

Keringer

weingut

Spitzenwinzer aus dem Seewinkel Keringers punkten mit Qualitätsprodukten

Mit ihren hochklassigen Produkten, die schon viele nationale und internationale Preise bekommen haben, zählt das sympathische Winzerehepaar Marietta und Robert Keringer aus dem burgenländischen Seewinkel in zu den außergewöhnlich guten Weinproduzenten. Bei Verkostungen ihrer Qualitätserzeugnisse geraten Weinfreunde regelmäßig in helle Verückung.



Erst zu Beginn dieses Jahres hat das Weingut Keringer erneut aufgehörtchen lassen, weil es bei der Burgenländischen Landesprämierung gleich zwei Landessiegertitel eingeholt hat. Den einen gab es in der Kategorie St. Laurent mit dem „Commander 2012“, den anderen in der Sparte Blaufränkisch mit dem „Aviator 2012“. Beide Weine wurden – wie auch der „100 Days Zweigelt 2012“ – im Salon 2014 jeweils mit dem 2. Platz bedacht und so kann das Mönchhofer Weingut dieses Jahr gleich drei Salonweine vorweisen.

Aber mindestens so wichtig wie die Erfolge im Inland sind für die Keringers auch die Erfolge im Ausland wie beispielsweise in Asien, Berlin oder in Portugal, wo der Betrieb dieses Jahr überall außergewöhnlich gut abgeschnitten hat. In Portugal und in Berlin holte sich das Weingut Keringer den Titel „Bester Produzent Österreich“. Wo genau liegt nun dieses Weingut, das so viel von sich reden macht? Auf der Ostseite des Neusiedlersees, in der Gemeinde Mönchhof, wo es als Familienbetrieb geführt wird. Dort bewirtschaften die Keringers in Kooperation mit Vertragwinzern etwa 40 Hektar Weinflächen inklusive der eigenen. Die wichtigsten Rebsorten, die dort angebaut werden sind Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch, Rathay, Shiraz, Cabernet Welschriesling, Chardonnay, Muskat Ottonell und Grüner Veltliner. Die Rotweinproduktion umfasst den Löwenanteil (80 Prozent), der Rest ist Weißwein.

Mit dem Jahrgang 2011 schaffte Robert Keringer eine neue innovative Weinserie: Die „100 Days“-Weine. Bei dieser Serie handelt es sich um eine spezielle Vinifikationsart. Dabei verbleiben die besten Trauben der jeweiligen Sorten für etwa 100 Tage im Gärtank, zusammen mit den Kernen, den Schalen und Häuten. In dieser sehr langen Zeit wird alles auf schonende, natürliche Weise (ohne zusätzliche Hilfsmittel) aus der Beere extrahiert. Auch die 2. (malolaktische) Gärung geht langsam, mitsamt den Kernen und Schalen vor sich. Die so gewonnenen Weine sind überaus vielschichtig, würzig-mächtig, strukturiert, mit eigenem, intensiv fruchtigem Charakter. Sie besitzen ein

enormes Reife- und Lagerpotential und brillieren mit weichen angenehmen Tanninen.

Der absolute Topwein des Hauses nennt sich „Massiv“ und vereint die Sorten Blaufränkisch, Rathay und Zweigelt in einer Spitzencuvée zur Höchstform. Auch Teile von diesem Wein, dessen Geheimnis unter anderem die bei der Herstellung verwendeten, hochreifen Schrumpfbeerenanteile sein sollen, werden bis zu 100 Tage auf der Maische gelagert, um schließlich und endlich im neuen Fass zur Ruhe zu kommen. Die dabei verwendeten hochwertigen Trauben finden perfekte Reifebedingungen auf den wertvollen Mönchhofer Böden.

Nach Keringers Auffassung gibt es keine allgemeinen Regeln oder Rezepturen um außergewöhnliche Weine herzustellen. Vielmehr sei Verständnis um das Zusammenspiel vieler einzelner Faktoren und natürlicher Gegebenheiten nötig, um gezielt Schritte in Richtung Spitzenqualität zu setzen zu können. Die Weingärten der Familie liegen in einem Umkreis von bis zu sechs Kilometern um das Weingut herum. „Das interessante daran ist, dass es dort sehr unterschiedliche Bodentypen gibt“, betont Keringer. Großteils sind es leichte Schotterböden mit Sand, aber auch tiefgründige und schwere Böden. Hinsichtlich der Lage gibt es in Mönchhof eine Besonderheit, weil hier die Parndorfer Platte zur Tiefebene abfällt. Diese große Variation der Bodentypen gepaart mit unterschiedlichen Lagen ermöglicht es den Keringers, für jede ihrer Rebsorten geeignete Standorte zu haben.

Doch was wäre ein guter Wein, der nicht unter die Leute kommt? Daher wird dem Vertrieb bei Keringer ebenfalls viel Aufmerksamkeit geschenkt. So gehen neben einem kleinen Ab-Hof-Anteil jeweils 30 Prozent der Weine in die Gastronomie, den Fachhandel und in den Export nach Deutschland, Schweiz, Niederlande, Belgien, Lichtenstein, China und in Kürze vielleicht auch schon in die USA. Keringers Gastronomie-Vertriebspartner in Vorarlberg ist das Unternehmen Pfanner & Gutmann, um Rest-Österreich kümmert sich Wein Wolf.

Chardonnay Herrschaftswein 2013 (13,5 Prozent)

Frisches Grüngelb; feine Fülle, klare Frucht, Hauch Babybanane, Karambole, frisch, animierend und knackig, ganz zarter Hauch Vanille von der Sorte; feine Säurebalance, guter Biss, würzig, extraktsüß, pikant, fast pfeffrig, blitzsauber, gute Länge.

Neusiedlersee DAC Zweigelt 2013 (13 Prozent)

(Der Basis-Zweigelt) Dunkles Rubin, gut gestufter Rand; klassische Sortenfrucht, Kirschen, Weichsel und rote Beerenfrucht, sauber und klar in der Struktur; die Aromatik setzt sich nahtlos fort, frische Würze, etwas Wildkirschenpikanz, dazu reife rote Beeren, stoffig, guter Trinkfluss, fruchtbetonter, langer Nachhall.

Commander St. Laurent 2012 (14 Prozent)

Dunkles Granat-Rubinrot; dichte, feine dunkle Frucht, Dörrozweitschen, fein-dezente, gut eingebundene Holzaromatik; viel Extraktsüße, feine dunkle Beerenfrucht, Dörrozweitschen, dunkle Schokolade, mit eleganter Kräuterwürze und Wacholder ausklingend, weiche Fülle, feiner Stoff.

Aviator Blaufränkisch 2012 (14 Prozent)

Dichtes dunkles Rubinrot; kühl-dunkelfruchtige Eleganz, Heidel- und Brombeeren, das perfekt eingebundene Holz kaum spürbar; wunderschöner Fokus, überaus präsent, ganz und gar klassischer Blaufränkischer, schöne Säurebalance, wirklich guter Stoff.

100 Days Zweigelt 2012 (14 Prozent)

Rubinrot bis an den Rand; mit Luft entfaltet sich üppig-reife Kirschenfrucht, feines Holz und elegante Süße, Schwarzwälder Kirschtorte, Cremetörtchen, Hibiskusblüten; wunderschön extraktsüß, samtige Textur, feine Schoko-Nougat-Noten, wirklich schöne Länge, perfekt zu feinem Rotwild.

2012 Massiv

Opakes Rubinrot bis an den Rand; die Nase eher dezent gehalten, aber dennoch unglaubliche Eleganz, rote und dunkle Beerenfrucht, feiner Obstkorb (rote Ribiseln, Heidelbeeren, Kirschen, Zwetschen), mit Luft Pfeifentabak und Bergamotte; am Gaumen eine Aromenexplosion, herrlich extraktsüß, dicht und stoffig, noch sehr jugendlich, aber mit ganz gewaltigem Potenzial versehen, samtig, viel „Élan vital“, dabei eine Fruchtbombe, ganz großer Stoff.

