

Feine Weine aus dem Seewinkel Weingut Keringer in Mönchhof

Betrifft man das schmucke Haus von Robert und Marietta Keringer, dann ist man sofort gefangen wie auch befreit: Vom ersten Augenblick spürt man, wie sehr man als Gast und Weinfreund hier willkommen ist. Familiärer als hier geht es wohl kaum sonst irgendwo zu. **Dr. Michael Pronay**

Das Keringer'sche Weingut im male-rischen Seewinkel umfasst etwa 15 Hektar Eigenbesitz, und von Vertragslieferanten – langfristige Partnerschaften, wie der Winzer betont – kommen nochmals Trauben aus einem ebenso großen Bereich. Doch lassen wir uns einmal kurz die Biografie des Winzers vor Augen führen, weil sie doch ein paar besondere Akzente aufweist. Keringers Vater hat Ende der 1970er mit einem knappen halben Hektar den Weinbau im Nebenerwerb begonnen, im

xxx
xxx

Hauptberuf war er Installateur. Der Junior hatte wohl die Weinbauschule Klosterneuburg absolviert – heute heißt sie „Lehr- und Forschungszentrum“ –, dann aber ging's ins alkoholisch Hochprozentige, ins Haus Wunderlich, dessen wichtigste Marke der Rossbacher, ein Bitterdestillat, war. Dort war Keringer Produktionsleiter/Kellermeister, bis ins Jahr 2000, als der Betrieb „umstrukturiert“ wurde.

Da gab es in Gols ein Weinbaulabor zur Beratung der Winzerschaft, etabliert von Landwirtschaftskammer und Weinbauverband Burgenland sowie Raiffeisen. Robert Keringer wurde dort Laborleiter und blieb es bis 2008. Seit damals widmet er sich seiner Leidenschaft, dem Weinbau, vollzeitlich. Wobei er aber durchaus wohlwollend auf die Zeit im Labor zurückschaut: „Man tauscht sich da mit vielen Winzern aus, man sammelt Erfahrungen, man merkt, wie man's machen

soll, vor allem aber, wie man's nicht machen soll – das prägt einen schon gewaltig!“

Es sei bemerkt, dass es bei Robert und Marietta Keringer auch schon Nachwuchs gibt. Der zehnjährige Jonas freut sich schon darauf, als Winzer in die Fußstapfen des Herrn Papa zu treten, während die sechsjährige Helena davon träumt, dereinst zur Winzerkönigin gekrönt zu werden. Wir sind recht zuver-

sichtlich, dass sich diese Träume bewahrheiten werden.

Wobei uns eine Bemerkung erlaubt sei, die weniger mit den Winzeigenschaften der Keringers zu tun hat, als mit den menschlichen. Wie oben erwähnt, ist der Empfang im Hause von einer so unglaublich tief empfundenen Menschlich- und Freundlichkeit, dass man wirklich staunt. Und diese Freundlichkeit setzt sich nahtlos im Weinprogramm fort. Wir



Promotion

gestehen gerne, kaum je einen Betrieb kennengelernt zu haben, in dem wirklich das gesamte Sortiment eine derart hohe Qualität ausstrahlt. Mit anderen Worten: Wir hatten bei mehrfachen Verkostungen nie, wirklich nie, einen qualitativen Ausreißer zu verzeichnen.

Die Rebsorten Der Schwerpunkt im Hause Keringer liegt beim Rotwein, 75 bis 80 Prozent der Produktion fallen in diese Kategorie. Die Hauptsorten von der Anbaufläche her sind Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch. Cabernet und Shiraz sind mengenmäßig Neben-, qualitativ aber natürlich Hauptsorten. Erwähnt sei auch die Klosterneuburger Neuzüchtung Rathay, die sich in Cuvées wie der Grande Cuvée oder „Massiv“ höchst wohl fühlt. In Weiß ist der Chardonnay die Nummer eins im Hause, ergänzt vom Grünen Veltliner und dem Welschriesling. Letzterer war bereits dreimal internationaler Sortensieger bei der AWC (Austrian Wine Challenge). Mit zartem Zuckerrest zeigt sich der Traminer von seiner besten Seite. Wie sich überhaupt die Keringer'schen Gewächse bei nationalen wie internationalen Prämierungen ganz hervorragend schlagen. Eine komplette Liste würde diesen Beitrag sprengen, also sei nur erwähnt, dass die Weine bei der Sommerprämierung der Berliner Weintrophy 2013 acht Goldmedaillen errungen haben.

100 Days Unter diesem Namen wurde eine neue rote Premiumlinie im Hause kreiert. Die hundert Tage beziehen sich auf

AKTUELLE WEINE VON WEINGUT KERINGER – ROT

2012 Zweigelt NS DAC, 13,5%, S

Sortenaffine Nase, etwas Kirsch, Weichseln, Ringlotten, dabei auch tiefgründig, mit Luft ein Hauch Pfeifentabak; saftige Beerenfrucht, Weichseln, saftig, viel Trinkanimo, erstaunlich langer Nachhall, jugendlich, gesicherte Zukunft.

2011 Grande Cuvée, 14%, K

(ZW/RA) Ungemein rauchig, dazu dunkle Beeren, das Holz sehr schön eingebaut; wunderbar saftig, tiefe Frucht, Bitterschoko, dicht, wieder dunkle Beeren, sehr fein, mit Luft kommt ein attraktiver Vanilletouch, schöne Länge, Potential.

2011 100 Days Zweigelt, 14%, K

Komplex, vielschichtig, dabei keine Wucht, sondern hohe Eleganz, herrliche Dunkelfrucht, etwas pikante Röstaromatik; Schokotrüffel, zarter Hauch Nougat, dunkle Beeren, feinste Frucht, elegant, Touch Schwarzwälder Kirschtorte, toller Stoff.

2011 100 Days Cabernet, 14,5%, K

Beginnt verhalten, mit Luft kommt die sortentypische Schwarze-Ribisel-Note, wiederum mehr Eleganz als Wucht, etwas After Eight, dichte Kräuternoten; feine Dunkelbeerenfrucht, dazu ein kühler Schoko-Minze-Touch, auch Dörripflaumen, viel Finesse, feine Länge.

2011 Massiv, 14%, K

(BF/RA/ZW) Undurchsichtige Tinte; ungemein dicht, dunkle Beeren, dazu perfekt passendes Holz, feine Vanille, grandioser Stoff deutet sich an; dicht und saftig, das Tannin spürbar, aber gut eingebunden, die Frucht präsent, Hauch Vanille und Rum-Kokos, trotz Massivität elegant mit gutem Trinkfluss, beeindruckender Stoff, sollte die nächsten 10, 15 Jahre Freude bereiten.

AKTUELLE WEINE VON WEINGUT KERINGER – SÜSS

2011 Traminer Spätlese lieblich, 12%, K

Die Traubensorte hüpfet betörend aus dem Glas, floral, traubig, klassisch, dicht, zarte Rosenblüten; tolle Statur, die zarte Säure verleiht Lebendigkeit, die dezente Süße passt perfekt, feine rote Beeren, auch Clementinen, Trinkanimo pur.

2009 Grüner Veltliner Eiswein süß, 10%, K

Noch jugendlich-pikante Eisweinsüße, dazu weißer Pfeffer von der Sorte, dicht und glasklar; weiche Süßfülle, exotische Trockenfrüchte, cremig-ölige Konsistenz, dabei aber immer in Balance, dicht, Hauch Aranzini und kandierte Mango im Nachhall, feiner Pfefferwürze, sehr gute Länge.



100 days Shiraz wurde auf Anhieb in den Salons aufgenommen

die Maischestandzeit im großen Holzfass. Derzeit frisch auf dem Markt sind die 2011er 100 Days Zweigelt, Shiraz und Cabernet, mit dem Jahrgang 2013 wird künftig der Merlot hinzutreten. Ein ganz neues Projekt ist das weiße Pendant zum roten Commander, dem feinen St. Laurent. Der White Commander wird mit dem Jahrgang 2013 erstmals das Licht der Welt erblicken. Wobei es sich dabei genau handelt, ist noch streng geheim, doch die ersten Kostproben gibt es am Tag der offenen Kellertüren vom 25. bis 27. Oktober. Geöffnet sind die Türen am Freitag von 14 bis 20, Samstag (Nationalfeiertag) von 13 bis 21 und am Sonntag von 10 bis 20 Uhr.



xxx

Weingut Keringer

7123 Mönchhof, Wiener Straße 22

T. 02173/80380, F. -40

M. 0650/8101044

weingut@keringer.at

www.keringer.at