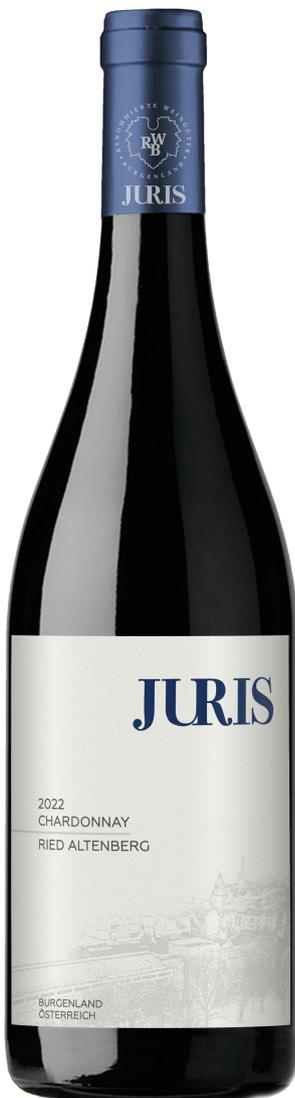


Das Weingut JURIS liegt am Nordostufer des Neusiedlersees in Gols, einem der bedeutendsten Weinbauorte des Burgenlandes. Der Name „JURIS“ leitet sich von „Georg“ ab. Ein traditioneller Vorname in unserer Familie. Durch die Lage im warmen pannonischem Klimagebiet sind die Weine von JURIS geprägt von höchster 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:	Chardonnay Ried Altenberg	
Anbaugebiet:	Neusiedlersee	
Jahrgang:	2023	
Kellermeister:	Axel Stiegelmar	
Rebsorten:	Chardonnay	
Farbe:	weiss	
Reifegrad:		
Beschreibung:	<b><u>Falstaff ( 93 Punkte):</u></b> Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine Holzwürze, ein Hauch von Vanille und Karamell, mit Nuancen von gelbem Kernobst unterlegt, ein Hauch von Quitte und Birnenfrucht. Stoffig, weiße Frucht, elegant und ausgewogen, mineralischer Abgang, zart nussiger Rückgeschmack, bereits zugänglich und gut entwickelt.	
Serviervorschlag:	karamellierte Gänseleber, Kalbfleisch-Steak auf schwarzen Nüssen mit Pastinakenpüree	
Serviertemperatur °C	9 Grad	
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %:	14,0
	Restzucker in g/l:	1,0
	Säure in g/l:	4,7
vorher öffnen:	1 Stunde vorher	
trinkbar / Lagerung:	2027 / 10-15 Jahre	
Weinbearbeitung:	selektive Ernte, in Barrique vergoren und 13 Monate auf der Hefe gelagert, biologischer Säureabbau.	
Flaschengröße:	0,75l	
Bewertungen	93 Punkte Falstaff	