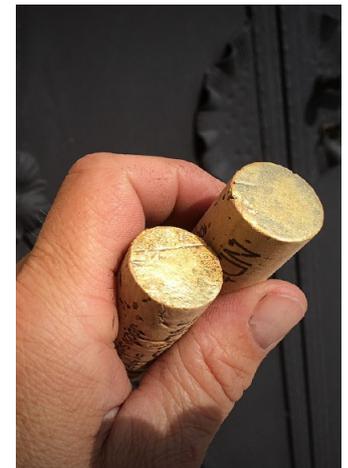




2017 Chardonnay Herrschaftswein (Drehverschluss)	75 cl 6er Karton / 75 cl	13.50 12.15
2015 Zweigelt 100 Days <i>91 / 100 Falstaff</i>	75 cl 6er Karton / 75 cl	22.00 19.80
2013 Merlot 100 Days <i>91 / 100 Falstaff</i> <i>AWC Vienna Gold 2015</i>	75 cl 6er Karton / 75 cl	25.00 22.50
2015 Grand Cuvée Zweigelt, Rathay <i>92 / 100 Falstaff</i>	75 cl 6er Karton / 75 cl 150 cl 6er Karton / 150 cl	22.00 19.80 43.00 38.70
2015 Massiv Weiss <i>93 / 100 Falstaff</i> Chardonnay, Traminer	75 cl 6er Karton / 75 cl 150 cl 3er Karton / 150 cl	40.00 36.00 80.00 72.00
2015 Massiv Rot <i>95 / 100 Falstaff</i>	75 cl 6er Karton / 75 cl 150 cl 3er Karton / 150 cl	46.00 41.40 88.00 79.20
2012	300 cl	198.00
2013	600 cl	395.00
2012	1200 cl	745.00
2015	1800 cl	1250.00

Blaufränkisch, Zweigelt, Rathay, Cabernet Sauvignon  
*AWC Vienna Gold 2015, Salon 15 Bundssieger*





## TRADITION TRIFFT MODERNE

Mit dem Paradewein «Massiv» sowie der innovativen «100 Days»-Serie sorgt das international ausgezeichnete Weingut Keringer für Furore. Der erste Wein, den Robert gemeinsam mit seiner Frau Marietta vor nunmehr 12 Jahren kelterte, war eine Cuvée aus dem Jahrgang 2004, die die Beiden «Grande Cuvée» nannten. Der Wein wurde auf Anhieb Sieger im Salon Österreich und zugleich war es dann wohl auch der Startschuss für den unvergleichlichen Aufschwung des damals noch recht bescheidenen Weinguts. Aus der damals eher bescheidenen Produktionsstätte wurde in der Zwischenzeit allerdings ein leistungsfähiges Weingut, das den heutigen Anforderungen an eine moderne Kellerei mehr als entspricht.



### Massiv Rot 2013

95 / 100 Falstaff, AWC Vienna Gold 2015, Salon 15 Bundessieger

Angeführt wird das Sortiment vom Flaggschiff «Massiv». Der «Rote», oder sollte man lieber sagen der «Schwarze» Massiv ist eine Cuvée aus den vier Sorten Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt und ein wenig Cabernet Sauvignon, aus hochreifen Trauben die, wie könnte es wohl anders sein, ebenfalls für 100 Tage auf der Maische reifen.

Dieser unglaubliche Traumwein zählt ohne „Wenn und Aber“ zu den allerbesten Weinen Österreichs.

### Massiv Weiss 2015

Im Herbst 2016 kam erstmals der «weisse» Massiv auf den Markt. Als Basis verwendet Keringer dafür beste Trauben der Sorte Chardonnay (etwa 90%) und Traminer (10%).

Die Magnums werden dabei mit einem extra hergestellten, speziellen Korken, welcher mit einer 24 Karat „Echt-Gold“ - Versiegelung „veredelt“ ist, auf den Markt kommen. Keringer verspricht sich durch das Edelmetall am Korken eine perfekte Verschlussart. Die Korken werden dadurch inert gegenüber dem Produkt sein, das heisst es gibt sicher keine geschmackliche Beeinträchtigung.

Darüber hinaus erhöht die „Vergoldung / Goldbeschichtung“ die Gasdichtheit, was sich auf jeden Fall auf die Lagerfähigkeit auswirken wird.