

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 „*Wine maker 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:	Cabernet Sauvignon Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2009
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Farbe:	rot
Beschreibung:	<p>Falstaff (92 P.): Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Tabakig-balsamisch unterlegte dunkle Beerenfrucht, rauchige Würze, zart nach Cassis. Saftig, elegante Textur, gut eingebundenes Tannin, feine Extraktsüße im Finish, schokoladiger Touch im Abgang, gutes Reifepotenzial.</p> <p>Falstaff-Guide (93 P.): kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Tabakig-balsamisch unterlegte dunkle Beerenfrucht, rauchige Würze, zart nach Cassis. Saftig, elegante Textur, gut eingebundenes Tannin, gute Frische feine Extraktsüße im Finish, schokoladiger touch im Abgang, mineralischer Nachhall, gutes Reifepotenzial.</p> <p>Vinaria (17,1 P.): Zurückhaltend und vornehm getönt, Anflug von Cassislaub und Chili, etwas reduktiv, erst am Beginn seiner Entwicklung; mittleres bis gutes Volumen, fruchtsüß und tief, überzeugt durch Eleganz, unterkühlte Note, das Holz wird erst im rassigen, langen Finale merkbar, gute Prognose.</p> <p>Wein und Winzer Guide (4 Gläser): Kaffee und Milkschokolade, Brombeere, Cassis, Dörrplume in der Nase, am Gaumen sehr kräftig und dicht, recht jugendliche Tannine, im Abgang noch etwas hart, ird mit ein paar Jahren auf der Flasche weiter zulegen.</p>
Serviervorschlag:	Rind gebraten, Wild (Hirsch, Wildschwein), würziger Hartkäse
Serviertemperatur in °C:	16 Grad
Analysewerte:	<p>Alkoholgehalt in %: 14,0</p> <p>Restzucker in g/l: 1,0</p> <p>Säure in g/l: 5,4</p>
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2013 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung: 1 Jahr Barrique neu, ½ Jahr Fass, Eiklarschönung.
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	<p>Falstaff, 92 bzw. 93 Punkte</p> <p>Vinaria 17,1 Punkte</p> <p>Wein und Winzer Guide 4 Gläser</p>