

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 pannonischem 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 Strohwwein. Mit „**GOLSER**“ 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. **RIEDEN**: Abfüllmengen mit dieser Bezeichnung betiteln wir nur jene Weine, die in besonders hervorragender Weise eine Verbindung von Sorte und ihrem Standraum eben dem Weingarten zeigen. Seit Jahrzehnten bestätigen Auszeichnungen und Prämierungen - ohne Zahl - die Kontinuität des Qualitätsniveaus unserer Weine. Wir arbeiten stets nach dem Motto: „**Große Weinkultur entsteht aus der bewussten Verbindung von Tradition und Moderne**“



Name:	Chardonnay Altenberg
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2017
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Chardonnay
Farbe:	weiss
Beschreibung:	Falstaff: (91 Punkte) Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von Blütenhonig unterlegt gelbe Tropenfrucht, etwas Mango und Papaya, zarte Kräuterwürze. Saftig, elegant, gut integrierte Säurestruktur, Holzwürze, weißes Steinobst im Abgang, salzig im Nachhall, guter Speisenbegleiter. À la carte: (92 Punkte) Helles Gelb, intensive Nase, Mandarine, Grapefruit, zarte Würze, körperreicher Wein, straffe Struktur, engmaschiger Trinkfluss, fruchtig-pikanter Abgang, langer Nachhall, Physalis im Rückgeschmack. Vinaria: (3 Sterne) Bratapfel, Blätterteig, gute Tiefe, Pilze, viel Sorte, Biskuit, reichhaltig, Oliven, sautierte Pilze, saftige Frucht, reife Birne, Banane, mittellang.
Serviovorschlag:	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: 1,0 Säure in g/l: 5,5
vorher öffnen:	nein
Trinkbar / Lagerung:	Ja / 8 Jahre
Weinbearbeitung:	Vergärung im großen Holzfass, 6 Monate forcierte Hefelagerung.
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	À la carte 92 Punkte Falstaff 91 Punkte Vinaria, 3 Sterne Gault&Millau 16 Punkte