

## GRANDE CUVÉE 2021

Keringer's Premiumeinsteiger: Fruchtig, mit Vanille, komplexen Röstaromen und samtigem Pelz. Animierender Ausklang – eine Klasse für sich!





 **SORTE:** Cuvée aus Zweigelt & Ráthay\*

 **HERKUNFT:** Burgenland

 **AUSBAU:** Teilweise im neuen und gebrauchten Barriquefass

 **ERNTE:** Ende September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten

 **VINIFIZIERUNG:** Ernte perfekt gereifter Trauben, kurze Kaltmazeration, gefolgt von temperaturkontrollierter Maischegärung mit Tresterüberflutung. Abschließend biologischer Säureabbau.

 **BODEN:** Lehmiger Boden mit variierendem Schotteranteil und Kalkgehalt, durchgezogen von tiefreichenden mineralischen Rotschotterstreifen – ideal für Fruchtigkeit, Reife und Intensität.

ALKOHOLGEHALT: 14,5 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 5,5 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Kork

LAGERPOTENTIAL: Extremes Lagerpotenzial mit vielen Facetten (mind. 10-15 Jahre)

SPEISEEMPFEHLUNG: Rinderbraten, Wildgulasch, Gans und Ente gebraten

SULFITE ENTHALTEN

GOLD Berliner Wein Trophy Winterverkostung 2025

GOLD MUNDUS VINI Spring Tasting 2025

GOLD AWC 2024 90,5 Punkte

\*Ráthay: Neuzüchtung aus Klosterneuburg (Kreuzung aus Blaufränkisch, Blauburger und Seyve Villard). Seit 2000 als Qualitätsrebsorte zugelassen, gehört zu den pilzwiderstandsfähigen PIWI-Sorten.

EAN Code Einzelflasche: 912004176 4486

EAN Code 6er Karton: 912004176 4493

Verpackungseinheit: 6 im Karton