

WEINGUT KERINGER

Zweigelt

100 Days Burgenland



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Keringer
Traubensorten:	Zweigelt (Rotburger)
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 92

100 Days. 100 Tage! - Für diese Serie verweilen, bei den Rotweinen, die besten Trauben reinsortig für eine mindestens 100 Tage dauernde Mazerationzeit mitsamt Kernen und Schalen im Gärtank. Danach dürfen sie im Barrique bis zur Perfektion reifen. Ein sehr vollmundiger Rotwein mit Anklängen von Zwetschgen, Brombeeren und schwarzen Kirschen. Dazu gesellen sich Gaumen schmeichelnde, feine Schoko Noten und würzige Röstaromen in perfekter Balance.

Empfehlung

Mit seiner kräftigen Struktur ist er ein wunderbarer Begleiter zu würzig-rustikalen Speisen, etwa Kotelett vom Wollschwein mit Bratkartoffeln, Würste oder auch Spareribs vom Grill aber auch zu feinem Gulasch.

Produzent

Jung, dynamisch und aufstrebend ist das Paar Robert und Marietta Keringer. Nach einigen Wanderjahren kehrte Robert Keringer auf den elterlichen Betrieb zurück, machte aus dem Neben- ein Weinbauhauptbetrieb, kreierte Weine wie Commander (St Laurent) und Massiv und räumte damit im Nu Preise ab. Bei weiteren ungewöhnlich genannten Weinen, den 100 Days, ist der Name Programm: ungefähr 100 Tage (!) bleibt der Saft der besten Trauben (Zweigelt, Shiraz, Cabernet Sauvignon) an den Häuten und Kernen im Gärtank liegen und es kommt zur langsamen, langen und schonenden Extraktion. Das Flaggschiff des Hauses bleibt der „Massiv“, eine Cuvée aus Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt und ein wenig Cabernet Sauvignon. Hier kommt die Programmatik des Hauses zum Finale: Keringer – massive wines. Für den Ort ihres Wirkens in Mönchhof ist speziell, dass die Parndorfer Platte zur Tiefebene abfällt und dabei eine große Variation an Bodentypen bietet, gepaart mit unterschiedlichen Lagen, die die Keringers für ihre Rebsorten Vielfalt einsetzen können.

