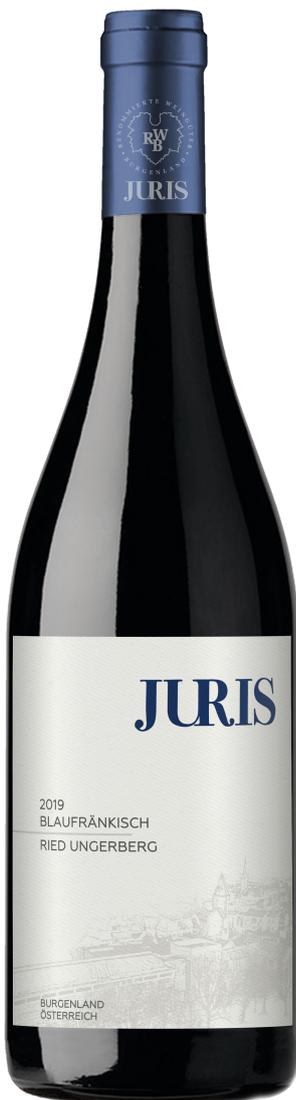


JURIS

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 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:	Blaufränkisch UNGERBERG	
Anbaugebiet:	Neusiedlersee	
Jahrgang:	2021	
Kellermeister:	Axel Stiegelmar	
Rebsorten:	Blaufränkisch	
Farbe:	Rot	
Beschreibung:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Dunkle Beerenfrucht, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Edelholz, mit Brombeeren und Pflaumen unterlegt. Kraftvoll, saftig, rote Kirschen, tragende, reife Tannine, etwas Nougat im Abgang, bleibt gut haften, ein stoffiger Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.	
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hase, Ente, Fasan)	
Serviertemperatur in C:	16 Grad	
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %:	14,0
	Restzucker in g/l:	1,0
	Säure in g/l:	6,0
vorher öffnen:	2 Stunden vorher	
trinkbar:	2021 / 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		