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:	Wolfsjäger
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2011
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	60% Blaufränkisch 40% Zweigelt
Farbe:	rot
Beschreibung:	**JURIS:** dunkles Rubingranat, violette Reflexe, feinwürzige Nase nach dunklen Waldbeeren und Zwetschkenkonfit. Gute Sortenbalance mit würzig geprägtem Blaufränkisch-Anteil, stoffiger und fein eingebundene Tannine mit Röstaromen nach Karamell und Schoko und Tabak-noten, lang anhaltend und saftig, langes Reifepotential **VINARIA Jungweinatlas und Guide: (2 Sterne)** Warmes Entree, rotes Grütze, Rhabarber, rote Rüben, süßfruchtig, Süßkartoffel, Herzkirsche, Wildkirsche, hübsch und reichhaltiger Duft; saftig, geschmeidig, weißer Nougat, gute Kernigkeit, Vanille, gutes Holzgerüst, samtiges Tannin, tolle Würze, blaufränkischbetont, mittelang.
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild
Serviertemperatur in C:	15 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,1 Säure in g/l: 5,0
vorher öffnen:	1 Stunde vorher
trinkbar / Lagerung:	ja / 5-10 Jahre
Weinbearbeitung:	Cuvée aus rein österreichischen Sorten; seit 2001; Teilbarrique. Dieser Wein steht für die Entwicklung eines typisch österreichischen Weinstiles. Er vereint die Vorteile des pannonischen Klimas – Weine mit Frucht, Würze und Komplexität, wobei besonderen Wert auf ein gewisses Trinkvergnügen gelegt wird
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	Vinaria, 2 Sterne

JURIS Axel Stiegelmar, Marktgasse 12-18, A-7122 Gols, BURGENLAND - ÖSTERREICH
Tel: +43 (0)2173/2748, Fax: +43 (0)2173/3323, office@juris.at, www.juris.at