



Keringer überzeugte erneut in der Kategorie Cuvèe Rot:

Bereits zum 3. mal innerhalb von 8 Jahren konnten Robert und Marietta Keringer die Jury bei der Salonverkostung in der Kategorie Cuvèe Rot überzeugen.

„Unser Massiv ist eine Cuvèe aus unseren hochwertigsten Trauben der Sorten Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt und ein wenig Cabernet Sauvignon. Beim Ausbau werden auch hier die Trauben etwa 100 Tage auf der Maische gelagert. Der weitere Ausbau erfolgt dann im neuen Eichenfass mit teilweiser Doppelbelegung. Frei nach unserem Motto „Geschmack ist alles was zählt“ versuchen wir unsere Weine so zu produzieren, wie wir sie selber am liebsten trinken möchten. So resultieren weiche, fruchtbetonte, kräftige, auf jeden Fall aber auch hatbare, lagerfähige sozusagen „massive“ Rotweine mit eigener Betriebsstilistik. Mit besonderer Freude erfüllt es uns, wenn wir dabei immer mehr auch den Geschmack unserer Kunden treffen und dann auch bei Verkostungsjurys tolle Erfolge wie etwa den Landessieger 2015 und SALON Sieger 2015 in der Kategorie Cuvèe Rot mit unserem Top-Wein dem „Massiv 2012“ feiern können.“

Die beiden Salon Weine können im Rahmen der **Salontournee** durch die Casinos Austria im September, alle weiteren auch z.B. bei der **Road Show** im Herbst (August) oder etwa auch bei den **offenen Kellertüren** im Oktober 23.-25.10 im Weingut Keringer verkostet werden. (Anmeldung erbeten)

Kostnotizen: 100 Days und Massiv

100 Days Zweigelt 2012:

dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase Zwetschken, dunkle Kirschen, elegante Holznoten mit etwas Schoko, würzig, gut balanciert.

100 Days Cabernet 2012:

dunkles Rubingranat, einladende Gewürznoten und Kräuter in der Nase, vollreife Kirschen Rote Waldbeeren gepaart mit Cassis-Noten, präsent aber angenehmes Tannin, hohe Intensität

100 Days Shiraz 2012: 3. Platz Salon 2015, Finalist Landesprämierung 2015

dunkles Rubingranat, dunkle Beerenfrucht mit Kräuterwürze, zart tabakig mit Kirschen unterlegt. Saftig süße Herzkirschen, präsent Tannine, feine Röstaromen gute Länge

Massiv 2012: Salonsieger 2015, Landessieger 2015

tiefdunkles Rubingranat, attraktive Edelholznoten nach Kokos und Lakritze, anklänge von Cassis und Brombeeren, komplex, dicht und gehaltvoll, passt ideal zu rotem Fleisch, hat Potential.

Alle Termine und Details unter: www.keringer.at



Salon und Bundessieger 2015
Burgenländischer Landessieger 2015
Gold in Berlin, Gold in Portugal, Gold in Asien