

# JURIS

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 „*Winemaker 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:	Gewürztraminer
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2011
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Gewürztraminer
Farbe:	weiss
Beschreibung:	<b><u>Medianet (5 Gläser):</u></b> Kräuter würzig und vielschichtig schon in der Nase, Orangenzesten, Nashibirne und Lychees in der Nase wie am Gaumen, etwas Hopfen, cremig und vollmundig, gute Säure gibt ihm Halt, lang anhaltendes Finish. <b><u>Vinaria-Jungweinatlas:</u></b> Weiche Nase, Rosenduft, bisschen exotische Noten, Ananas, Orangenzesten, zarte Würzigkeit; sehr geschmeidig, bisschen mollig, dahinter aber auch kernig, mehr Traminer als Gewürztraminer, hinten relativ schlank.
Serviervorschlag:	Getrüffelte Gänseleber, Rotschmierkäse, asiatisch gewürzte Nudel- und Reisgerichte, Meeresfrüchte, spicy food
Serviertemperatur in C:	7 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,0 Restzucker in g/l: 10,5 Säure in g/l: 4,9
vorher öffnen:	nein
trinkbar / Lagerung:	ja / 5-10 Jahre
Weinbearbeitung:	Ausbau im temperaturkontrolliertem Stahltank
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen:	5 Gläser, Medianet