

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:	Cabernet Sauvignon Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2011
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Farbe:	rot
Beschreibung:	JURIS: tiefdunkles Kirschrot, brillant schwarzer Kern, Kirsche und dunkle Beerenfrucht, zart unterlegt mit feinem Rösthrauch, Vanille, Zimt, kräftiges Tannin, seidig, samtig im Rückgeschmack, dunkelbeerig, schwarze Ribisel, würziger Abgang Falstaff (93 P.): dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Röstaromen, angenehme Edelholzwürze, dunkle Beerenfrucht, mineralischer Touch, feines Cassis und Karamell. Stoffig, elegant, extraktsüße Beerenfrucht, feine Tannine, frisch und gut anhaltend, schwarze Beeren auch im Abgang, gute Länge, verfügt über Reifepotenzial. Vinaria: 3 Sterne Feinzelisierte Frucht, Johannisbeeren, Minze, Tintenblei, bisschen feinherb, grüner Pfeffer, Blutorange, mittellang, Luft geben.
Serviervorschlag:	Rind gebraten, Wild (Hirsch, Wildschwein), würziger Hartkäse
Serviertemperatur in °C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,5
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2015 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung: 1 Jahr Barrique neu, ½ Jahr Fass, Eiklarschönung.
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen:	Falstaff 93 Punkte Vinaria, 3 Sterne Gault Millau, 16 Punkte