

VON 0,4 AUF

Der **Jung- und Starwinzer** Robert Keringer hat seinen Erfolg in kürzester Zeit ausgebaut. Eine Karriere, die irre schnell verlaufen ist!

1000

Text: Reinhold Forobosko



**Familienbetrieb:
Robert Keringer
mit seiner Frau
Marietta, Sohn
Jonas und Tochter
Helene.**



Lokalausweis in Mönchhof, Wiener Straße 22. Am und im Haus wird noch heftig gewerkelt, etliche Handwerker rasten aber bereits an Biertischen im Innenhof. Marietta trägt Deftiges auf, Robert schenkt frischen Sturm ein, Helene (3 Jahre) und Jonas (5) toben mit Tellern und Gläsern durch die Gegend. Dann wären da noch eine rüstige Großmutter (weit über 80) und die Eltern des sympathischen Weinzauberers.

Wir notieren: Hier stimmt der Sager vom Familienbetrieb zu 100 Prozent. Und auch unser Titel. Denn Robert Keringer hat die Rebenfläche des ehemaligen Nebenerwerbsbetriebes in den letzten Jahren kontinuierlich von 0,4 auf 12,5 Hektar vergrößert. Die großen Investitionen in Weingärten und Keller begannen im Jahre 2003. Gleich mit dem ersten Jahrgang startete auch der Reigen der Auszeichnungen. Seit 2004 ist das Mönchhofer Weingut im SALON österreichischer Wein vertreten (je zwei Salonweine 2007 und 2008, gleich drei im Jahre 2009), stellte 2007 und 2009 auch den Bundessieger. AWC-Sieger 2004 und 2005. 2007 die höchste Punktezahl in gleich 3 Kategorien, 2009 wurden bei dieser Megaverkostung (die zweitgrößte in Euro-

ger Welschriesling, Chardonnay (classic und aus der Lage Herrschaftswald). In Rot hätten wir einen Zweigelt und St. Laurent in klassischer Ausführung. Das Führungstrio hört auf die Namen Aviator (Blaufränkisch aus kleinen Fässern), Commander (St. Laurent aus dem Barrique) und Grande Cuvée (Zweigelt und Rathay, ebenfalls in kleine Fässern gereift). Dazu kommen noch ein halbes Dutzend junge und gereifte Süßweine sowie ein Frizzante.

Der Erfolg des 36-jährigen Robert Keringer kommt nicht von ungefähr. Nach Abschluss seiner Ausbildung arbeitete er als Weinbauberater der Landwirtschaftskammer. Diesen – wie er selbst sagt – „faszinierenden und spannenden Beruf“ hat er mit Anfang des Jahres an den Nagel gehängt: „Zwei Full-Time-Jobs sind einer zu viel. Bis

Der **Erfolg** des **Robert Keringer** kommt nicht von ungefähr, sondern ist hart erarbeitet.

pa) neun Gold- und sieben Silbermedaillen eingefahren. Bester Produzent Österreichs bei der Berliner Weintrophy 2008. Brandneu: Keringer stellt (so wie bereits 2007) auch heuer den Landessieger. Von den beiden Finalisten des Hauses setzte sich der 2007 Commander an die Spitze der roten Burgenländer.

Da wollen wir uns doch gleich einmal anschauen, was der Absolvent der HBLA Klosterneuburg so zu bieten hat. In Weiß treten an: Grüner Veltliner, der Seriensie-

September haben meine Frau Marietta und ich an 43 Fachveranstaltungen teilgenommen.“ Arbeit bis zum Anschlag – so trotz man der Krise! Und auch mit absolut fairen Preisen. Der Großteil des Sortiments ist um etwa fünf Euro erhältlich, die roten Topweine rangieren zwischen 7,50 und 12 Euro. Den Keringer gibt's in Österreich bei rund 30 ausgewählten Händlern oder aber auch per Post. Mit einem speziellen Zucker! Ab 24 Flaschen wird innerhalb Österreichs gratis zugestellt.

» kostnotizen

2008 Welschriesling: Mittleres Strohhgelb, offene, ruhige Nase, großes Aromaspektrum: Zitrusnoten, florale Anklänge, am Gaumen reiche Frucht und satte Säure.

2008 Zweigelt classic: Tiefes Rubin mit violetten Reflexen, saubere Nase mit klassischer Kirschfrucht, zugänglich, am Gaumen saftige, weiche Struktur, hängt lang am Gaumen.

2007 Commander: Tiefes Schwarzrot, komplex und fest, nach Brombeeren, Kakao, markante neue Eiche, am Gaumen dunkel geprägt, eleganter und reifer Gerbstoff, steht erst am Beginn seiner Entwicklung.

2007 Grande Cuvée: Schwarzrot mit Randaufhellung, Powerfrucht: Bitterschoko, Weichsel, Mon Chérie, im Mund kompakte Frucht, eng gestrickt, kräftiges Tannin, harmonisches Finish mit Frucht.

kontakt

Weingut Keringer
Wiener Straße 22, A-7123 Mönchhof
Tel.: +43 (0)650/810 10 44
Fax.: +43 (0) 21 73/803 80
www.keringer.at
keringer-weine@aon.at