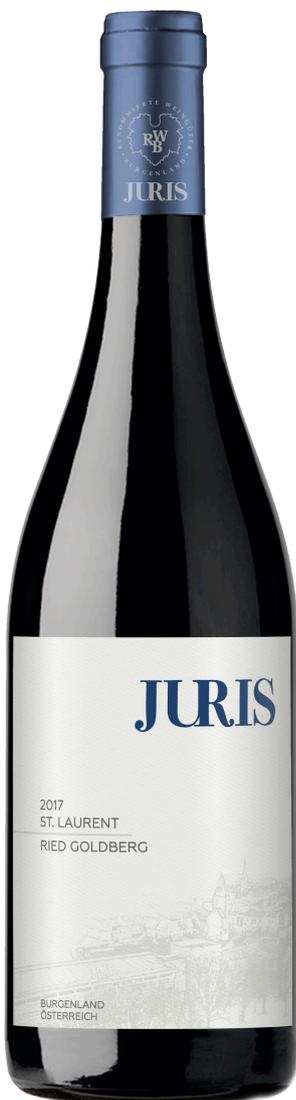


JURIS

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 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 Standort 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:	St. Laurent GOLDBERG
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2017
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	St. Laurent
Farbe:	Rot
Beschreibung:	<u>Á la carte (94+ Punkte)</u> Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, Brombeere, Wacholder, zart animalische Noten, Gewürznelke, kandierte Noten, gehaltvoll, balancierte Struktur, engmaschiger Wein, feinsten Gerbstoff im Abgang, langer Nachhall, orangiges Rückaroma. <u>Falstaff (95 Punkte):</u> Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Tabakwürze, etwas nach Brombeeren, ein Hauch von Cassis, zart nach Gewürznelken und Kardamon. Saftig, elegant, gut eingebundene Säurestruktur, tragendes Tannin, feine Holznoten, schwarze Frucht nuances im Abgang, vielseitig einsetzbar, sicheres Potenzial. <u>Vinaria: ****</u> Mineralische Würze, Weichseln, Ribiseln, Linzer Torte; rauchiges Tannin, Mokka, Wildkirschen, viel Stoff, kraftvoll, mineralisch, elegante Länge.
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hase, Ente, Fasan)
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/l: 1,1 Säure in g/l: 5,2
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar:	2020 / 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, 1,5 l
Bewertungen	95 Punkte Falstaff 94 Punkte á la carte