

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:	Chardonnay Ried Altenberg
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2018
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Chardonnay
Farbe:	weiss
Reifegrad:	
Beschreibung:	<u>À la carte (94 Punkte)</u>

Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, kandierte Orange und Pfirsich, feine Holzwürze, Kräuter, opulenter Wein, balancierte Textur, feines, engmaschiges Finsih, Kumquat und Grapefruit im Nachhall.

#### Falstaff: (92 Punkte)

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe, Zart nach Vanille, feine Kräuterwürze, mit reifer gelber Tropenfrucht, unterlegt, Nuancen von Mandarinen und Blütenhonig, Komplex, weißer Pfirsich, dezente Fruchtsüße, eine Hauch von Nougat und zitronig unterlegte Mineralik im Abgang.

#### Vinaria \*\*\*\*

Weiches Toasting, torfig, würzig, Schokobanane, salzig; cremige Fülle, Vanille, Maracuja, gutes Säurerückgrat, Wein mit vielen Reserven.

#### Das Genussmagazin: 94 Punkte:

Kleewiese, zarte Kräuterwürze, Malagaeis, zarte Marillenhaut, ein Hauch Marzipan; schöner Säurebogen, sanft und balanciert, straightes Understatement; angenehmer Trinkfluss mit zartkreativem Finish.

Serviervorschlag:	karamellierte Gänseleber, Kalbfleisch-Steak auf schwarzen Nüssen mit Pastinakenpüree
Serviertemperatur °C	9 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,5 Restzucker in g/l: 1,5 Säure in g/l: 6,0
vorher öffnen:	1 Stunde vorher
trinkbar / Lagerung:	2021 / 10-15 Jahre
Weinbearbeitung:	selektive Ernte, in Barrique vergoren und 13 Monate auf der Hefe gelagert, biologischer Säureabbau.
Flaschengröße:	0,75l, 1,5l, 3l
Bewertungen	92 Punkte Falstaff 94 Punkte Genussmagazin 4 Sterne, Tipp Vinaria im österreichischen Weinsalon

