

Weingut Keringer Königsklasse in Mönchhof

Wanderer, kommst Du nach Mönchhof im burgenländischen Seewinkel, halte Dich, von der Ostautobahn kommend, beim ersten Kreisverkehr im Orte rechts: das letzte Haus in der geschlossenen Verbauung, da sind die Keringers zu Hause, es ist nicht zu verfehlen.

Foto: Weingut Keringer



Promotion

Ein höchst sympathisches Duo im Seewinkel: Robert Keringer und seine Frau Marietta.

Beitritt man das Haus, fallen einem sofort zwei Dinge auf: Zum einen: die Keringers – Robert (Jahrgang 1973) und seine Frau Marietta – sind eine hochgradig sympathische Familie, „down to earth“ im besten und wahrsten Sinn des Wortes: hier wird nicht nur Wein gelebt, sondern auch die Familie hochgehalten, hier spürt man die Begeisterung, mit der man mit der Natur und ihrer Produktion verbunden ist. Das andere: der Betrieb ist naturgemäß im wachsen, an so mancher Ecke werken die Handwerker, Um-, Aus- und Weiterbau heißt die Devise, weil's eben an so mancher Ecke wieder zu eng wird.

Papa Keringer, inzwischen in Pension, hat Ende der 1970er mit dem Weinbau im Nebenerwerb (0,4 Hektar) begonnen, im Hauptberuf war er Installateur. Junior Robert hat wohl die Weinbauschule Klosterneuburg absolviert, vor seinem Einstieg allerdings zwei Umwege eingelegt. Nach Klosterneuburg ging's in die Spirituosenbranche zu Wunderlich (Rossbacher hieß das Hauptprodukt), wo er bis zum Verkauf des Hauses an Schlumberger im Jahr 2000 Produktionsleiter war. Dann ging's nach Gols, wo die burgenländische Landwirtschaftskammer, Raiffeisen und der burgenländische Weinbauverband ein beratendes Weinlabor eröffnet haben. Robert Keringer war bis 2008 dort Laborleiter, zuletzt halbtags. Seither ist er Winzer mit Leib und Seele, man merkt ihm deutlich an, dass er seine Berufung gefunden hat. Wobei er die Labortvergangenheit keineswegs missen möchte: „Man tauscht sich da mit ↘

Schon der Eingangsbereich im Weingut macht Lust auf die feinen Weine des Hauses.



Foto: Weingut Keringer

Der „Massiv“ ist nicht nur als Wein massiv, sondern auch von der Aufmachung her.



Foto: Weingut Keringer

vielen Winzern aus, man sammelt Erfahrungen, man merkt, wie man's machen soll, vor allem aber, wie man's nicht machen soll – das prägt einen schon gewaltig.“

Der Schwerpunkt im Betrieb liegt auf den Rotweinsorten: St. Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch und die heimische Neuzüchtung Rathay sind etwa gleich wichtig. Wir kommt Keringer zu Rathay? „Was damals, bei der Zulassung als Qualitätsweinsorte, über den Rathay bekannt war, das hat uns getaugt, es war eine Entscheidung aus dem Bauch heraus, aber wir sind damit wirklich zufrieden.“ In Weiß gibt's Welschriesling (die Hauptsorte), Chardonnay, Grünen Veltliner und neu Muskat-Ottonel, letzteren für Perlwein (großartig!) und vielleicht Edelsüßwein.

Medaillen, wohin man schaut Das Weingut Keringer hat sich bei Prämierungen aller Art längst einen Namen gemacht, den mehr Weinfreunde kennen sollten. Bei der Landesweinprämierung, im Salon Österreichischer Wein, überall werden Keringer-Weine prämiert, auf

Landes- und Salonsieger hat das Gut quasi schon mehrere Abonnements, bei der Austrian Wine Challenge und der Berliner Weintrophy regnete es Großes Gold, Gold und Silber, in Berlin war das Weingut heuer (nach 2008 und 2010) bereits zum dritten mal „Bester Produzent Österreichs“. Warum waren unter Weinfreunden die Keringers weniger bekannt? „Wir werden in Zukunft jedenfalls auch deutlich mehr mit den Fachmagazinen zusammenarbeiten. Nicht um mehr zu verkaufen, sondern um unser Level zu halten, unsere Position zu festigen und den Namen hinauszutragen.“ Das können wir nur unterschreiben, denn, ganz ehrlich gesagt: eine solche Kollektion von Weinen ohne jeglichen Fehl und Tadel, eine perfekte Vinifikation von A bis Z – an einen solchen Kosttag können wir uns schon lange nicht mehr erinnern. 🍷

Weingut Keringer,
7123 Mönchhof, Wiener Straße 22
T. & Fax 02173 80380
weingut@keringer.a
www.keringer.at

Die Weißen

2010 Grüner Veltliner 12%

Schöne Pikanz, feine, elegante Frucht, feiner gelber Paprika, wirklich schöner Schmelz, ausgesprochen gut gelungen.

2010 Welschriesling 12%

(Der wichtigste Wein des Hauses, in den Jahrgängen 2004, 2005 und 2009 Sortensieger bei der Austrian Wine Challenge) Witzig, deutliches Cassislaub und Kräutervürze; herzhafter Biss, knackig und straff, Hauch Ananas und Minze, der Sommerwein par excellence.

2010 Chardonnay 13%

Kreidig, mineralisch, Hauch Gesteinsmehl; wunderbar klare, feine, freundliche Frucht, mit Luft kommen florale Elemente, dazu weißer Pfirsich und ein Hauch Rosenholz, auch zarte Eisbonbons, ausgesprochen elegant angelegt.

2009 Chardonnay Herrschaftswald 13,5%

(Lage in Gols unweit vom Gabarinza; 80% Edelstahl, 20% Barriques aus neue amerikanischer Eiche) Zuerst ein wenig verhalten, geröstete Haselnüsse, zartes Toasting; wunderschön klare, freundlich-feine Frucht, der dezente Holzeinsatz passt perfekt, wirklich feine Kombination von internationaler Stilistik und typisch österreichischer Pikanz, sehr gelungen!

Die Roten

2010 St. Laurent 13%

(Großes Holz) Hübsche Kirsche, zart verwoben; feine, weiche Dunkelfruchtfülle, samtige Tanninstruktur, saftig, voller Charme, viel Trinkvergnügen.

2010 Zweigelt Selection 13%

(Vor einer Woche gefüllt; 90% großes Fass, 10% teils neue Barriques) Nur zart füllgeschockt, dahinter hübsche Kirschen; saftig-jugendlicher Biss, hübsche Frucht, klassisch rotweinig und wirklich überaus zugänglich.

2009 Zweigelt Selection 13%

Feine, deutlich gereifere Fülle, die Aromatik schon deutlicher ausgeprägt (das eine Jahr Reifvorsprung macht sich ja doch bemerkbar), Hauch Bitterschokolade, schöne Reife, wiederum ein wirklicher Klassiker.

2009 Aviator Blaufränkisch 13,5%

(Der „Überflieger“ – so der Name – von den klassischen Varianten zu den Barriqueausbauten; ist im Finale der burgenländischen

Landesweinprämierung; von halb schwerem, halb schottrigem Boden, von letzterem kommt das Trinkvergnügen) Feine Brombeerfruchtfülle, Hauch Schwarzwälder Kirschtorte; feine Fülle, dezentes Holz, elegant, zugänglich, viel Finesse, ausgesprochen fein.

2009 Commander St. Laurent 13,5%

(2007 und 2005 waren Landessieger, der 2009er ist wieder im Finale) Ein wenig verhalten, dazu feine Röstaromatik; Mon Chéri pur, feine Schokotrüffel, ausgesprochen saftig, zugänglich, wirklich feiner Stoff, geschmeidig und sehr attraktiv.

2008 Grande Cuvée 14%

(ZW/Rathay 60/40) Wirklich feine, deutlich dunkelfruchtgeprägte Würze, mit Luft kommen After-Eight-Noten; fein-geschmeidige, wunderschön holzumrahmte Frucht, feinste Kräuter, Schoko, schönes Tannin, kraftvoll, noch merklich jung.

2007 Grande Cuvée 14%

Wunderbar klare, feine, dichte Dunkelfrucht, dazu ein Hauch von Kautschuk und Goudron, ätherisch und elegant-transparent; wunderbar klare, feine definierte klassische Fruchtfülle, schöner Stoff, blitzsauber und klar, wirklich gut entwickelt, freundlich, zugänglich, fein.

2005 Grande Cuvée 14%

Merklich fleischig und deutlich animalisch angehaucht, das Holz kaum mehr spürbar; wunderschön extraktsüß, herrlich entwickelt, saftig, Schoko – der eindeutige Beleg, dass die Keringer-Weine mit der Zeit kräftig zulegen.

2008 Massiv 14%

(Nur kleine Menge, in sechs Wochen ausverkauft, vom 2009er ist mehr als die Hälfte schon reserviert. ZW/Rathay/BF 40/40/20; mit Schrupfbeerens ohne Botrytis bis zu 32° beim Rathay;

zweimal neues Holz) Schwarzrot; wunderbar klare, feine, dichte Dunkelfruchttiefe, dazu perfekt eingebundenes Holz, verführerisch und saftig; herrlich stoffig, extraktsüß, Schoko, ganz toller Stoff, internationale Stilistik, aber herrlich verführerisch

Die Süßen

2010 Love'ly Muskat Perlwein 11%

(Neu im Programm, 49 g/l Zucker, die Zielrichtung hieß Asti) Herrlich klare, wunderschön saftige Muskatfrucht; saftig-feines Mousseux, herrlich cremig, wunderschöne Süße, ungemein traubig, perfekt gelungen, lässt tatsächlich so manchen sprudelnden Asti alt aussehen.

2009 Traminer Spätlese süß 12%

(70 g/l Zucker) Absolut feine, klare, klassisch-traubige Sortennase, auch die Süße kündigt sich auf feine Art an, Lychee; feine Kombination von Rosenholz-klarer Sortenaromatik mit perfekt integrierter Süße, wunderschöne Exotik, absolut klassisches süßes Prädikat.

2006 Grüner Veltliner TBA 9,5%

(198 g/l Zucker) Noch ein wenig verslossen, braucht deutlich Luft, dann kommen Botrytis und feine Fruchtsüße; ganz klare, blitzsaubere Süße, die erste Reife ist erreicht, feine Exotik, Mango, Aranzini, ausgesprochen langer Abgang, wirklich exquisit, ganz toller Stoff.

2009 Grüner Veltliner Eiswein ca. 10%

(Fassprobe, ca. 200 g/l Zucker) Pikante Note, deutlich die pilzige Note des Eisweins ausspielend, auch fast salzige Elemente machen sich bemerkbar; jung, saftig, wunderschön dicht, feine Süße, gesicherte Zukunft.

Gratulieren Robert Keringer (M.) zum Salon-Sieg: ÖWM-Chef Willi Klinger (L.) und Landwirtschaftsminister Nikolaus Berlakovich



Foto: Weingut Keringer