

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 Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2008
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff (90 P.): kräftiges Rubingranat, Ockerreflexe, breiter Wasserrand. In der Nase dunkles Beerenkonfit, zarter Nougat, unterlegt mit angenehmer Kräuterwürze. Saftige, extraktsüß, schokoladige Textur, gut integrierte Tannine, feine Dörrobstnote im Abgang, komplex und anhaltend, gutes Reifepotenzial Wein pur: Klassische herrfarbenes Rubin, einladend fruchtige rote Beeren-Aromatik, dezente Anklänge von Schlehen und hagebutte, überraschend kräftiger Körper, trotzdem fein strukturiert, samtig. Sehr gute Länge. à la carte: wunderschön klare, tiefe Pinotnase, auch ein Holzschmeichler, komplex und tief, feine Struktur; viel Kraft, aber auch viel Fokus, feine Säure, tolle Länge, schöne Röstaromatik, wunderbarer Pinot.
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hirsch, Wildschwein, Fasan)
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/l: 0,9 Säure in g/l: 5,2
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2012 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	verlängerte Maischestandzeit bei der Gärung, dadurch kompakter und reifer Körper, Lagerung: 1 Jahr Barrique, ½ Jahr großes Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	falstaff 90 Punkte à la carte: 93 Punkte