

# JURIS

Das Weingut JURIS liegt am Nordostufer des Neusiedlersees in Gols, einem der bedeutendsten Weinbauorte des Burgenlandes. Der Name „JURIS“ leitet sich von „Georg“ ab. Ein traditioneller Vorname in unserer Familie. Durch die Lage im warmen pannonischem Klimagebiet sind die Weine von JURIS geprägt von höchster Reife und Ausdruckskraft. Auf den leicht durchlässigen Böden aus Kies, Braunerde und Sand gedeihen Weißweine (Chardonnay, Sauvignon blanc und Muskat Ottonel), Rotweine (Pinot noir, St. Laurent, Blaufränkisch und Zweigelt) und Süßweine wie Strohwein. Mit „**GOLSER**“ bezeichnen wir Weine mit klassisch österreichischer Stilistik und regional typischen Ausbau. Weine mit der Bezeichnung „**RESERVE**“ werden von älteren Weingärten geerntet und längere Zeit im Eichenfaß (Barrique) gelagert. **RIEDEN:** Abfüllmengen mit dieser Bezeichnung betiteln wir nur jene Weine, die in besonders hervorragender Weise eine Verbindung von Sorte und ihrem Standort eben dem Weingarten zeigen. Seit Jahrzehnten bestätigen Auszeichnungen und Prämierungen - ohne Zahl - die Kontinuität des Qualitätsniveaus unserer Weine. Wir arbeiten stets nach dem Motto: „**Große Weinkultur entsteht aus der bewussten Verbindung von Tradition und Moderne**“

Name:	Pinot noir BREITENTEIL
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2016
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir
Farbe:	Rot
Reifegrad:	
Beschreibung:	

#### **Falstaff (94 Punkte):**

Mittleres Rubingranat, dezente Ockerreflexe, breitere Randaufhellung. Süßes rotes Waldbeerkonfit, zart nach Erdbeeren und Himbeeren, Nuancen von Feigen, einladendes Bukett, Saftig, angenehme Extraktsüße, reife Tannine, elegant und ausgewogen, mineralisch, straff und mit guter Länge ausgestattet, sicheres weiteres Entwicklungspotenzial.

#### **Vinaria (15,9 Punkte):**

Recht samtige, leicht bedeckte Beerenfrucht, bisschen Kräuterlikör, Nougat, einige Würze, etwas röstig, recht saftig, ausgewogen, knackig, erfrischend, angenehme rote Beerennoten, saftige Mitte, ausgewogen schöne Frucht, kernig, lebhaft, mittellang.

#### **Vinaria – Jungweinatlas:**

Kalkige Noten., dezente Salzigkeit, dunkle Himbeeren, bisschen Schwarzebeeren; dunkelwürzig und rauchig, einiges Tannin, straff und frisch, Waldbeerenfrucht, erst am Beginn seines Lebens, tolle Anlagen, zeigt schon Druck, Zukunftsversprechen.

#### **à la carte; (95 Punkte):**

gereifte Farbnoten, komplexe Aromatik, intensive Preiselbeere und Kumquat, zedrige Würze, kräftiger Wein, straff, dicht und lebendiger, eleganter Trinkfluss, feinkörniges Finish, sehr langer Nachhall, Blutorange im Rückaroma

Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hirsch, Reh, Fasan)
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,0
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2019 / 10-15 Jahre
Weinbearbeitung:	Vergärung traditionell in offenen Bottichen. Unterstossen des Maischehutes 5-6mal/Tag per Hand. 1 Jahr in gebrauchten Barriques
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l
Bewertungen	94 Punkte Falstaff 15,9 Punkte Vinaria 95 Punkte à la carte

