

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:	2012
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir, St. Laurent
Farbe:	rot
Beschreibung:	JURIS:

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit zarten nussigen Aromen unterlegte reife Kirschenfrucht, mit dunklen Beeren unterlegt, angenehme Edelholzwürze. Saftig, rund und elegant, finessenreiche Struktur, feine Tannine, mineralischer Abgang, Nuancen von Herzkirschen im Nachhall.

Falstaff: (92 Punkte)

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladende Röstaromen, schwarze Beeren, mineralischer Touch, Brombeeren und Kirschen klingen an. Komplex, stoffig, schwarzes Waldbeerkonfit, präsenste Tannine, etwas Schokolade im Abgang, ein saftiger Speisenbegleiter mit Potenzial.

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: 5,0
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, 92 Punkte