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 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:	St. Georg Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2009
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir, St. Laurent
Farbe:	rot
Beschreibung:	**Falstaff (90 P.):** Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe zarte Randaufhellung. Zarte Kräuterwürze, Orangenzesten, dunkle Beeren, tabakige Nuancen. Stoffig, feinwürzig unterlegte Zwetschkenfrucht, präsente Tannine, dunkle Beerenfrucht im Abgang, dunkle Mineralik im Rückgeschmack. **Vinaria (16 P.):** Rauchiges Bukett nach Efeu und Tee, teerig, wild, Feuerwerk, derzeit verhaltene Frucht, Sauerkirschen; wuchtig, wuchtig, mittelkräftiger Schmelz, rotbeerig, robust, pikant, vegetabile Noten, hinten noch grob, abwarten. **Vinaria Jungweinatlas: (TIP)** Lebkuchen, zarte Würzigkeit, frische und saftige Beerenfrucht, Pflaumen, Burgunder kommt gut heraus; körperreich, Laurent gibt schöne Struktur, nach hinten viel Burgunder-Herz und Charakter, rauchige Würze, sehr trinkig und Biss. **Weinpur:** Vollmundige, reife Zwetschke und Heidelbeere. Viel feinkörniges Tannin bietet präzisen Rahmen. Süße, samtige Frucht füllt den Mund. Dunkle Beeren, Tabak und Schokolade hallen intensiv und lange nach. **á la carte (91 Punkte):** Hübsch, Karamell, Staubzucker, jugendliche Beeren, sehr pikant; toller Stoff, jung, viel Kraft, gesicherte Zukunft.
Serviervorschlag:	Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 4,7
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2013 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung: 1 Jahr Barrique, ½ Jahr großes Fass und 1 Jahr Flaschenreife
Flaschengröße:	0,75 l
Auszeichnungen:	Falstaff, 90 Punkte Vinaria, 16 Punkte Á la carte 91 Punkte

JURIS Axel Stiegelmar, Marktgasse 12-18, A-7122 Gols, BURGENLAND - ÖSTERREICH
Tel: +43 (0)2173/2748, Fax: +43 (0)2173/3323, office@juris.at, www.juris.at