

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:	St. Laurent Selection
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2011
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	St. Laurent
Farbe:	rot
Beschreibung:	<b>JURIS:</b>

Tiefdunkelgranat mit violetten Reflexen, kräftig, fülliger Jahrgang, an Weichsel und Kirschfrucht erinnernd. Typischer Sortencharakter mit gut eingebundener Tanninstruktur, langer Abgang mit weichen Karamelltönen und präsenten Röstaromen. Langer Nachhall braucht Luft.

**Falstaff:**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung, feinwürzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, Gewürze, tabakige Noten. Elegant, feines rotes Waldbeerkonfit, feine Tannine, mineralischer Nachhall, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.

**Vinaria-Guide: (3 Sterne)**

Herzkirschen, Lakritze, Tiefe und Volumen, würzig, Wacholder; saftig, füllig, strukturiert, guter Schliff, dunkle Beeren, Ribisel, Kirsche, reichhaltig, guter Abgang.

Serviervorschlag:	Pasta, Käse, Fasan, Teigwaren
Serviertemperatur in C:	15 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/l: 1,3 Säure in g/l: 4,9
vorher öffnen:	1 Stunde vorher
trinkbar / Lagerung:	ja / 5-8 Jahre
Weinbearbeitung:	seltene, typisch österreichische Sorte, fruchtbetonter Ausbau im Holzfass
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	Falstaff, 90 Punkte Vinaria, 3 Sterne