HEIDEBODEN Rotweincuvée 2023

Intensiv-fruchtige Komponenten nach reifen Beeren, feine Holzwürze – lebendig, harmonisch, trinkfreudig. Ein echter „everybody's darling".



SORTE: Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent

HERKUNFT: Burgenland

AUSBAU: Im Stahltank und teilweise in mehrfach befüllten Barriquefässern („Teilbarrique")

ERNTE: Mitte September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten

VINIFIZIERUNG: Perfekt ausgereifte, aromatische Trauben werden geerntet. Nach einer kurzen kalten Extraktion auf der Maische folgt eine zügige Gärung und der biologische Säureabbau.
Die Maischegärung erfolgt temperaturkontrolliert, mit Überflutung des Tresterkuchens zur optimalen Extraktion.

BODEN: Wechselnde Oberböden mit variabler Humusauflage, darunter tiefreichende mineralische Rotschotterstreifen. Die Weingärten liegen im Heideboden rund um Mönchhof.

ALKOHOLGEHALT: 13,5 % Vol.
TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C
SÄURE: 5,6 g/l
RESTZUCKER: trocken
VERSCHLUSS: Schrauber
LAGERPOTENTIAL: mind. 3 – 5 Jahre, bei guter Lagerung auch wesentlich länger
SPEISEEMPFEHLUNG: Wildgerichte, Pasta, aber auch zu Käsevariationen
SULFITE ENTHALTEN

Prämierungen aktueller Jahrgang:
GOLD AWC Summer Tasting 2026
SILBER Mundus Vini Summer Tasting 2026

Prämierungen vorherige Jahrgänge:
GOLD AWC Vienna Spring Tasting 2026
GOLD Berliner Wein Trophy 2025
ÖGZ Sortensieger – „Grillwein" 2024, 2023 & 2022

EAN Code Einzelflasche: 912004176 7241
EAN Code 6er Karton: 912004176 7258
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