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:	Pinot noir HOCHREIT
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2009
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir
Farbe:	Rot
Reifegrad:	
Beschreibung:	**JURIS:** schönes Himbeergranat, feine Beerenfrucht an Ribisel und Waldhimbeeren, feine Röstaromen, gut eingebundene Tanninstruktur, etwas kräftigere Pinot noir-Typizität, großer Jahrgang mit Reifepotenzial **Feinschmecker – Pinot noir Cup 13:** Sehr verschlossen im Duft, süßmandel, im Mund breit ansetzend, stoffige Gaumenmitte, reifes körniges Tannin, interessaner Jahrgangstyp mit natürlicher, unmanipulierter Anmutung, mineralischer Hintergrund, potentzialreich. **Weinpur:** Dichte Frucht, rote Beeren; saftig, feine Würze, etwas floral, spielt animierend dahin. Leicht ruppiger Charakter, braucht noch Zeit. Wird von Tanninstruktur und Säure getragen.
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hirsch, Reh, 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 / Lagerung:	2010 / 10-15 Jahre
Weinbearbeitung:	Vergärung traditionell in offenen Bottichen. Unterstossen des Maischehutes 5-6mal/Tag per Hand. 1 Jahr in gebrauchten Barriques
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	

JURIS Axel Stiegelmar, Marktgasse 12-18, A-7122 Gols, BURGENLAND - ÖSTERREICH