

# 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:                   | St. Laurent Reserve   |
| Anbaugebiet:            | Neusiedlersee   |
| Jahrgang:               | 2020  |
| Kellermeister:          | Axel Stiegelmar   |
| Rebsorten:              | St. Laurent   |
| Farbe:                  | rot   |
| Beschreibung:           | <b>Falstaff: (93 Punkte)</b><br>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 kalkhaltig   |
| Serviervorschlag:       | Pasteten, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn)   |
| Serviertemperatur in C: | 16 Grad   |
| Analysewerte:           | Alkoholgehalt in %: 13,5<br>Restzucker in g/l: 1,2<br>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  |