

## Weingut Keringer ist SALON Sieger mit Zweigelt 100 days Neusiedler See DAC Reserve



Martin Kusej, Robert Keringer, Willi Klinger

Credit: Anna Stöcher

Fotograf: Anna Stöcher

Utl.: Nach dem Gewinn der Weinprämierung Burgenland erobert das Weingut Keringer mit dem Zweigelt 100 Days Neusiedler See DAC Reserve nun auch den Sieg im SALON Österreich Wein =

Wien/Mönchhof (OTS) - Ein Sieg im SALON Österreich ist gleichzusetzen mit dem Sieg auf der Streif, in Monaco oder dem Gewinn des Super Bowls. Es muss einfach alles passen. Für Robert und Marietta Keringer hat sich der Einsatz für den Zweigelt 100 days Neusiedler See DAC Reserve jedenfalls gelohnt, denn sie gingen als Sieger der renommierten Kategorie Zweigelt hervor. Der Zweigelt ist mit etwa 6400 ha und knapp 14% der Anbaufläche die bedeutendste Rotweinsorte Österreichs. Bei der exklusiven Salongala im Palais Coburg ehrte ÖWM-Chef Willi Klinger das Winzerpaar aus Mönchhof.

Dass gerade der Zweigelt im SALON Österreich Wein so erfolgreich ist, freut die beiden Winzer besonders: „Der Zweigelt ist bei den Winzern im Burgenland die Königsklasse und erfreut sich auch bei den Konsumenten größter Beliebtheit. Wir freuen uns daher besonders über diesen tollen Sieg, sowohl bei der Landesprämierung Burgenland wie jetzt auch im SALON Österreich Wein“, so Robert Keringer stolz, der somit seinen vierten SALON-Sieg feiern darf.

Zwtl.: 100 Days als Siegerweine

Die 100 Days Weine des Weingut Keringers legen gerade einen Erfolgslauf hin: Vor wenigen Tagen wurden zwei 100 Days Weine Landessieger bei der Weinprämierung Burgenland: Der 100 Days Zweigelt

Neusiedler See DAC Reserve 2017 siegte in der renommierten Sortengruppe „Zweigelt Reserve“ und der 100 Days Shiraz 2017 in der Sortengruppe „Internationale Sorten“.

Zwtl.: 100 Days mit „Sonderbehandlung“

Die 100 Days Serie liegt dem Winzer Robert Keringer besonders am Herzen, hier verwirklicht er seine Vision eines regionaltypischen und hochwertigen Weins. Die Weine der Serie 100 Days gibt es in vier verschiedenen Sorten bei den Rotweinen und als Chardonnay-Variante bei den Weißen.

Die besten Trauben der jeweiligen Sorten - Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz und seit kurzem auch Chardonnay - verweilen bei den Roten reinsortig für mindestens 100 Tage mitsamt Kernen und Schalen im Gärtank. Beim Chardonnay hingegen erfolgt der Ausbau für mindestens 100 Tage auf der Feinhefe im Barrrique. Die Roten dürfen nach der langen Mazerationszeit so lange im Barrriquefass reifen, bis Struktur und Potenzial der Weine perfekt sind, bevor die Weine zur Füllung gelangen. „Die Weinprämierung Burgenland ist ein besonders wichtiger Bewerb, denn viele Winzer von Rang und Namen nehmen teil. Der zweifache Sieg hier ist ein wichtiger Gradmesser und bestätigt uns darin, weiterhin unseren Weg zu gehen. Uns sind ausdrucksstarke, kräftige, mächtige Rotweine mit feiner Frucht ein Anliegen. Das Tannin setzt Akzente, ist aber perfekt eingebunden“, freut sich der sympathische Winzer Robert Keringer.

Zwtl.: Größte gläserne Weinflasche der Welt

Den 100 Days Zweigelt kann man getrost als Legende bezeichnen. Schließlich schaffte er sogar schon einen Weltrekord. Ende 2016 befüllte Robert Keringer mit seinem Team im Restaurant Engel Fang Wu in Lustenau in Vorarlberg eine 1.590 l fassende Glasflasche mit seinem „100 Days Zweigelt 2015“. Die Flasche wurde im März 2017 als die „größte gläserne Weinflasche der Welt“ zertifiziert. „Im Moment reift der Wein noch, wir planen aber einen Ausschank für einen wohltätigen Zweck“, so der umtriebige Winzer.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Dialogium - Agentur für Kommunikation  
Caroline Krall  
Tel.: +43/1/81 30 222-0  
krall@dialogium.at  
www.dialogium.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/6353/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0178 2019-06-19/14:39

191439 Jun 19

Link zur Aussendung:

[https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20190619\\_OTS0178](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190619_OTS0178)