

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 Strohwein. 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:	Pinot gris – JURIS Villa
Anbaugebiet:	Ungarn - Badacsony
Jahrgang:	2017
Kellermeister:	Gregor Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot gris
Farbe:	weiss
Reifegrad:	
Beschreibung:	JURIS: helles kupferrot, medium Viskosität Kühle Aromatik, intensive Noten von Granatäpfel, Zesten von Bitterorangen Trocken; lebendige Säure; seidiges Tannin; mittelkräftig; langer Abgang
Serviervorschlag:	Kastaniensuppe, knusprig gebratener Hecht vom Plattensee mit Buttersauce
Serviertemperatur in C:	9 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,0 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,4
vorher öffnen:	nein
trinkbar / Lagerung:	ja / 5-10 Jahre
Weinbearbeitung:	Wein aus kleinem Weißweingebiet am Plattensee, gewachsen auf Steinterassen mit Basaltverwitterungsböden, Der Weingarten wurde 2001 ausgepflanzt und mit dem Jahrg. 2003 zum ersten Mal per 100% Handarbeit geerntet. Stockdichte 10.000 Reben/ha Dieser Pinot gris wurde 2 Wochen auf der Maische vergoren, dadurch erhält er seine Kupferrote Farbe und einen Touch reifer Tannine. Die 9 monatige Barriquelagerung verleiht ihm Fülle und Komplexität.
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	