

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:	Inámera Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2018
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	40 % Cabernet Sauvignon 30 % Merlot 30 % Blaufränkisch
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff (95 Punkte): Tiefdunkles Rubingranat, schwarzer Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, Dezent Tabakwürze, etwas nach Cassis, dunkles Beerenkonfit, etwas nach Nougat, Kardamon, Komplex, saftig, straff, leichtfüßig, gut eingebundene Tannine, Kräutertouch im Abgang, schwarze Kirschfrucht im Nachhall, sicheres Potenzial. <u>Vinaria: (5 Sterne, Top)</u> Viele Johannisbeeren, stark Cabernet geprägt, auch Würze vom Merlot spürbar Heidelbeere, schöne Fülle; Tannenzapfen, feiner Gerbstoff, Johannesbeere und Weichseln, ziemlich lang, viel Potenzial.
Serviervorschlag:	Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,9
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2022 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung 1 Jahr Barrique Allier neu, ½ Jahr großes Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	95 Punkte Falstaff 5 Sterne, Top Vinaria