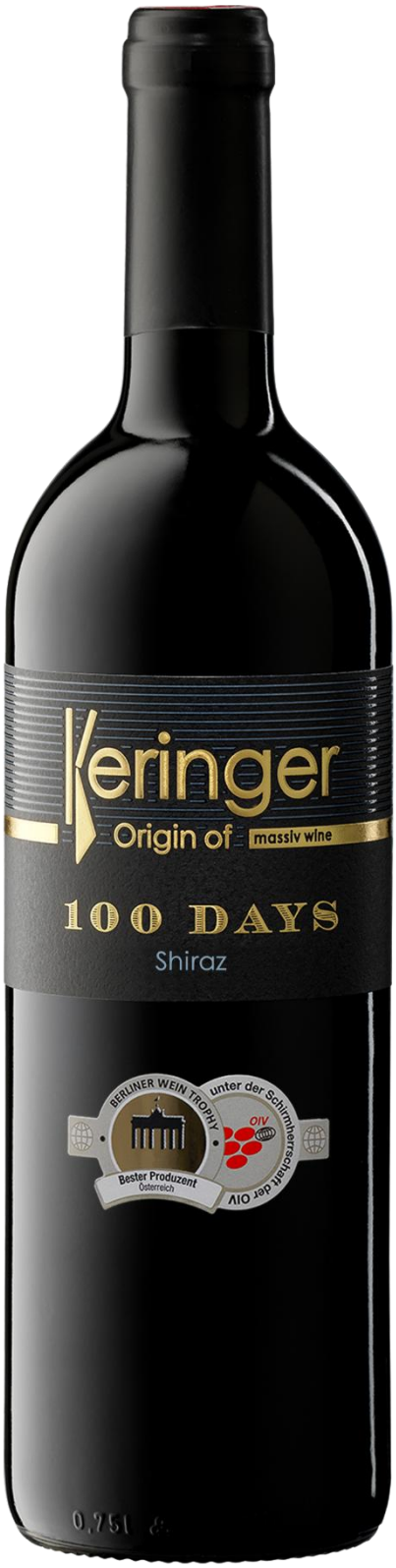
100 DAYS Shiraz 2024

Kräftig mit Aromen von dunklen Beeren, Schokolade und Holzwürze. Komplexe Textur, feine Röstaromen und zartes Tannin.



SORTE: Shiraz

HERKUNFT: Burgenland

AUSBAU: nach der langen Mazeration auf der Maische in neuen Barriquefässern für 12 bis 16 Monate

ERNTE: Ende September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten

VINIFIZIERUNG: Perfekt ausgereifte Trauben werden geerntet und zunächst kalt auf der Maische extrahiert. Anschließend folgt eine temperaturkontrollierte Gärung mit Tresterüberflutung. Nach der Hauptgärung bleibt die Maische mindestens 100 Tage mit Kernen und Schalen im Fermentationstank, während der biologische Säureabbau einsetzt.

BODEN: Sandig- lehmiger Oberboden mit variierendem Schotteranteil und Kalkgehalt, durchgezogen von tiefreichenden mineralischen Rotschotterstreifen – ideal für Fruchtigkeit, Reife und Intensität.

ALKOHOLGEHALT: 15,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C
SÄURE: 4,8 g/l
RESTZUCKER: trocken
VERSCHLUSS: Kork
LAGERPOTENTIAL: mind. 10-15 Jahre, bei guter Lagerung auch wesentlich länger
SPEISEEMPFEHLUNG: gebratenes und gebackenes dunkles Fleisch, diverse Hartkäsesorten, insbesondere auch in Kombination mit Schimmelkäse
SULFITE ENTHALTEN

Prämierungen vorhärige Jahrgänge:
86 Punkte Mundus Vini Spring Tasting 2026
GOLD Weinprämierung Burgenland 2026
SILBER AWC Vienna Spring Tasting 2026
GOLD Portugal Wine Trophy 2026
GOLD Berliner Wine Trophy Sommerverkostung 2026
GOLD Mundus Vini Summer Tasting 2026

EAN Code Einzelflasche: 912004176 7548
EAN Code 6er Karton: 912004176 7555

Verpackungseinheit: 6 im Karton

Weingut Keringer, Wiener Straße 22, A-7123 Mönchhof – Österreich
Vertrieb: Keringer massiv wine GmbH, Wienerstrasse 22a, 7123 Mönchhof
www.keringer.at Tel. +43 2173 80380 weingut@keringer.at