

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:	Ina 'mera Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2012
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch
Farbe:	rot
Beschreibung:	

JURIS:

Dunkles Rubingranat, tiefviolette Reflexe, tiefdunkle Beerennoten nach reifen Brombeeren, Kirschen und Waldbeeren, weiche Karamell-Schokonoten mit gut eingebundener Tanninstruktur, langer Abgang, gutes Reifepotential.

Falstaff: (95 Punkte)

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Zwetschkenfrucht, Brombeerkonfit, ein Hauch von Kräuterwürze, kandierte Orangenzesten. Straffe Tannine, mit schwarzer Beerenfrucht unterlegt, dunkles Nougat klingt an, wirkt noch etwas rau, wird von Flaschenreife sicher profitieren, feine Röstaromen im Nachhall.

Serviervorschlag:	Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,5 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 4,5
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2014 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung 1 Jahr Barrique Allier neu, ½ Jahr großes Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 0,375 l
Bewertungen	Falstaff 95 Punkte