

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: Gewürztraminer Auslese
 Anbaugebiet: Neusiedlersee
 Jahrgang: 2017
 Erzeuger: Weingut JURIS
 Rebsorten: Gewürztraminer
 Farbe: weiss
 Reifegrad:
 Beschreibung: **Falstaff: (91 Punkte)**

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe, Feiner Honigtouch, kandierte Orangenzesten, ein Hauch von Rosenöl, Nuancen von frischen Litschis. Mittlere Komplexität, gelbe Tropenfrucht, dezente Säurestruktur, süßer Nachhall, bereits gut antrinkbar.

À la carte: (93 Punkte)

helles Goldgelb, Holunderblüten, Eibisch, Rosenholz, Mango, Lychee, stoffiger Prädikatswein, cremige Textur, kandierte Mandel, Marillenkompott im Abgang.

Vinaria: (16 Punkte – 3 Sterne)

Viel Blüten im Duft, Ananas, markant nach Wacholder, wie ein Gin Tonic, sehr dicht, dunkle Kräuter, Salbei, dunkle Trauben; saftig, Unmengen Frucht, limonadenartig, sympathisch, eher elegant gebaut, witziger Weine, wenn auch Spur vordergründig.

Serviervorschlag: Feine Gänseleber, fruchtige Desserts mit Erdbeeren und Honigmelonen
 Serviertemperatur in C: 9 Grad
 Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 10,0
 Restzucker in g/l: 112,5
 Säure in g/l: 6,3
 vorher öffnen: ja
 trinkbar / Lagerung: ja / 5-20 Jahre
 Weinbearbeitung: Unsere hochreifen Gewürztraminertrauben von der Riede Ungerberg wurden Ende November gelesen, nach der traditionellen Süßweinbereitung gekeltert und in Stahl tanks gelagert.
 Flaschengröße: 0,375 l
 Bewertungen: 93 Punkte á la carte
 91 Punkte Falstaff
 16 Punkte Vinaria
 3 Sterne Vinaria

