

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 pannonischen 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 „**SELECTION**“ 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. Seit Jahrzehnten bestätigen Auszeichnungen und Prämierungen - ohne Zahl - die Kontinuität des Qualitätsniveaus unserer Weine. Der Titel „*Wine maker of the year 95/96*“, verliehen bei der Wine Challenge in London, stellt die Krönung unserer Bemühungen dar. Wir arbeiten stets nach dem Motto: „**Große Weinkultur entsteht aus der bewussten Verbindung von Tradition und Moderne**“



Name: Blaufränkisch Selection  
 Anbaugebiet: Neusiedlersee  
 Jahrgang: 2011  
 Kellermeister: Axel Stiegelmar  
 Rebsorten: Blaufränkisch  
 Farbe: rot  
 Reifegrad: trinkanimierend  
 Beschreibung: **JURIS:**

Dunkles Rubingranat mit opalem Kern, komplexe Aromen von dunklen Beerenfrüchten, süße Gewürze, gut eingebundenes Tannin, geschmeidiger Abgang.

**Vinaria Jungweinatlas:**

Dunkelwürzig und kirschig, duftig, etwas rauchig, Erdnüsse; kernig, schroffe Art, unkompliziert, aber bereits gute Fülle, schönes Trinkanimo, ernige Art, mittlere Tiefe, Blaubeeren, zarter Holztouch.

**Vinaria-Guide (2 Sterne):**

Dunkelwürzig, kirschig, rauchig, Erdnüsse; kernig, schroff, unkompliziert, bereits gute Fülle, Trinkanimo, mittlere Tiefe, Blaubeeren, Holztouch.

Serviervorschlag: Steinpilzrisotto mit Garnelen, Antipasti von gegrillten Gemüse, gereifter Bergkäse

Serviertemperatur in C: 15 Grad

Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 13,0  
 Restzucker in g/l: 1,0  
 Säure in g/l: 5,0

vorher öffnen: 1 Stunde vorher

trinkbar / Lagerung: ja / 5-10 Jahre

Weinbearbeitung: fruchtbetonter Ausbau in gebrauchten Barriquefässern, von 15 Jahre alten Reben geerntet.

Flaschengröße: 0,75 l, 0,375 l

Bewertungen: Falstaff, 89 Punkte  
 Vinaria, 2 Sterne