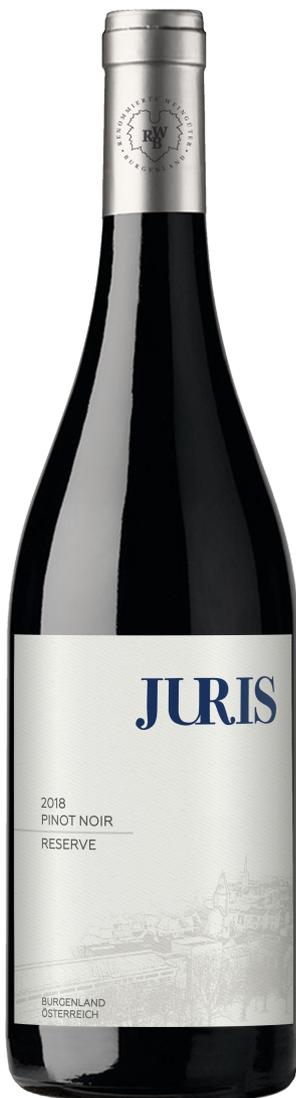


# JURIS

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 Standraum 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 Reserve	
Anbaugebiet:	Neusiedlersee	
Jahrgang:	2018	
Kellermeister:	Axel Stiegelmar	
Rebsorten:	Pinot noir	
Farbe:	rot	
Beschreibung:	<b>Falstaff: (94 Punkte)</b> dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, Zartes Dörrobst, etwas nach Herzkirschen, feiner Schokotouch, ein Hauch von Wiesenkräutern, facettenreiches Bukett, Komplex, saftig, feine Tanninstruktur. Tabakwürze, Himbeernoten im Nachhall, gutes Potenzial, kraftvolles Finish. <b>Vinaria: (3 Sterne)</b> Dunkle Himbeeren, schöne Fruchttiefe und -charme, eingelegte Kirschen; am Gaumen schönes Toasting, rauchig, robustes Tannin, Weichselkompott, Heidelbeeren, zarte Burgunder-Note, feine Länge. <b>à la carte: (92+ Punkte)</b> Reife, transparente Farbe, Kakao, Cranberry, kandierte Orange, körperreicher Wein, balancierter Trinkfluss, samtiges Finish, Arancini im Rückaroma.	
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hirsch, Wildschwein, Fasan)	
Serviertemperatur in C:	16 Grad	
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %:	14,0
	Restzucker in g/l:	1,0
	Säure in g/l:	5,4
vorher öffnen:	2 Stunden vorher	
trinkbar / Lagerung:	2020 / 15-20 Jahre	
Weinbearbeitung:	verlängerte Maischestandzeit bei der Gärung, dadurch kompakter und reifer Körper, Lagerung: 1 Jahr Barrique, ½ Jahr großes Eichenfass	
Flaschengröße:	0,75 l	
Bewertungen	94 Punkte Falstaff	
	92+ Punkte à la carte	
	91 Punkte WeinBurgenland	
	3 Sterne Vinaria	