

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. Georg Reserve  
Anbaugebiet: Neusiedlersee  
Jahrgang: 2019  
Kellermeister: Axel Stiegelmar  
Rebsorten: 60 % Pinot noir  
40 % St. Laurent

Farbe: rot

Beschreibung:

**Falstaff: (93 Punkte)**

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Tabakwürze, Nuancen von Brombeeren, ein Hauch von Räucherwürze, etwas nach Cassis, Nougattouch. Saftig, elegant, balancierte Tannine, feinwürzig, fruchtsüß nach Brombeeren, dichtes Finish, vielseitiger Speisenbegleiter, gutes Entwicklungspotenzial.

Serviervorschlag: Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein

Serviertemperatur in C: 16 Grad

Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 14,5  
Restzucker in g/l: 1,0  
Säure in g/l: 5,0

vorher öffnen: 2 Stunden vorher

trinkbar / Lagerung: 2023 / 15-20 Jahre

Weinbearbeitung: Lagerung: 1 Jahr Barrique,  
½ Jahr großes Fass und  
1 Jahr Flaschenreife

Flaschengröße: 0,75 l

Auszeichnungen: 93 Punkte Falstaff  
4. Sterne Vinaria