

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:	2017
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff: (92 Punkte) dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, Zarte rote Beerenfrucht, kandierte Orangenzesten, etwas Nougat, Feigentouch, attraktives Bukett. Saftig, elegant, feine Struktur, samtiges Tannin, Brombeernuancen im Abgang, bleibt gut haften, vielseitig einsetzbar. Vinaria Jungweinatlas: Bisschen moosig, feine helle Schokonoten, Weichseln, braucht Luft, um sich burgundisch zu zeigen, etwas Wprze; am Gauen deutlich zugänglicher, viel Kirsche, dazu bisschen Ribisel, jugendlich, etwas Mineralität, mittellang bis lang. Vinaria (16,6 Punkte) Reif, bisschen ölig, Himbeeren und Erdbeeren, elegant, ausgewogen, recht samtige Frucht, samtige Noten, gefriergetrocknete Beeren; elegant, fein gemeißelt, saftiger Fruchtbiss, feine Linien, keriniger Biss nach hinten, etwas herb im Finish.
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hirsch, Wildschwein, Fasan)
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,3 Säure in g/l: 5,0
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	Falstaff 92 Punkte