

Wenn die Tage kürzer werden und in der Küche wieder geschmort wird, beginnt die Hochsaison für Weine mit Substanz - Weine, die Gerichten Ausdruck verleihen und kulinarische Akzente setzen. Das Weingut Keringer aus Mönchhof im Burgenland liefert genau das, was Gastronom:innen jetzt brauchen: charaktervolle Weine mit Handschrift, die sich nahtlos in Menükonzepte integrieren lassen - vom glasweisen Ausschank bis zur großen Cuvée für den festlichen Rahmen.

Keringer ist längst kein Geheimtipp mehr. Das mehrfach ausgezeichnete Familienweingut zählt zu den festen Größen auf österreichischen Weinkarten – von ambitionierten Wirtshäusern bis hin zur gehobenen Gastronomie. Mit klarer Stilistik, konstant hoher Qualität und Linien wie 100 DAYS oder MASSIV® bietet Keringer ein Sortiment, das Eindruck hinterlässt - im Glas wie am Gaumen.

# WEINE MIT RÜCKGRAT -FÜR DIE KÜCHE MIT TIEFE

Wenn die Gerichte kräftiger, die Aromen komplexer und die Texturen dichter werden, braucht es Weine mit Tiefe und Struktur. Hier spielen die Keringer-Weine ihre Stärken aus: präzise vinifiziert, gastronomisch durchdacht und perfekt auf moderne Speisenwelten abgestimmt. Ob Wildterrine, geschmortes Wurzelgemüse oder Rindsbraten mit dunklem Jus - Keringers Weine begleiten, ohne zu dominieren. Die Balance aus klarer Frucht, reifer Struktur und fein dosierter Holznote macht sie zu vielseitigen Partnern in der Menüabfolge. Kein Wunder, dass sie von zahlreichen Spitzenköch:innen und Sommeliers in

ganz Österreich besonders geschätzt werden.



# 100 DAYS - ZEIT ALS ZUTAT

Die Linie 100 DAYS steht exemplarisch für Mut zu Innovation und Konsequenz im Ausbau. Die Rotweine bleiben mindestens 100 Tage auf der Maische, bevor sie in neuen Barriques reifen. Die Weißweine liegen rund 100 Tage auf der Feinhefe - was ihnen Dichte, Eleganz und ein burgundisches Mundgefühl verleiht.

Das Ergebnis sind Weine mit Tiefe und Vielschichtigkeit - kraftvoll, aber nie schwer, intensiv, aber stets balanciert. Ob Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Chardonnay oder Grüner Veltliner - die 100 DAYS-Linie zeigt eindrucksvoll, wie modern und gastronomisch einsetzbar burgenländische Weine heute sein können. Besonders zur herbstlich-winterlichen Küche eine sichere Bank - im offenen Ausschank ebenso wie in der Menübegleitung.

## MASSIV® – DIE KULT-CUVÉE AUS **DEM BURGENLAND**

Manche Weine bleiben im Gedächtnis. MASSIV® Red gehört zweifellos dazu. Mit internationalen Top-Bewertungen - darunter 1. Platz "Best of Show Austria Red 2025" (Mundus Vini) und Großes Gold bei der Berliner Wein Trophy – steht diese Cuvée wie keine zweite für die Keringer-Philosophie: Konzentration, Präzision und Eleganz - ohne Kompromisse.

Sensorisch bietet MASSIV® ein eindrucksvolles Erlebnis: dunkle Beeren, Powidl, Kakao, feine Röstaromen - getragen von einem samtigen Beginn und

einem kraftvollen, langen Finale. Ein Signature-Wein für besondere Anlässe, der auf der Karte ebenso brilliert wie am Tisch. Als Highlight eines Degustationsmenüs oder als Empfehlung für Gäste, die das Besondere suchen.

### WEISSWEIN MIT WEITBLICK

Auch wenn Keringer als Rotweinspezialist gilt – das Weißweinsortiment wächst mit Anspruch und Substanz.

Allen voran der 100 DAYS Chardonnay: strukturiert, elegant, mit feinen Holztönen - ideal zu gebratenem Fisch, Kalb oder Geflügel. Der 100 DAYS Grüner Veltliner überzeugt mit Schmelz, Mineralität und Tiefe. Ergänzt wird das Angebot

- einen klassisch-grasigen Sauvignon Blanc,
- einen reschen, sortentypischen Welschriesling und
- · den Blütenmuskateller, aromatisch und ausdrucksstark - ein perfekter Partner zu Käse oder asiatisch inspirierten Gerichten.

### JAHRGANG 2025 - NATUR IN BALANCE

Die diesjährige Weinlese verlief im Burgenland nahezu ideal: regelmäßige Niederschläge in der Vegetationsperiode, stabile Bedingungen im Spätsommer und ein ausgewogenes Säure-Reifeverhältnis. "Ein Jahrgang, der uns als Winzer viel Freude gemacht hat - und Gastronom:innen viel bieten wird", so Robert Keringer. Die Weine zeigen schon jetzt eine klar definierte Frucht, Frische, Balance, aber auch Lagerpotenzial.

## QUALITÄT. DIE SICH HERUM-SPRICHT: AUSZEICHNUNGEN 2025

Die Liste an Prämierungen ist auch in diesem Jahr beeindruckend - und spricht für den hohen Qualitätsanspruch im Hause Keringer:

- Landessieger Burgenland: 100 DAYS \* www.keringer.at Cabernet 2022
- SALON Weingut: Finalist 100 DAYS Chardonnay 2022
- AWC Trophysieger: 1. Platz mit 100 DAYS Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve 2022



- MUNDUS Vini Spring Tasting: Best of Austria Red 1. Platz für den Top-Rotweincuvée MASSIV 2020 und 11 Medaillen, darunter 9x Gold und 2x Silber
- Berliner Wein Trophy: Großes Gold für MASSIV 2020 + 11 Gold-Medaillen
- Portugal Wine Trophy: Großes Gold für 100 DAYS Merlot 2021 + 9 Gold-Medaillen

Diese Erfolge zeigen: Keringer liefert - vom offenen Glas bis zum großen Auftritt - konstante Qualität mit Handschrift.

# HERKUNFT & HALTUNG - STATT **AUSTAUSCHBARKEIT**

Trotz internationalem Erfolg bleibt Keringer fest in der Region verwurzelt. Was in jeder Flasche steckt, ist nicht nur das Ergebnis moderner Kellertechnik und handwerklicher Präzision, sondern Ausdruck einer klaren Herkunftsphilosophie. Nachhaltiger Weinbau, schonender Umgang mit Ressourcen und die tiefe Verbundenheit mit dem Nordburgenland prägen das Weingut - Jahrgang für Jahrgang.

Wer Weine mit Substanz, Qualität und individuellem Charakter sucht, wird bei den Keringers fündig. Das vielseitige Sortiment bietet für jede gastronomische Ausrichtung den passenden Tropfen authentisch, markant und mit hohem Wiedererkennungswert. "Hier findet jeder, der Wein liebt und genießt, seinen persönlichen Favoriten", verspricht Winzer Robert - ein Versprechen, das man mit jedem Schluck schmeckt.



