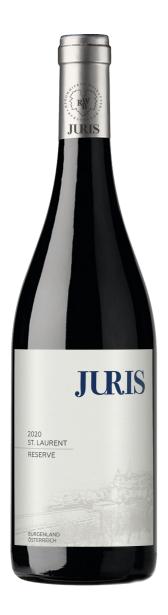


Das Weingut JURIS liegt am Nordostufer des Neusiedlersees in Gols, einem der bedeutendsten Weinbauorte des Burgenlandes. Der Name "JURIS" leitet sich von "Georg" ab. Ein traditioneller Vorname in unserer Familie. Durch die Lage im warmen pannonischem Klimagebiet sind die Weine von JURIS geprägt von höchster 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: St. Laurent Reserve

Anbaugebiet: Neusiedlersee

Jahrgang: 2020

Kellermeister: Axel Stiegelmar

Rebsorten: St. Laurent

Farbe: rot

Beschreibung: Falstaff: (93 Punkte)

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe. Mit zarten

animalischen Nuancen unterlege dezente

Weichselfrucht, ein Hauch von Gewürzen, dunkle Mineralik. Saftig, gute Komplexität, feine Fruchtsüße nach Waldbeerenkonfit, florales Finish, guter

Speisenbegleiter.

Terroir diluvialer Quarz- und Kiesboden auf pannonischem

Lehm, mäßig bis stark kalkhältig

Serviervorschlag: Pasteten, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn)

Serviertemperatur in C: 16 Grad

Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 13,5

Restzucker in g/l: 1,2 Säure in g/l: 5,1

vorher öffnen: 2 Stunden vorher

trinkbar / Lagerung: 2024/ 15-20 Jahre

Weinbearbeitung: verlängerte Maischestandzeit bei der Gärung, dadurch

kompakter und reifer Körper, Lagerung: 1 Jahr Barrique,

½ Jahr großes Fass.

Flaschengröße: 0,75 l

Bewertungen: Falstaff 93 Punkte