MASSIV® White 2020

Der Name ist Programm: Saftig, füllig, elegante Frucht, Rosen, Vanille und Nougat. Vollmundig mit langem Abgang – großes Reifepotential!

SORTE: Cuvée aus Chardonnay & Traminer

HERKUNFT: Burgenland

AUSBAU: Der Wein reift mehrere Monate auf der Feinhefe im Fass, wird anschließend behutsam cuvéetiert und nach 14-16 Monaten Reifezeit im Stahltank in Flaschen abgefüllt. Diese Methode vereint fruchtige, mild-würzige Noten mit Kraft und Fülle und formt einen Wein von internationalem Format mit großem Lagerpotenzial.

ERNTE: Vollreife Trauben aus unseren besten Lagen verbleiben so lange am Weinstock, bis ihr Maximum an Reife erreicht ist. Die Ernte erfolgt je nach Witterung zwischen Ende September und Anfang Oktober.

VINIFIZIERUNG: Schonende, reduktive Verarbeitung: Maischestandzeit im eigenen Saft, direkt in der Presse. Nach sauberer Mostvorklärung folgt eine kontrollierte, temperaturgesteuerte Vergärung im Stahltank. Traminer-Anteil teils auf der Maische vergoren.

BODEN: Schottrige, sandige Böden mit teils lehmigem Untergrund. Die Rieden im Heideboden liegen am Rand der Parndorfer Platte und fallen sanft zum Neusiedlersee hin ab.

ALKOHOLGEHALT: 13,5 % Vol.
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12°C
SÄURE: 4,9 g/l
RESTZUCKER: trocken
VERSCHLUSS: Kork
LAGERPOTENTIAL: mind. 10 Jahre, bei guter Lagerung auch länger
SPEISEEMPFEHLUNG: perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten, Kalb, asiatischer Küche, würzigem Käse und dunkler Schokolade
SULFITE ENTHALTEN

GOLD AWC Vienna Spring Tasting 2025
GOLD MUNDUS VINI Spring Tasting 2025
ÖGZ Sieger Weiße Reserve 1. Platz ÖGZ-Gold 2024

EAN Code Einzelflasche: 912004176 4318
EAN Code 6er Karton: 912004176 4325

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