

WEINGUT KERINGER

Massiv
Cuvée Burgenland



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Keringer
Traubensorten:	Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Intensive schwarze Beerenfrucht, reife Herzkirschen, Dörrobst, dazu ein Hauch von Lakritze und Cassis, unterlegt mit würzigen Noten von dunklem Nougat und Tabak. Am Gaumen wiederum reife Frucht, Komplex, namensgebend massiv, mit gut integrierten Tanninen und feiner Edelholz Würze im Nachhall.

Empfehlung

Verlangt nach kräftigen Speisen mit dunklem Fleisch, geschmort oder vom Grill, etwa ein schöner Ochsenschwanz mit Wurzelgemüse oder gegrilltes Ribeye vom Black Angus, aber auch zu Wildgerichten.

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 Aviator (Blaufränkisch), Commander (Zweigelt) und Massiv und räumte damit im Nu Preise ab. Neben klassisch-reinsortigen Weinen als Einstieg werden noch die Rotweincuvées Heideboden (BF, ZW und SL) und ein Grande Cuvée (ZW, Rathay) produziert. 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“, ein 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

Rebsortenvielfalt einsetzen können.