquet**: Aroma vom Typ frischer Früchte, mäßige Reifung, die einige pflanzliche Noten haben kann. Frische Aromen (Erdbeere, Johannisbeere, Himbeere, Johannisbeerknospe, Tomatenlaub, rote Paprika), Gewürze (vom Typ Pfeffer, Pfefferminze).
- **Auf der Zunge**: Mäßig konzentriert bis konzentriert mit einem deutlichen Säureanteil. Reaktive Tannine, denen es an Rundheit fehlen kann

SYMBOLE



Aromaintensität

Strukturgebende Intensität

Ausbauzeit (in Monaten)









Noch nicht qualifiziert

Nicht empfohlen

Nicht erhältlich

Empfohlen

EMPFEHLUNGEN IM ÜBERBLICK

			Oakscan® Polyphenolindex						
Französische Eiche	225L / 228L								
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}							
	OMEGA	30 ^{+/-7}							
	FEINPORIG	40 ^{+/-7}							
	FEINPORIG OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}							
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG)	40 ^{+/-10}							
	MITTELPORIG	50 ^{+/-10}							
	300L	45 ^{+/-10}							
	400L / 500L	45 ^{+/-10}							
Amerikanische Eiche	225L / 228L								
	300L								
	400L / 500L								
Europäische Eiche	225L / 228L	28 ^{+/-7}							
	300L	28 ^{+/-7}							
	400L / 500L	28 ^{+/-7}							

15

Feingliedriges und sortenreines Weißweinprofil

- **Rebsorten**: Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Riesling, Chenin, Trebbiano, Verdejo, Pinot Blanc, Pinot Gris, Vermentino, Viognier, Marsanne.
- **Bouquet**: zartes und anfälliges Aromaspektrum, empfindlich für Holznoten. Je nach Rebsorte breite Aromapalette: Thiole (Johannisbeerknospe, Johannisbeerlaub, Tomatenlaub, Passionsfrucht), Zitrusfrüchte (Zitrone, Grapefruit), weiße Früchte (Birne, weißer Pfirsich), Blüten (Holunder, weiße Blüten), mineralisch (Feuerstein, Flintstein).
- **Auf der Zunge**: geringe Konzentration, zart, manchmal lebendig.

SYMBOLE

 Aromaintensität

 Strukturgebende Intensität

 6 18 Ausbaugezeit (in Monaten)

 Noch nicht qualifiziert

 Nicht empfohlen

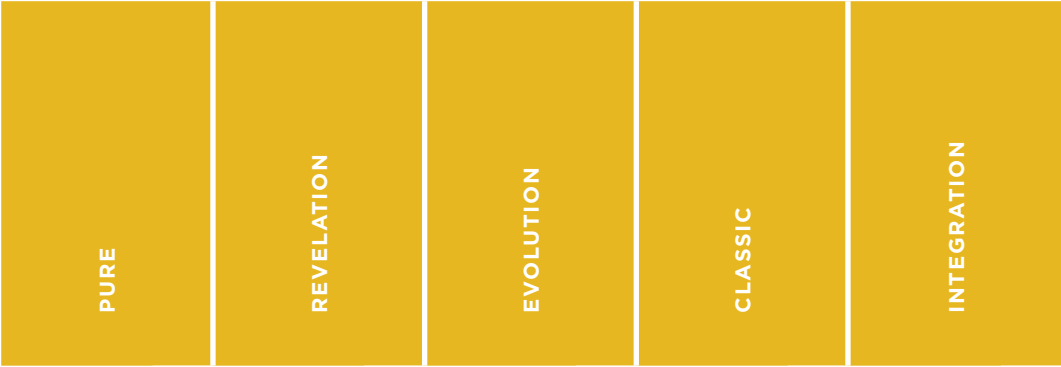
 Nicht erhältlich

 Empfohlen

		Oakscan® Polyphenolindex						
				PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIC	INTEGRATION
Französische Eiche	225L / 228L							
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}						
	OMEGA	30 ^{+/-7}						
	FEINPORIG	40 ^{+/-7}						
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG) OAKSCAN 30	30 ^{+/-7}						
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG) OAKSCAN 50	50 ^{+/-7}						
	MITTELPORIG	50 ^{+/-10}						
Amerikanische Eiche	300L	45 ^{+/-10}						
	400L / 500L	45 ^{+/-10}						
Europäische Eiche	225L / 228L	28 ^{+/-7}						
	300L	28 ^{+/-7}						
	400L / 500L	28 ^{+/-7}						

Ausgereiftes und konzentriertes Weißweinprofil

- **Rebsorten** : Chardonnay, Sémillon, Muscadelle, Grenache Blanc, Gros Manseng, Roussanne, Viognier, Grüner Veltliner.
- **Bouquet** : Aromaspektrum vom Typ reifer Früchte. Aromen: gelbe Früchte und exotische Früchte (Pfirsich, Aprikose, Mango, Litschi, Ananas, Melone), Blumen (Rose, Akazie, Jasmin, berauschende Noten), Trockenfrüchte (Haselnuss, Mandel).
- **Auf der Zunge** : reich und konzentriert, ausgewogene Säure, Fett und Süße, Opulenz und Persistenz.



SYMBOLE

Aromaintensität

Strukturgebende Intensität

618 Ausbauezeit (in Monaten)

Noch nicht qualifiziert

Nicht empfohlen

Nicht erhältlich

Empfohlen

		Oakscan® Polyphenolindex						
				PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIC	INTEGRATION
Französische Eiche	225L / 228L							
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}						
	OMEGA	30 ^{+/-7}						
	FEINPORIG	40 ^{+/-7}						
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG) OAKSCAN 30	30 ^{+/-7}						
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG) OAKSCAN 50	50 ^{+/-7}						
	MITTELPORIG	50 ^{+/-10}						
Amerikanische Eiche	300L	45 ^{+/-10}						
	400L / 500L	45 ^{+/-10}						
Europäische Eiche	225L / 228L	28 ^{+/-7}						
	300L	28 ^{+/-7}						
	400L / 500L	28 ^{+/-7}						

Beerenauslesen und Weine mit natürlicher Süße

- **Rebsorten** :Sémillon, Petit Manseng, Chenin, Muscat, Grenache, Gewürztraminer etc.

- **Bouquet**: Aromaspektrum kandierter Früchte mit Komplexität, die gesamte Palette an Likör- und Süßweinen. Aromen: kandierte Früchte, Zitrusfrüchte, Trockenfrüchte, exotische Früchte, Honig, Blüten (Lilie, Akazie), manchmal Kakao, Trüffel.

- **Auf der Zunge**: konzentriert und opulent, je nach Rebsorte mehr oder weniger Säure, Fett und Süße, manchmal dominante Alkoholnote.

SYMBOLE

Aromaintensität

Strukturgebende Intensität

618 Ausbaupzeit (in Monaten)

Noch nicht qualifiziert

Nicht empfohlen

Nicht erhältlich

Empfohlen

		Oakscan® Polyphenolindex						
				PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIC	INTEGRATION
Französische Eiche	225L / 228L							
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35+/-5						
	OMEGA	30+/-7						
	FEINPORIG	40+/-7						
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG) OAKSCAN 30	30+/-7						
	ALLIANCE (KOMBINATION HALBFEINPORIG) OAKSCAN 50	50+/-7						
	MITTELPORIG	50+/-10						
	300L	45+/-10						
	400L / 500L	45+/-10						
Amerikanische Eiche	225L / 228L							
	300L							
	400L / 500L							
Europäische Eiche	225L / 228L	28+/-7						
	300L	28+/-7						
	400L / 500L	28+/-7						

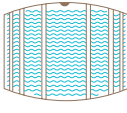
Weinbrand (Cognac, Armagnac, Brandy, Grappa), Getreidebrand (Whisky, Bourbon, Wodka), Spirituosen aus Pflanzen (Rum, Tequila, Gin), Anis-Spirituosen (Pastis, Ouzo, Raki) usw.

	Aromaintensität
	Strukturgebende Intensität
	Noch nicht qualifiziert
	Nicht empfohlen
	Nicht erhältlich

Ratschläge vor dem Gebrauch

Zum sofortigen Einsatz

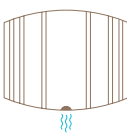
METHODE A



1 Fass komplett mit kaltem Wasser (20 °C) füllen.

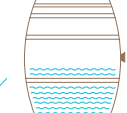


2 48 Stunden stehen lassen bzw. so lange, bis das Fass vollständig dicht ist.

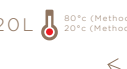


3 Wasser ablassen, austropfen lassen, mit Frischwasser spülen und wieder austropfen lassen.

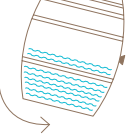
METHODE B



1 Fass mit 20 l sehr heißem Wasser (80 °C) füllen und Spund einsetzen.

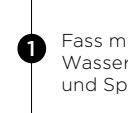


2 Fass auf jeder Seite stehend einige Umdrehungen lang schwenken.

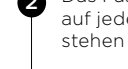


3 Einige Minuten um 15 cm gekippt auf der Fasskante in vier Runden schwenken, auf Dichtheit überprüfen, danach Spund entfernen. Austropfen lassen (ein noch nicht abgekühltes Barrique nicht verschließen, es kann zu einem sehr starken Unterdruck kommen).

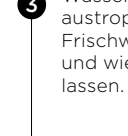
METHODE C



1 Fass mit 20 l kaltem Wasser (20 °C) füllen und Spund einsetzen.



2 Das Fass 12 Stunden auf jeden Boden stehen lassen.



3 Wasser ablassen, austropfen lassen, mit Frischwasser spülen und wieder austropfen lassen.

Sie setzen Ihre Fässer nicht vor einigen Wochen oder mehreren Monaten ein

Originalverpackung aufbewahren.
In einem Raum unter folgenden Bedingungen lagern:

- Gute Luftfeuchtigkeit (75% - 80%)
- Keine Zugluft
- Geringe Helligkeit
- Fass evtl. mit einer Plane zudecken (gegen UV-Strahlung)

BEIM AUFTRETEN VON LECKS

- Austropfen, dann eine Stunde lang trocknen lassen.
- Danach Methode B anwenden.
- Wasser ablassen, austropfen lassen, mit Wasser spülen.

HINWEIS: Wenn erneut Undichtigkeiten auftreten, wenden Sie sich an unseren Technischen Service, der ggf. vor Ort eingreifen kann:
Tel.: +33 (0) 5 46 48 00 65
oder rx@radoux.fr

Wir bearbeiten ein komplexes Naturprodukt. Wir kontrollieren unsere Fässer in zwei Fertigungsschritten mit Wasser und Druck. Wir empfehlen Ihnen darüber hinaus eine Komplettfüllung mit Wasser in Ihrem Weinkeller. Dennoch können Fässer, selbst wenn all diese Tests mit Wasser keine Undichtigkeiten zeigen, mit Wein oder Destillaten Lecks aufweisen, die wir nicht vermeiden können.

ANGABEN ZUR RÜCKVERFOLGBARKEIT IN IHREN CODES

(OF (ordre de fabrication) = Fertigungsauftrag)

NR. DES FERTIGUNGS-AUFTRAGS

FASSNR. IM FERTIGUNGS-AUFTRAG

024512

020 FC8

FERTIGUNGSQUARTAL (A,B,C,D)

FERTIGUNGSJAHR

F = FRANZÖSISCH, E = EUROPÄISCH
U = US-AMERIKANISCH

DATAMATRIX-CODE

Optionen

SPUND	DURCHMESSER (SPUNDLOCH HOLE)	ZAPFSPUND	POSITION	DURCHMESSER (SPUNDLOCH HOLE)
SILIKONSPUND	50	Vorgesehen	Mitte	35
Spund mit Silikonmanschette	48	Angezeichnet	Rechts	38
Holzspund	45	Bohrung	Links	40
Glasspund	spezifisch*	Eingebrannt	Mitte & Links Mitte & Rechts	spezifisch*

REIFEN	LACK	HOLM
Feuerverzinkte Reifen	Ohne Lack	Quer Brett auf Vorderboden*
Lackierte Reifen	Lackierte Schrägkante	Quer Brett auf Vorderboden und Hinterboden*
Kastanienholz-Reifen	Lackierte Schrägkante und Abkantung	
Kunststoffreifen Kastaniennachbildung		
Position der individuell gestalteten Reifen*		

KENNZEICHNUNG	BÖDEN
Individuelle Laserkennzeichnung (max. 200x200)*	Hinterboden gesondert mitgeliefert Einsetzen des gesondert gelieferten Bodens

	Fahrzeugart				Containerart		
	20M3	19 T	SATTEL-ANHÄNGER	LKW mit Anhänger	20'	40'	40'HC
Bordeaux-Exportfass 27 mm 225 l	30	80	152	240	67	138	156
Bordeaux-Exportfass 22mm 225 l	30	80	152	250	67	138	164
Bordeauxfass Château Ferré und Tradition 225 l	30	76	148	235	67	138	152
Burgunder-Stückfass 228 l	30	70	136	215	64	136	150
Exportfass 300 l	25	56	108	119	51	108	114
Exportfass 350 l	21	46	90	99	36	72	84
Exportfass 400 l	21	46	90	99	36	72	72
Exportfass 500 l	15	42	82	90	28	64	64
Exportfass 600 l	6	13	26	29	20	44	44

* vorbehaltlich technischer Machbarkeit

Tonnellerie Radoux

Tonnellerie Radoux

66

67



Bottiche und Lagerfässer

Radoux, handwerkliche Großböttcherei seit 1947

Radoux steht in der Nachfolge einer alten Tradition und ist eine der wenigen Fassbindereien, die das Wissen um die Großböttcherei bewahrt und weiterentwickelt hat. Diese aufwändige Kunst steht in der französischen Handwerkstradition und entlehnt ihre spezifischen Techniken dem Tischler- und Küferhandwerk.



RÜCKVERFOLGBARKEIT

Wir legen besonderen Wert auf die Rückverfolgbarkeit unseres Schnittholzes und archivieren die Herkunftsnachweise jeder Charge. Jeder gefertigte Artikel erhält eine Seriennummer. Diese Nummer wird in die Daubenköpfe eingeschlagen und auf einer gesonderten Plakette angegeben.

Beste Holzqualität aus Frankreich

Für die Herstellung unserer Bottiche und Lagerfässer wählen wir ausschliesslich französische Qualitätseiche in Daubenqualität aus den renommiertesten Forstgebieten (hauptsächlich im Zentrum Frankreichs). Eine langsame Trocknung im Freien für mindestens 3 Jahre bietet optimale Reifebedingungen für die Hölzer, bevor sie in die Fertigung gehen.

Jedes Stück Schnittholz (auf Bretter gesägter Baumstamm) muss perfekt gerade, einen großen Durchmesser und einen parallel verlaufenden Markstrahl aufweisen, damit der gefertigte Behälter hermetisch dicht ist.

Die verwendeten Holzstücke müssen bei der methodischen Auswahl strengen Kriterien genügen. Es werden nur Hölzer bester Qualität ausgewählt, die sich zwischen Splintholz und dem Kern des Baumstamms befinden und eine ausreichende Breite aufweisen.

Nach der Auswahl des Schnittholzes werden Proben entnommen und zur Prüfung auf organische Chlorderivate an ein unabhängiges Labor geschickt. Erst nachdem das Analyseergebnis die Eignung bestätigt hat, wird das Holz von der Fertigung angenommen.

Eine zweite Probe vom gefertigten Produkt wird im Rahmen unseres HACCP-Konzepts genommen.



ELEGANZ UND TRADITION

Bei Herstellung und Ausbau des Weins bieten Eichenbottiche und -fässer zahlreiche Vorteile und passen sich Ihren technischen und önologischen Zielen an.

- Diese Behälter mit Prestigewert verleihen dem Wein **subtile Aromen**, einen unübertroffenen Temperatenausgleich und eine besondere Mikro-Oxygenierung.

- Mit ihrer sich verjüngenden Form bieten Holzfässer während der Vinifizierung **eine ausgezeichnete Kontaktfläche zum Trester und Saft**, die eine Extraktion unterstützt.

- Eine **große Auswahl an önologischem Zubehör** (Wärmeregulation, Auslaufhahn, Gärspund usw.) vervollständigt die technische Ausrüstung.

Diese Fässer in hellem Holz sind mit ihrem Prestigewert ein Schmuck für jeden Weinkeller und sorgen für einen unvergleichlichen Image- und Kommunikationsgewinn.

HANDWERKLICHE MASSARBEIT

Seit 80 Jahren auf die Herstellung von Bottichen und Lagerfässern für die Gärung und den Ausbau von Wein und Spirituosen spezialisiert, verbindet sich in unserem authentischen Wissen Tradition mit Innovation.

Jedes vom Radoux-Entwicklungsbüro konzipierte Erzeugnis des Küferhandwerks ist ein Einzelstück. Seine Herstellung, die im wesentlichen Handarbeit ist, wird einem Spezialistenteam von Fassbindermeistern anvertraut.

Diese Fässer werden in Jonzac in einer speziellen Werkstatt gefertigt, in der die Großböttcher mit höchster Sorgfalt die überlieferten Arbeitsschritte ihrer Handwerkskunst ausführen.

Alle Schritte der Holzbearbeitung und des Zusammenbaus werden Stück für Stück von Hand ausgeführt.

Die durch das traditionelle Verfahren des Holzfeuers gerundeten Dauben werden mit Holzapfen untereinander verbunden.

Die Toasting dauert mehrere Stunden und erfolgt auf traditionelle Weise mit einem eisernen Holzfeuerkorb. Sie wird auf die Größe und zukünftige Verwendung des Behälters abgestimmt.

Die Endbearbeitung der Fasswand und der Böden erfolgt mit großer Sorgfalt von Hand, damit wir unseren Kunden eine einwandfreie Ästhetik garantieren.

Anschließend kann ein lebensmittelechter mikroporöser Lack aufgetragen werden, um das Holz wasserfest zu machen.

Zum Schluss werden die Fassreifen aus feuerverzinktem Weichstahl eingesetzt. Sie können nach Ihren Wünschen lackiert werden.

ZEITLOSES WISSEN

Radoux wurde vom Historischen Weinkeller des Hospices de Strasbourg für den Auftrag gewählt, das Fass auszutauschen, das den ältesten Wein der Welt aus dem Jahr 1472 enthält.

Dieses außergewöhnliche Werk erforderte Hunderte von Arbeitsstunden und die meisterhafte Sachkenntnis und handwerkliche Virtuosität der besten Handwerker Frankreichs und der Handwerksgesellen der Fassbinderei Radoux. Eine technische Herausforderung, die die dem Know-how und dem Renommee zu verdankende Position des Unternehmens Radoux an der Weltspitze bestätigt.

Wir begleiten Ihr Projekt

Im Laufe der Jahre haben wir einen Erfahrungsschatz erworben, mit dem Ihre Projekte zum Erfolg gelangen. Von der Entwicklungsstudie bis zum Einsatz haben unsere Teams ein offenes Ohr für Ihre Bedürfnisse, dann planen sie leistungsfähige, ästhetische und nachhaltig zu nutzende Technik und setzen sie um.

1 Diagnose

Damit Sie die beste Beratung erhalten können, machen wir eine Bestandsaufnahme und legen gemeinsam Ihr Projekt fest. Ob beim Einbau eines Bottichs, eines Stückfasses oder bei der Gesamtkonzeption eines neuen Gärkellers - wir begleiten Sie bei der Festlegung Ihrer Ziele und berücksichtigen dabei die technischen und personellen Grenzen.

2 Design nach Maß

Sich verjüngende Behälter, runde oder ovale Fässer jeglicher Kapazität werden nach Ihren önologischen Vorstellungen (Weinherstellung oder Ausbau) und nach Ihren technischen Möglichkeiten gefertigt. Dabei handelt es sich um rein individuelle Fertigungen.

3 Breites Zubehörsortiment

Wir können Ihnen das komplette Zubehör anbieten, um die Einsatzfähigkeit Ihrer Holzbehälter zu verbessern. Alle unsere Zubehörteile sind aus 316L-Edelstahl gefertigt und werden passend zu den Abmessungen der Bottiche oder Lagerfässer maßgefertigt. Darüber hinaus erfüllen sie strengste Sicherheitsanforderungen und Hygienestandards.

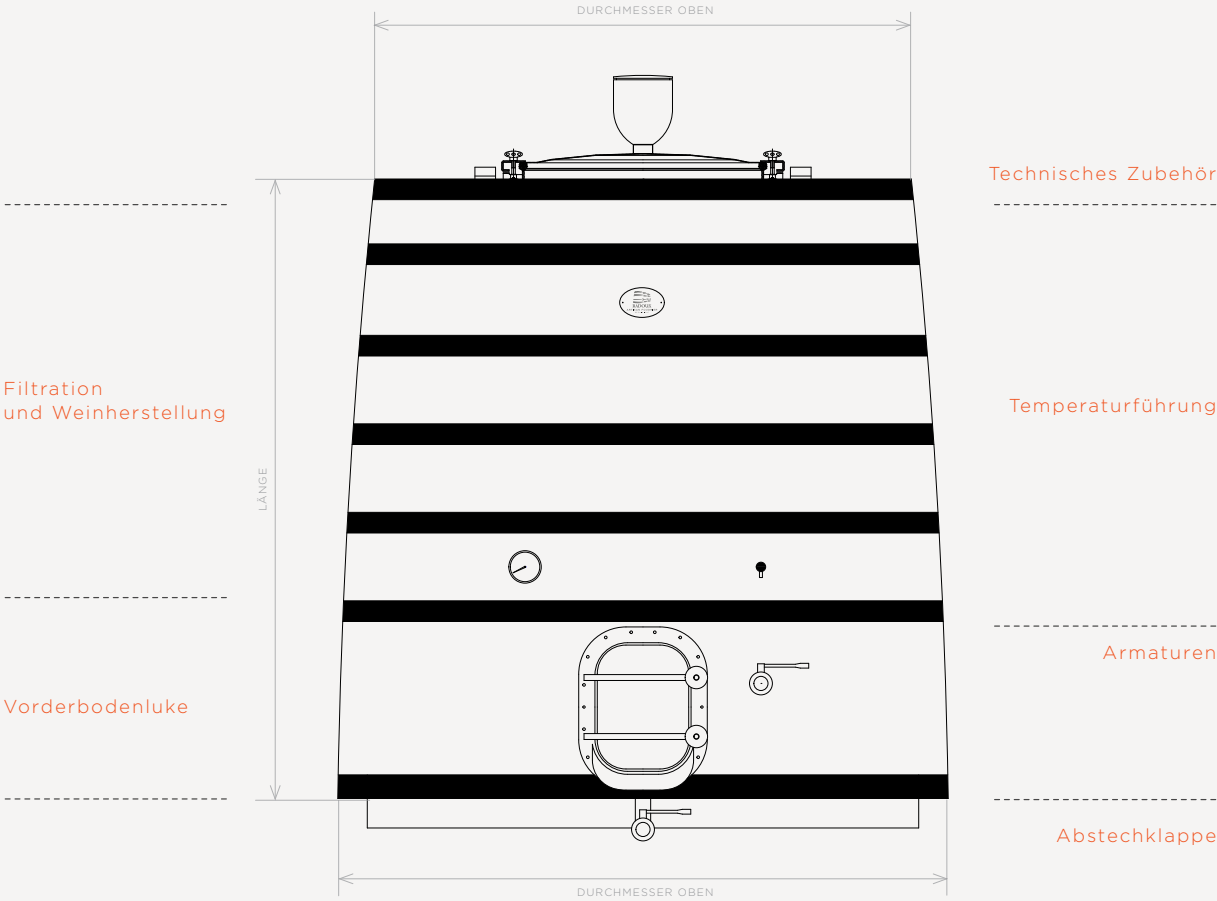
Unser Engagement an Ihrer Seite

Unsere Großböttcher stehen Ihnen zur Verfügung, um Sie bei der Aufstellung und Erstnutzung Ihrer Großbehälter zu unterstützen. Je nach den Gegebenheiten in Ihrem Keller können unsere Bottiche und Lagerfässer installationsfertig oder demontiert geliefert werden, um sie vor Ort zusammenzubauen.

Wir beraten Sie während der gesamten Lebensdauer Ihrer Fässer von der Erstnutzung über die Reinigung nach der Weinherstellung bis hin zur Pflege der Außenseiten.

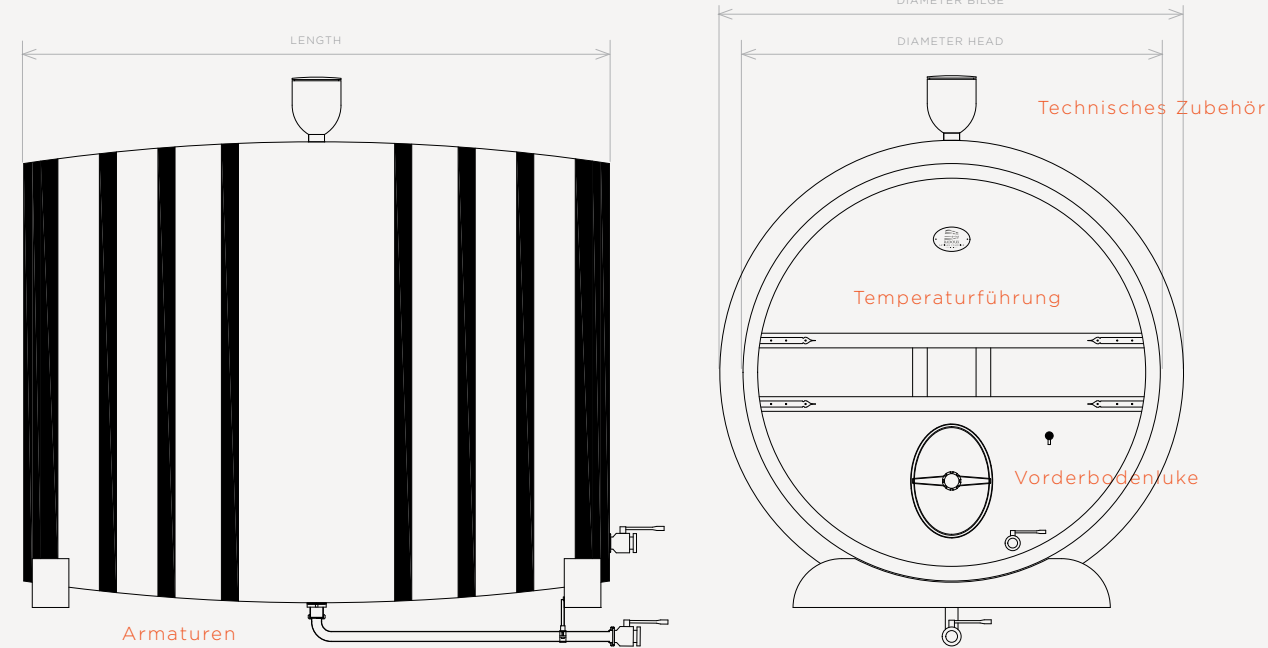
BOTTICHE (Tabelle der Standardabmessungen, Anpassungen auf Anfrage möglich)

FÜLLMENGE	HÖHE (CM)	DURCHMESSER UNTEN (CM)	DURCHMESSER OBEN (CM)	ONTAINERBELADUNG 40' HC
10hl	120	133	118	✓
15hl	125	155	140	✓
20hl	140	166	150	✓
25hl	150	178	160	✓
30hl	170	182	162	✓
35hl	190	186	162	✓
40hl	200	193	168	✓
45hl	215	196	171	✓
50hl	220	203	177	✓
55hl	225	210	183	✓
60hl	230	216	188	✓
65hl	235	222	193	✓
70hl	240	228	198	✓
75hl	245	233	202	—
80hl	250	238	207	—
90hl	270	243	209	—
100hl	285	248	214	—
110hl	290	258	221	—
120hl	300	264	227	—
150hl	310	287	250	—
180hl	325	306	266	—
200hl	340	314	273	—

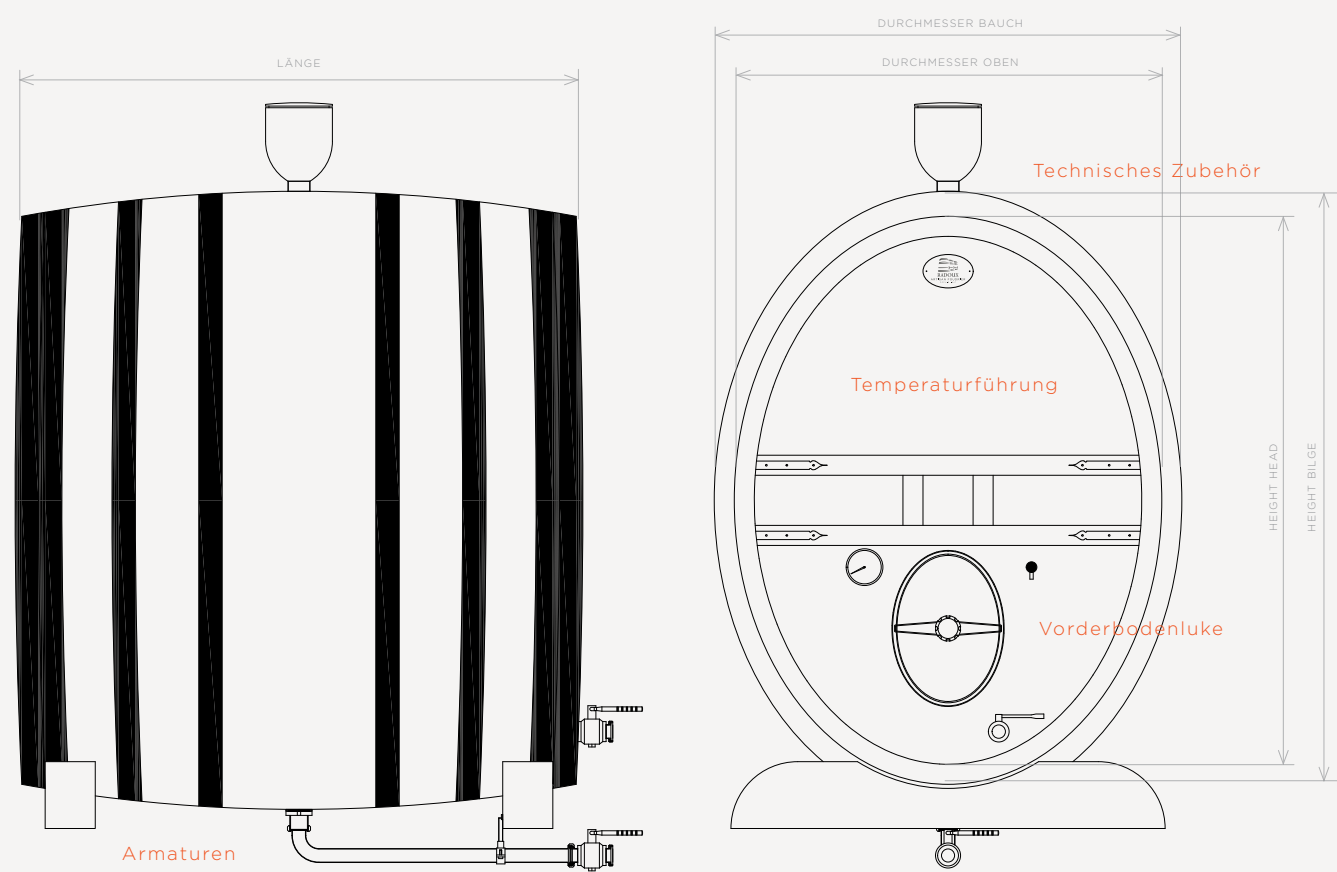


LAGERFÄSSER

RUNDES STÜCKFASS



OVALES STÜCKFASS



RUND stückfass (Tabelle der Standardabmessungen, Anpassungen auf Anfrage möglich)

FÜLLMENGE	LÄNGE (CM)	DURCHM. BAUCH (CM)	DURCHM. KOPF (CM)	QUERBRETT VORN	CONTAINERBELADUNG 40' HC
10hl	130	128	116	—	✓
15hl	140	148	134	—	✓
20hl	160	160	144	—	✓
25hl	170	173	155	Einfaches Querbrett	✓
30hl	180	182	163	Einfaches Querbrett	✓
35hl	190	190	171	Einfaches Querbrett	✓
40hl	200	195	175	Doppeltes Querbrett	✓
45hl	205	204	183	Doppeltes Querbrett	✓
50hl	210	209	187	Doppeltes Querbrett	✓
55hl	215	214	191	Doppeltes Querbrett	✓
60hl	220	225	202	Doppeltes Querbrett	✓
65hl	225	225	205	Doppeltes Querbrett	✓
70hl	230	230	207	Doppeltes Querbrett	—
80HL	235	240	216	Doppeltes Querbrett	—

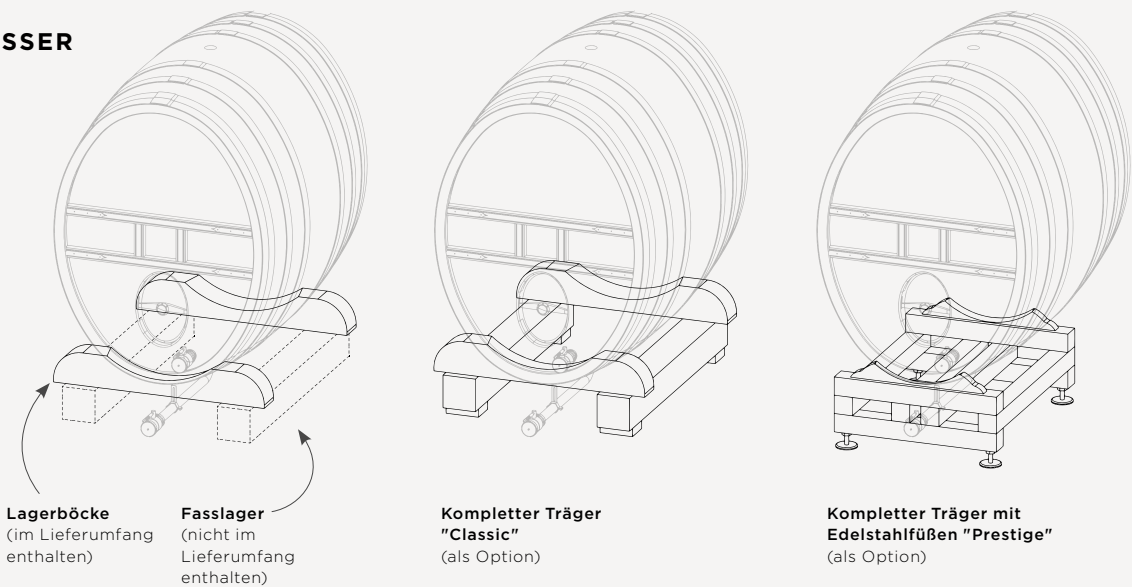
OVAL Stückfass (Tabelle der Standardabmessungen, Anpassungen auf Anfrage möglich)

FÜLLMENGE	LÄNGE (CM)	HÖHE BAUCH (CM)	BREITE BAUCH (CM)	HÖHE KOPF (CM)	BREITE KOPF (CM)	QUERBRETT VORN	CONTAINERBELA- DUNG 40' HC
10hl	130	140	106	129	97.5	—	✓
15hl	140	160	121	147	111	—	✓
20hl	160	170	128.5	156	118	—	✓
25hl	170	185	140	170	128.5	Einfaches Querbrett	✓
30hl	180	196	148	179	135.5	Einfaches Querbrett	✓
35hl	190	205	155	187	141.5	Einfaches Querbrett	✓
40hl	200	211.5	161	194	146.5	Doppeltes Querbrett	✓
45hl	205	222	168	202	153	Doppeltes Querbrett	✓
50hl	210	230	174	210	158.5	Doppeltes Querbrett	✓
55hl	215	237	179	216	163	Doppeltes Querbrett	✓
60hl	220	245	185	223	168.5	Doppeltes Querbrett	✓

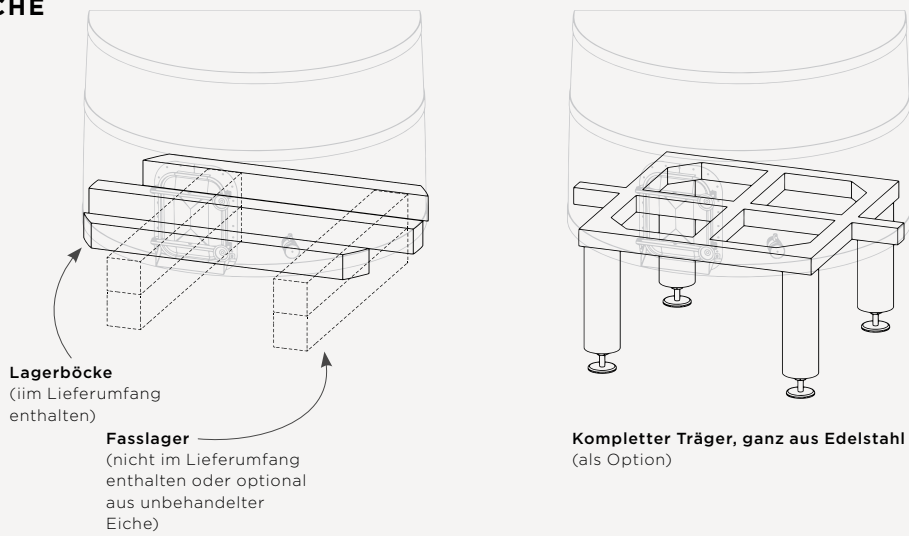
FASSLAGER (als Option)

Unsere Fassprodukte werden standardmäßig mit Lagerböcken geliefert. Danach müssen sie auf Fasslager aus Holz, Beton, Stein usw. gestellt werden (nicht im Lieferumfang enthalten). Wir bieten Ihnen als Option komplette Sets aus Eiche oder Edelstahl, die Platzwechsel und Aufstellung erleichtern.

LAGERFÄSSER



BOTTICHE





Unser Engagement

Nachhaltige Entwicklung

Wie der Weinstock und der Wein über die Jahre der Pflege reifen, ist Eichenholz ein seltenes und wertvolles Material, das Zeit benötigt. Daher ist es für uns selbstverständlich, dass sich Radoux seit vielen Jahren für nachhaltige Entwicklung engagiert.

Dieser Ansatz ist dreidimensional konzipiert:

Umwelt

Wir gewährleisten die Rückverfolgbarkeit des un-behandelten Holzes vom Wald bis zum Endpro-dukt. Unser System zur Rückverfolgbarkeit (nach Anerkennung durch das **Bureau Veritas**) garantiert die französische Herkunft der Radoux-Fässer "**Chêne Français Ori-gine Contrôlée/Französische Eiche Kontrollierte Herkunft**". Wir achten auch auf den Erhalt unserer Eichenholzressourcen. Unsere **PEFC/10-31-1386**-Zertifizierung der französischen Eiche weist den Erhalt der ökologischen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Funktionen des Waldes nach.

Unsere Fassbinderei, unsere Daubenmacherei und unser Holzproduktionsstandort für die Önologie un-terliegen dem Status einer klassifizierten Anlage zum Umweltschutz (ICPE, Installation Classée pour la Protection de l'Environnement). Sie unterliegen damit einer strengen Emissionsüberwachung (Wasser- oder Luftverschmutzung) und Sicherheitsregeln (Feuerer-kennung und Brandschutz) zum Schutz der Umwelt. Wir achten darüber hinaus auf die störungsarme vi-suelle und akustische Einbindung (Schallschluckdecke, Schallschutzwand, Einkapselung von Maschinen usw.) unserer Standorte in ihre Umgebung.

Wirtschaftlichkeit

Besonderes Augenmerk richten wir auf die Verringerung unseres Materialverbrauchs durch strenge Auswahl des Stammholzes in Daubenqualität, die betriebseigene Einkäufer im Forstgebiet treffen.

Unsere Software zur Optimierung der Ausbeute der Holzstämme in Kombination mit Laserbearbeitungsmaschinen ermöglicht uns die Gewinnung von Rohmaterial erster Wahl. Der gesamte Verarbeitungsprozess wird computergesteuert mit Kennzahlen zur Ausbeute überwacht.

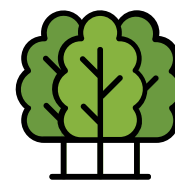
Die meisten Nebenprodukte aus unserer Fertigung werden recycelt. Rinde, Sägeabfälle, Splintholz dienen der Energiegewinnung oder werden bei der Papier- oder Mineralherstellung genutzt. Trockene Eichenstücke versorgen unsere Feuerkörbe für die Fassröstung.

Edelholz in Daubenqualität, das Fehler aufweist, die die ästhetische oder mechanische Qualität zukünftiger Fässer beeinträchtigen würden, verarbeiten wir zu Spänen (nach Reifung in unserem Park sowie anschließender Zerkleinerung und Toasting in unseren eigenen Anlagen, so dass Transportaufkommen und damit verbundene CO2-Emission verringert werden).

Soziale Verantwortung

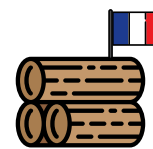
In dem Bestreben, Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz zu gewährleisten, achten wir mithilfe unseres Einheitspapiers zur Risikobewertung und regelmäßigen Sitzungen des Ausschusses für Sicherheit, Hygiene und Arbeitsbedingungen auf ständige Verbesserung der Ausrüstung und der Arbeitsbedingungen (insbesondere Lärm-, Staubbelastung und Ergonomie).

Unsere Management-Charta fördert und unterstützt Vertrauen, Eigeninitiative, Fortbildung und ein offenes Ohr für unsere Mitarbeiter im Sinne des seit 1947 bestehenden "Familiengeistes von Radoux". Jährliche Einzelgespräche helfen, Kompetenz und Know-how jedes einzelnen Mitarbeiters zu erhalten und auszubauen, die für den Anforderungsgrad an die Fertigung unserer High-End-Produkte unerlässlich sind. Wir halten uns in unseren verschiedenen Teams und an internationalen Standorten an das Arbeitsgesetz.



PEFC-Zertifizierung

Erhalt der ökologischen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Funktionen des Waldes



Rückverfolgbarkeit

Zertifikat Nr. 059/RE über die Anerkennung des französischen Ursprungs von Radoux-Fässern "Chêne Français Origine Contrôlée/Französische Eiche Kontrollierte Herkunft" durch Bureau Veritas (Vermerk "Kontrollierte Herkunft" auf der Rechnung).



Recycling

Die meisten Nebenprodukte aus unserer Fertigung werden recycelt.



Büros & Werkstätten

Wir arbeiten an einer ständigen Verbesserung der Ausrüstung und der Arbeitsbedingungen.



Fortbildung

Weiterentwicklung der Kompetenz und des Know-hows unserer Arbeitnehmer.

Im Geist der Zusammenarbeit

Die Zufriedenheit unserer Kunden ist die Grundlage unserer Unternehmenskultur. Wir haben immer ein offenes Ohr für die Kundenbedürfnisse. Unser Ziel besteht in hochkarätigen Qualitätsprodukten, die wir mit der eigenen R&D-Abteilung und in Partnerschaft mit Hochschulen und internationalen Forschungszentren für Weinerzeugung entwickeln.

In langjährigen Geschäftsbeziehungen stellen wir die umfassende Kundenzufriedenheit durch die qualitative Bewertung und Überprüfung der Rohstoffe, die Kontrolle der Fertigung, die Bearbeitung von Feedback unserer Vertriebsönologen und des Technischen Kundenservice sicher.

Weil schließlich die Welt des Weins und der Spirituosen eine "Lebenskunst" widerspiegelt, unterstützen wir auch Projekte wie die "Cité du Vin" in Bordeaux.

Qualitätsstandards

Unsere Verpflichtung zur Qualität, die die Unternehmenskultur seit der Gründung kennzeichnet, deckt heutzutage folgende Bereiche ab:

- Entwicklungs-, Fertigungs- und Handelsqualität der Fässer von 225 bis 500 l,
- Internationaler technischer Kundenservice,
- Beherrschung der kritischen Punkte der Lebensmittelsicherheit in der Fertigung,
- Sicherheit von Personal und Ausrüstung,
- Verringerung der Umweltauswirkungen unserer Tätigkeit,
- Eingangskontrolle und Reifezyklus der Dauben.

Einhaltung der Vorschriften

Radoux gewährleistet, dass die Fässer hygienisch und sensorisch einwandfrei sind, durch:

- Einsatz der **HACCP**-Methodik, die den Empfehlungen des französischen Böttchereiverbandes "Fédération des Tonneliers de France" entspricht
- Kontrollprogramme für Rohstoffe, Verbrauchsmaterial, Wasser und Luft (TCA... TBA, PCP...)
- Kontrollprogramm der Reifezeiten, der Holzstruktur und der Toastungstemperaturen,
- Konsequente Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit bei allen Fertigungsschritten.

Unser Team

Die Zufriedenheit des Kunden ist die Grundlage unserer Unternehmenskultur. Dafür macht unser Qualitätsanspruch und unsere Forschungs- und Innovationsstrategie erst Sinn.

Die vornehmlichste Verpflichtung von Radoux besteht in der Belieferung jedes einzelnen Kunden mit einem Produkt, das seine Erwartungen erfüllt, und alle Anstrengungen zu unternehmen, um seine Zufriedenheit zu verbessern. Alle Aspekte unseres Produktionswerkzeugs und unserer Arbeitsmethoden zu planen, zu entwickeln, zu kontrollieren und zu verbessern, ist unser ständiges Ziel.

Ein Önologe und ein Vertriebsmitarbeiter stehen ständig für Sie bereit. Als professionelle Verkoster empfehlen sie Ihnen das Fass, das Ihren Anforderungen entspricht, sie prüfen die Lieferung auf auftragsgerechte Ausführung, besuchen Sie zur Begleitung während des Ausbaus und bewerten mit Ihnen zum Schluss alle eventuell erforderlichen Anpassungen für den nächsten Jahrgang. Radoux setzt sein Know-how in Ihrem Weinkeller ein: mit einer individuellen Verkostungsbegleitung, die von unseren Spezialistenteams in allen Weinregionen der Welt bereitgestellt wird. Ein mobiler technischer Service beantwortet vor Ort Ihre Fragen zu Einsatz und Pflege von Fässern.

Radoux ist ein vollwertiger Partner in Sachen Weinerzeugung und engagiert sich langfristig an der Seite von Kellermeistern und Önologen, die dem Sachverstand des Unternehmens vertrauen. Weil das "beste" Fass genau das ist, mit dem Sie den Wein bekommen, den Sie ausbauen möchten.







Tonnellerie RADOUX

10, AVENUE FAIDHERBE
CS 30113
17503 JONZAC CEDEX
FRANCE
Tel : +33 (0) 5 46 48 00 65
Fax : +33 (0) 5 46 48 47 77
Email : rx@radoux.fr

WWW.RADOUX.FR