

More than a 100 Days

Weingut Keringer | Mönchhof

Was macht man als Winzer in einem so außergewöhnlichem Jahr wie es 2020 bisher war? Am Weingut Keringer trotz man der dieses Jahr prägenden Coronakrise. Denn es läuft gut für das dynamische Winzerpaar Robert und Marietta Keringer. Man arbeitet an vielen neuen Ideen und schmiedet große Zukunftspläne in viele Richtungen.

Vor mittlerweile über 16 Jahren haben Robert und Marietta Keringer den Familienbetrieb in der ältesten Weinbaugemeinde Österreichs übernommen und seither ist im einstmals beschaulichen Weingut kein Stein auf dem anderen geblieben. Es werden zum überwiegenden Teil Rotweine vinifiziert, und inzwischen werden Trauben von rund 100 Hektar Weingärten verarbeitet. Die wichtigsten Sorten sind Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, aber auch Grüner Veltliner und Chardonnay. Eine Besonderheit am Weingut stellt die Verarbeitung der seltenen Sorte Rathay dar.

Damals wie heute ist es dem Winzerpaar ein Anliegen, außergewöhnliche Weine zu kreieren, die leicht zu trinken sind und die man trotzdem auch versteht. Und der Erfolg gibt den beiden sympathischen Winzern recht: Das inzwischen nachhaltig geführte Weingut wird regelmäßig mit einer Vielzahl an nationalen und internationalen Auszeichnungen belohnt. Das erfolgsverwöhnte Weingut wurde bereits zum sechsten Mal in Folge Golden League-Sieger, 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.

DIE ZAHL 100

So wie im gesamten Arbeitsjahr eines Winzers, spielt die Zahl 100 am Weingut eine bedeutende Rolle. So dauert es etwa 100 Tage



WERBUNG, Foto: Keringer

bis nach der Blüte die ersten Trauben reif sind, und auch ein Sommer dauert in etwa 100 Tage. Im Nordburgenland vielleicht sogar ein bisschen länger, zählt es doch zum Gebiet mit den meisten Sonnenstunden im Land. Über 100 Tage auf der Maische verweilen die beiden Aushängeschilder Massiv und 100 Days in ihrem Reifungsprozess, bevor sie im Eichenfass zur Perfektion reifen dürfen. Selbst die neuen Jungweine schmecken in den ersten 100 Tagen am besten und der Arbeitseinsatz des hemsärmligen Winzers liegt grundsätzlich bei mindestens 100 %, und das mit Mut und viel Leidenschaft für Wein. Die Zahl 100 wird auch dem Streben nach Perfektion gerecht. Deshalb das Credo am Weingut – more than a 100 Days.

Robert Keringer: „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.“

MASSIV

Die beiden Massiv Cuvées sind das Flaggschiff des Weingutes. Der Massiv Red stammt von Trauben der Sorten Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt, Merlot sowie Cabernet und liegt während der sehr langen Mazerationszeit mit Schalen und Kernen auf der Maische, bevor der Wein dann im Barrique ausgebaut wird. Der Massiv White wiederum ist eine Cuvée aus 90 % Chardonnay mit 10 % maischevergorenem Traminer und wird ebenfalls für



ungefähr 18 Monate im Barrique gelagert. Bei den Massiv Weinen wird es bald einen spannenden Zugang für das Premiumsegment geben - ab Dezember 2020 wird das Sortiment um den White Sparkling Massiv erweitert.

100 DAYS

Die 100 Days Weine sind die reinsortigen Premium-Weine und ein individueller Ausbau und Sortentypizität stehen im Vordergrund bei der Vinifizierung. Die vier reinsortigen Rotweine aus Zweigelt, Shiraz, Cabernet Sauvignon und Merlot verweilen 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 eine feine Holzaromatik.

DIE GROSSLAGE HEIDEBODEN

Der Heideboden hat eine besondere Bedeutung für den Weinbau am östlichen Neusiedler See. Der Heideboden ist ein beeindruckend großes Weingartengebiet, das durch seine roten Schotterböden gekennzeichnet ist. Diese können die Wärme der vielen Sonnenstunden speichern und erzielen in feuchten Jahren eine gute Drainagewirkung. Hier gedeihen Trauben von höchster Qualität, die in einer ausgewogenen Mischung aus klassischen und teilweise traditionellen Kompo-

nenten im Eichenfass ausgebaut werden. Die nach dieser einzigartigen Großlage benannten Heideboden-Serie besteht aus drei Sorten: ein Chardonnay, eine Rosécuvée sowie eine Rotweincuvée, beide Cuvées aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent.

Beim edlen Etikett der Heideboden-Triologie war Robert Keringer selbst federführend kreativ. Für die Heideboden Weine hat er eine alte historische Karte ausgegraben, die das Gebiet Heideboden, Neusiedlersee und Hansag sowie die Lage und den Standort des Betriebes in Mönchhof zeigt. Die Heideboden Rotweincuvée 2018 hat es kürzlich übrigens in den SALON Österreich Wein geschafft.

WIR ARBEITEN NACHHALTIG UND DENKEN WEITER

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, wo es viele Komponenten zu bedenken gibt, 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. Das Weingut ist seit gut zwei Jahren als nachhaltiger Betrieb zertifiziert.

WEINLESE 2020

Mit der rund vier Wochen andauernden Weinlese 2020 hat man am Weingut Mitte September 2020 etwas später als sonst begonnen. Nach einem trockenen Winter und Frühjahr gab es dennoch genug Niederschlag und Sonnenschein über die gesamte Wachstumsperiode und am Weingut rechnet man mit einem sehr guten Jahrgang 2020.

Für die Lese gibt es keinen festen Plan und jeder Tag ist eine neue Herausforderung. Ein stetes Beobachten des Wetterberichtes und des Weingartens hinsichtlich des perfekten Lesezeitpunktes sind unerlässlich, genauso wie die Einteilung von Erntehelfern, die verschiedene Aufgaben übernehmen und die Einteilung der Lieferanten. Die Entscheidung ob Handlese der Trauben - oder passt aufgrund der Witterungsverhältnisse die Lesemaschine besser? Vor allem bei den Weißweinen wird darauf geachtet, dass die Trauben möglichst kühl eingebracht werden. So ist ein Lesestart um drei Uhr morgens keine Seltenheit, und eine letzte Kontrolle im Presshaus kurz nach Mitternacht auch nicht. Vollgas über einen langen Zeitraum, in dem das Traubenmaterial von rund 100 ha Weingärten eingebracht und perfekt verarbeitet werden muss. Und dann fängt die Arbeit im Weinkeller an...

www.keringer.at