

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 Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2019
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff: (91 Punkte) Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, Ockerrandaufhellung. Dezent Dörrobstnoten, etwas dunkle Frucht, zart nussig, etwas Karamell. Mittlerer Körper, balancierte Tannine, frische Säurestruktur, würziger Abgang, bereits gut antrinkbar. VINARIA: (4 Sterne) Himbeeren und Pflaumen, kreative Noten, Nougat, frisch, junges Tannin, mit Belüftung immer mehr Burgunder, eingelegte Weichseln, Ribisel, hat Biss und Länge. à la Carte: (94 Punkte) Jugendliche, transparente Farbe, komplexe Aromatik, tobeerige Noten, Kakao, fein verwobene Holzwürze, stoffig, lebendiger, eleganter Trnkfluss, feinkörniges Finish, lang anhaltend, fruchtiger Nachhall.
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hirsch, Wildschwein, Fasan)
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,2 Säure in g/l: 5,0
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2023 / 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	91 Punkte Falstaff 94 Punkte à la carte 4. Sterne Vinaria