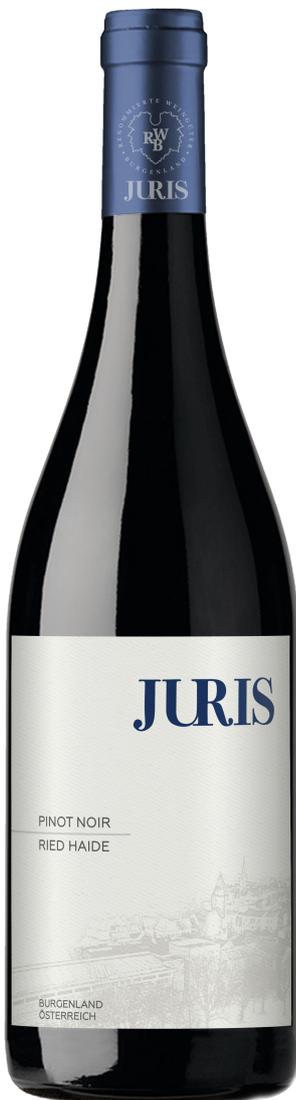


JURIS

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:	Pinot noir HAIDE	
Anbaugebiet:	Neusiedlersee	
Jahrgang:	2021	
Kellermeister:	Axel Stiegelmar	
Rebsorten:	Pinot noir	
Farbe:	Rot	
Beschreibung:	À la carte (95 Punkte): Mittleres Karmingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Schwarze Kirschen, ein Hauch von Brombeeren, zart ätherische Nuancen nach Minze, frische Mandarinenzesten. Mittlere Komplexität, rote Kirschen, feine Tannine, gute Frische, ein Hauch von Himbeeren im Abgang, bereits gut entwickelt und antrinkbar.	
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hase, Ente, Fasan)	
Serviertemperatur in C:	16 Grad	
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %:	12,0
	Restzucker in g/l:	1,1
	Säure in g/l:	4,4
vorher öffnen:	2 Stunden vorher	
trinkbar:	2023 / 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 à la carte	