

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: Chardonnay Altenberg
 Anbaugebiet: Neusiedlersee
 Jahrgang: 2012
 Kellermeister: Axel Stiegelmar
 Rebsorten: Chardonnay

Farbe: weiss

Beschreibung:

Juris:

Helles Strohgelb, exotische Nase nach reifen Honigmelonen mit frischen Anklängen nach Quitte, gut eingebundene Säurestruktur, vollmundig mit süßem, mineralischem Abgang. Der elegante Speisenbegleiter.

Vinaria Jungweinatlas:

Mehr Fülle in der Nase, präsent, gewisse Dichte, cremig, gewisse Eleganz; Geschmeidigkeit pur, saftig, sehr authentisch, gelbfleischig, mittelkräftig, schön zu trinken, guter Zug von A bis Z, zugänglich und verständlich, mittlerer Abgang.

ÖGZ:

Kräuterwürze, Honigmelone, Nougat, leicht zitronig, malzig, gaumenschmeichelnd, präsenre Säure, mittlerer Körper, harmonisches Finish.

Vinaria-Guide: (3 Sterne)

Präsente Fülle, cremig, gewisse Eleganz; geschmeidig, saftig, gelbfleischig, mittelkräftig, guter Zug, zugänglich und verständlich, mittlerer Abgang.

à la carte: (90 Punkte)

Jugendliche Farbe, saftige Frucht mit zarter Kräuterwürze, am Gaumen kompakter Wein mit lebendigem Säurespiel, im Abgang Grapefruitnoten.

Serviervorschlag: Fisch, Krusten- und Schalentiere, Pasta mit Weinsoße, zu hellem Fleisch, Spargel

Serviertemperatur in C: 7 Grad

Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 13,5
 Restzucker in g/l: 3,1
 Säure in g/l: 4,8

vorher öffnen: nein

Trinkbar / Lagerung: Ja / 8 Jahre

Weinbearbeitung: Vergärung im großen Holzfass, 3 Monate forcierte Hefelagerung.

Flaschengröße: 0,75 l

Bewertungen: Vinaria, 3 Sterne
 à la carte, 90 Punkte
 Gault Millau, 14 Punkte