

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:	Tricata
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2019
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Blaufränkisch
Farbe:	rot
Beschreibung:	<b><u>Falstaff: (93 Punkte)</u></b> Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Feine Gewürznuancen, reife Herzkirschen und Zwetschken, Nougat und kandierte Orangenzesten, zarter Feigentouch im Hintergrund. Sehr kraftvoll, Dörrzwetschken, straffe Tannine, lebendiger Säurebogen, zart nussiger Ton im Abgang, rotbeerig-zitroniges Finish, mit Zukunft ausgestattet. <b><u>á la carte: ( 93+ Punkte)</u></b> Kräftige Farbe, kandierte Mandeln, Pflaume, Feige, Bitterschokolade, opulenter Auftakt, gut stützende Säure, fruchtiger, fester Gerbstoff, sehr lang anhaltend.
Serviervorschlag:	zu sehr kräftigen Speisen, geschmorte Gerichte wie Ochsenfleisch, Rindsbackerl, kräftige Käse, Trüffel und Edelbitterschokolade ab 95% Kakao
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 16,0 Restzucker in g/l: 5,0 Säure in g/l: 6,1
vorher öffnen:	2 Stunden vorher öffnen
trinkbar / Lagerung:	2023 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung: 12 Monate in neuem Barrique, 6 Monate im großen Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l
Anmerkung:	Keine Sortendeklaration – Blaufränkisch Keine Herkunftsbezeichnung – Wein aus Österreich Keine Banderole Keine Prüfnummer Mindestalkohol – 16 %Vol – trocken Wein aus eingetrockneten Trauben
Bewertungen:	93 Punkte Falstaff 93+ Punkte á la carte 4. Sterne Vinaria