MORE THAN A 100 DAYS

Das Weingut Keringer ist für sein vielfältiges Weinsortiment mit konstant hohen Qualitäten bekannt. Für Robert und Marietta spielt es eine große Rolle, dass jeder Weinliebhaber, jeder Weinkenner seinen Wein bei ihnen findet, denn ein Keringer-Wein passt immer.

Vor mittlerweile über 16 Jahren haben Robert und Marietta Keringer den Familienbetrieb in der ältesten Weinbaugemeinde Österreichs, Mönchof im Burgenland, übernommen und seither ist im vormals beschaulichen Weingut kein Stein auf dem anderen geblieben. Es werden zum überwiegenden Teil Rotweine vinifiziert und heute verarbeitet man Trauben von knapp 100 Hektar Weingärten.

Damals wie heute ist es dem sympathischen Winzerpaar ein Anliegen, außergewöhnliche Weine zu kreieren, die trotzdem leicht zu trinken sind und für die man kein Lehrbuch braucht. Und der Erfolg gibt den Beiden recht: Das Weingut wird regelmäßig mit einer Vielzahl an nationalen und internationalen Auszeichnungen belohnt wie etwa zum sechsten Mal in Folge Golden League-Sieger, es ist zehnfacher »Bester Produzent Österreichs« bei der Berliner Wine Trophy, zweifacher »Best National Producer« bei der Austrian Wine Challenge und mehrfacher Sieger beim SALON Österreich Wein. Auch dem bisherigen Jahr 2020 mit der Coronakrise hat man am Weingut getrotzt. Es läuft gut für das dynamische Paar. Sie arbeiten an vielen neuen Ideen und schmieden an großen Zukunftsvisionen. Dies spiegelt sich auch im Weinsortiment des Weingutes wieder, das mit dem neuen Jahrgang um eine Weinlinie erweitert wurde.

DAYS FÜR ALLE TAGE

In der DAYS-Reihe finden sich die klassischen Weine von Robert Keringer wieder. Im Stahltank ausgebaut bieten sie unkomplizierten Weingenuss, aber ganz nach Keringer-Manier ohne Kompromisse. Ab

dem Jahrgang 2020 wird erstmals zwischen firstDAYS, everyDAYS, sparklingDAYS und sweetDAYS unterschieden. Diese zusätzliche Definition der Linien liefert praktisch die »Gebrauchsanleitung« für die Weine mit: unkomplizierter Trinkgenuss, vielseitig einsetzbar und natürlich schmecken sie gut.

Mit den beiden firstDAYS Weinen in weiß und rosé wird es deshalb heuer neu Jungwein geben. Sie überzeugen mit ihrer Leichtigkeit und Frische. Seit Mitte Oktober sind sie bereits verfügbar, und als Richtwert gilt, sie am besten innerhalb der ersten 100 Tage zu genießen. Die everyDAYS Weine erfüllen den Anspruch, sich als gute Essensbegleiter jeden Tag in den Alltag zu fügen. Im Keller legt man größten Wert auf Sortentypizität, Fruchtigkeit und Tradition, wobei sämtliche Weine der Sorten Welschriesling, Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent klassisch im Stahltank ausgebaut werden. Fein eingebundene Kohlensäure kitzelt angenehm den Gaumen und animiert die Sinne. Die beiden bereits bekannten Frizzantesorten der Keringers erhalten den Beinamen sparklingDAYS: eine leuchtend pinke Rosécuvée und ein besonders fruchtiger Muskat laden zu perlenden Trinkspaß ein. Zur Abrundung dürfen auch die Keringer Süßweine nicht fehlen – mit sweetDAYS sind derzeit eine Traminer Spätlese sowie ein Muskat gekennzeichnet, die sich nahtlos ins breite Sortiment einfügen.

100 DAYS UND MASSIV FÜR BESONDERE TAGE

Die Zahl 100 spielt am Weingut schon länger eine große Rolle, so wie auch im gesamten Arbeitsjahr eines Winzers. Es dauert in etwa 100 Tage, bis nach der Blüte die ersten Trauben reif sind, und auch ein Sommer >

ADVERTORIAL Fotos: beigestellt

»ICH BIN SEHR ANSPRUCHSVOLL, STREBE NACH PERFEKTION. IMMER 100 % EINSATZ ODER NOCH MEHR, SO MEINE DEVISE. NICHT NUR DESHALB IST MORE THAN A 100 DER LEITSATZ DES WEINGUTES GEWORDEN.«

ROBERT KERINGER

dauert in etwa 100 Tage. Im Nordburgenland meist sogar ein bisschen länger, zählt das Gebiet doch zu jenen mit den meisten Sonnenstunden im Land. Die beiden Topweinlinien MASSIV und 100 DAYS dürfen in ihrem Reifungsprozess jeweils über 100 Tage auf der Maische verweilen, bevor sie im Eichenfass zur Perfektion reifen. Selbst die neuen Jungweine schmecken in den ersten 100 Tagen am besten und der Arbeitseinsatz des hemdsärmligen Winzers liegt grundsätzlich bei mindestens 100 %, und das mit viel Leidenschaft für Wein. Die Zahl 100 wird auch dem Streben nach Perfektion gerecht. Deshalb das Credo am Weingut – more than a 100.

Die 100 DAYS Weine sind die reinsortigen Premium-Weine und individueller Ausbau und Geschmack stehen im Vordergrund bei der Vinifizierung. Die vier Rotweine aus Zweigelt, Shiraz, Cabernet Sauvignon und Merlot verweilen reinsortig für eine mindestens 100 Tage dauernde Mazerationszeit mitsamt Kernen und Schalen im Gärtank, danach dürfen sie im Barrique reifen. Beim 100 DAYS Chardonnay erfolgt der Ausbau für mindestens 100 Tage auf der Feinhefe im Barrique, dadurch bekommt er seine feine Holzaromatik.

Die beiden MASSIV Cuvées sind das Flaggschiff des Weingutes. Der MASSIV Red stammt von Trauben der Sorten Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt, Merlot sowie Cabernet Sauvignon und liegt sehr lange mit der Schale und den Kernen auf der Maische, bevor er im Barrique ausgebaut wird. Der MASSIV White wiederum ist eine Cuvée aus 90 % Chardonnay mit 10 % maischevergorenem Traminer und wird ebenfalls für etwa 18 Monate im Barrique gelagert. Bei den MASSIV Weinen wird es bald einen spannenden Zugang geben: ab Dezember 2020 wird das Sortiment um den MASSIV White Sparkling erweitert.

DER HEIDEBODEN

Die Großlage hat eine besondere Bedeutung für den Weinbau am Ostufer des Neusiedler Sees. Der Heideboden ist ein beindruckend großes Weingartengebiet, das durch seine roten Schotterböden gekennzeichnet ist. Diese können die Wärme speichern und verfügen in feuchten Jahren über eine gute Drainage. Hier gedeihen Trauben von höchster Qualität, die in einer ausgewogenen Mischung aus klassischen und teilweise traditionellen Komponenten im Eichenfass ausgebaut werden. Die HEIDEBODEN-Serie besteht beim Weingut Keringer aus drei Weinen: ein Chardonnay, eine Rosécuvée sowie eine Rotweincuvée, beide Cuvées aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent.

AUTOCHTHON & TRADITION

Das Wort autochthon bedeutet so viel wie heimisch, alteingesessen, verwachsen und in der Heimat verwurzelt. Robert Keringer besinnt sich mit viel Engagement ganz auf autochthone Sorten Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch, die eine lange Tradition am Neusiedler See und am Heideboden haben. Der seltene und sehr widerstandsfähige Rathay geht ebenfalls aus einer österreichischen Züchtungen mit Blaufränkisch hervor und gilt ebenfalls als autochthon. Diese Rebsorten haben sich optimal auf die Standortverhältnisse eingestellt, bringen beste Qualitäten hervor und spiegeln das Terroir unverwechselbar wider. Sie werden als Cuvée oder reinsortig im Barrique in einer harmonischen Mischung aus Edelstahl-Tanklagerung sowie erster und mehrfacher Fassbelegung ausgebaut. Es resultieren zugängliche Weine mit weichen Tanninen und außergewöhnlicher Intensität. So findet sich gemeinsam mit der seltenen Sorte Rathay der Zweigelt in der GRANDE CUVÉE wieder. Der reinsortige COMMANDER aus St. Laurent und der AVIATOR Blaufränkisch ergänzen das modern interpretierte Wein-Trio.

MÖNCHHOF UND SEINE SCHOTTERBÖDEN.

Der Heimatort von Robert und Marietta Keringer ist ein Ur-Ort im Seewinkel. Erstmals 1217 urkundlich erwähnt, ist Mönchhof die älteste Weinbaugemeinde mit den somit ältesten Lagen Österreichs. Der Ort wurde von Zisterziensermönchen aus dem Stift Heiligenkreuz gegründet. Die Mönche brachten übrigens die St. Laurent-Traube aus dem Burgund mit. Wahrscheinlich auch ein Grund, warum der St. Laurent im Weinbaugebiet Neusiedlersee DAC eine der größten Verbreitungen in Österreich hat. Die schottrige Bodenstruktur gibt es im gesamten Bereich der Mönchhofer Rieden Richtung Frauenkirchen und auch auf Frauenkirchner Gemeindegebiet südlich von Mönchhof, wo ein Großteil der Keringer Weine gedeihen. Die Schotterböden in diesem Bereich weisen eine unterschiedlich starke Humusschicht auf. Der Schotter reicht hier teilweise bis an die Oberfläche und die Steine sind stark sichtbar. Diese Bodenart ist für die Großlage Heideboden bestimmend.

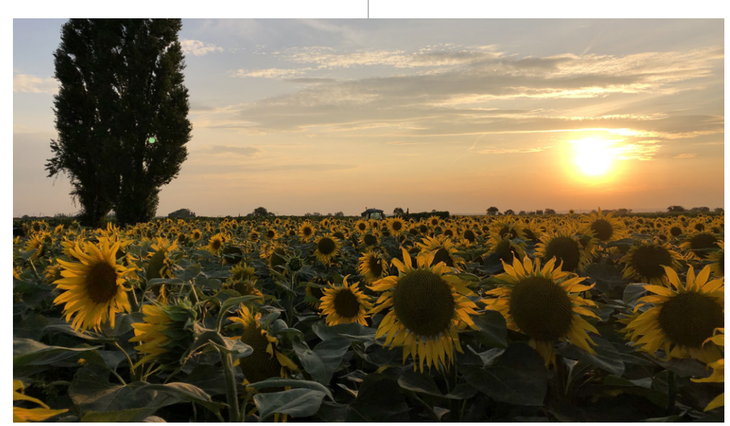
Robert Keringer erzählt: »Vor einigen Wochen hatten wir einen *Master of Wine* aus London bei uns am Weingut zu Gast, dem ich diese Rieden persönlich gezeigt habe. Er war begeistert von dieser vorherrschenden Bodenstruktur und verglich sie mit dem Châteauneuf-du-Pape, ein bekanntes Weinbaugebiet im südlichen Rhônetal, wo in guten Jahren große Rotweine aus Frankreichs entstehen.« Die Voraussetzungen für Weinbau könnten also nicht besser sein.

NACHHALTIG IN DIE ZUKUNFT

Am Weingut Keringer ist man seit längerem davon überzeugt, Verantwortung übernehmen zu müssen. Nachhaltigkeit wird hier nicht als Greenwashing-Thema gesehen, sondern sukzessive wurde in den letzten Jahren das Thema in die Bewirtschaftung des Weingutes integriert. In einem wachsenden Betrieb mit vielen Komponenten ist das nicht immer ganz einfach, stehen die Schonung von Ressourcen, eine Arbeitsweise im Einklang mit der Natur, aber auch Respekt im Miteinander im Fokus.

Robert Keringer erklärt: »Unser Weingut ist seit gut zwei Jahren als nachhaltiger Betrieb zertifiziert. Es geht nur Schritt für Schritt. Da wir einen Teil der Trauben von anderen Weinbauern im Ort geliefert bekommen, gelingt es natürlich nur langsam, alle Zulieferer nach den Kriterien von *Nachhaltig-Austria* zu zertifizieren. Da ist auch viel Überzeugungsarbeit zu leisten, viele Abende bei einem Glas Wein, wo man erklärt, warum eine nachhaltige Bewirtschaftung Sinn macht. Nicht nur, um sich ein Zertifikat an die Wand zu hängen, sondern langfristig ethische Werte und verantwortliches Handeln zu sichern. Mir ist ganz wichtig, dass ich meinen Kindern einen Betrieb übergeben kann, der bereits ihrer Denkweise und ihren Ansprüchen entspricht. Mein Sohn Jonas ist jetzt 17, Schüler in der Weinbauschule in Klosterneuburg, und stellt sich dieser Thematik mit einem ganz anderen Zugang. Er fordert eine nachhaltige Bewirtschaftung bereits jetzt mit einer Selbstverständlichkeit ein. Genauso werden es auch die Kunden von morgen machen. Moderne Konsumenten wollen heute nicht nur hohe Qualität genießen, sondern auch wissen, woher der Wein kommt und unter welchen Bedingungen er hergestellt wurde.«

Keringer Weine sind facettenreich und sie hinterlassen einen besonderen Eindruck. Am Gaumen. Im Abgang. Im Herzen. Und sie passen immer. Sie finden sich auf den Weinkarten vieler Restaurants der gehobenen Gastronomie und auf den Sortimentslisten im Einzel- und Fachhandel und das sowohl im In- wie im Ausland. <



DIE REBSORTE RATHAY. EINE RARITÄT.

Am Weingut Keringer wird die seltene aber äußerst beeindruckende Rebsorte Rathay verarbeitet. Rundfünf Hektar Weingarten sind mit Rathay bepflanzt. Die Sorte ist teilresistent gegen Mehltau, sehr winterhart und bringt viel Farbe, Kraft sowie Struktur in den Wein.

Der Name erinnert an den aus Ungarn stammenden Emmerich Ráthay, der in den Jahren 1893 bis 1900 Direktor des oenologisch-pomologischen Instituts der Weinbauschule Klosterneuburg war, wo die Rebe gezüchtet wurde. Robert Keringer ist übrigens ebenfalls Klosterneuburg-Absolvent. Am Weingut verarbeitet man den Rathay mit einem Anteil von ca. 40 % gemeinsam mit Zweigelt zur Grande Cuvée, der sozusagen der kleine Bruder vom MASSIV Red ist.

KONTAKT

ZERTIFIZIERT 4810597 NACHHALTIG AUSTRIA

Weingut Keringer
Wiener Straße 22
7123 Mönchhof, Burgenland
T: +43 (0) 2173 80380
weingut@keringer.at
facebook.com/keringer.at
keringer.at

ADVERTORIAL Fotos: beigestellt