

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 Strohwain. 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:	Pinot noir HAIDE
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2009
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir
Farbe:	Rot

Beschreibung:

JURIS:

feine Burgundernase nach hellen Beerennoten, zart eingebundene Tanninstruktur gute Länge mit schöner Säure-Frucht-Brillanz, schöner Schliff, viel Potenzial, langer Abgang, sehr extravagant.

Feinschmecker – Pinot noir Cup 13:

Verschlossen burgunderwürzig, im Mund weit ausgereifend körpergeprägt, leicht rappiges Tannin in tiefer Menge, wenig Säure, dadurch auch ein Frischedefizit im Abgang.

Weinpur:

Fleischig rauchig, nur zarte Frucht; straffer Gerbstoff, männlich-kantiges Auftreten. Hohe Mineralität, sehr straight, gekonnter Holzeinsatz. Elegante Säure, große Präzision.

VINARIA Jungweinatlas:

Weiche Nougatnoten, tolle Nase, bisschen kompottige Frucht, Zwetschke, Haselnuss; geschmeidig, weich-feminine Stilistik, Schokonoten, sehr zugänglich und saftig, authentische Burgunderfrucht, nobel mit beeindruckender Länge.

Serviervorschlag: Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hase, Ente, Fasan)

Serviertemperatur in C: 16 Grad

Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 13,5
Restzucker in g/l: 1,0
Säure in g/l: 4,3

vorher öffnen: 2 Stunden vorher

trinkbar: 2010

Weinbearbeitung: Vergärung traditionell in offenen Bottichen. Unterstossen des Maischehutes 5-6mal/Tag per Hand. 1 Jahr in gebrauchten Barriques

Flaschengröße: 0,75 l

Bewertungen: Vinaria 4 Sterne, Tipp

