

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 Strohwain. 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:	Tricata
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2012
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Blafränkisch
Farbe:	rot
Beschreibung:	JURIS: Tiefdunkelschwarze Farbe, dichte extraktreiche Nase nach reifen dunklen Beeren, üppige Fülle mit Schoko-Karamel-Anklängen, gut eingebundene Tannine mit weichen Röstaromen sehr vielversprechendem und gutem Potenzial. Falstaff: (92 Punkte) kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart rauchig unterlegte Dörrobstnoancen, kandierte Orangen, ein Hauch von Amarone, feine Edelholzwürze. Kraftvoll, saftige Kirschenfrucht, gut integrierte Tannine, Mokka-Karamell im Abgang, eigenständiger, stoffiger Stil, verfügt allerdings über keinen klaren Sortencharakter.
Serviervorschlag:	zu sehr kräftigen Speisen, geschmorte Gerichte wie Ochsenfleisch, Rindsbackerl, kräftige Käse, Trüffel und Edelbitterschokolade ab 95% Kakao
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 16,0 Restzucker in g/l: 1,8 Säure in g/l: 6,5
vorher öffnen:	2 Stunden vorher öffnen
trinkbar / Lagerung:	2015 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung: 12 Monate in neuem Barrique, 6 Monate im großen Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l
Anmerkung:	Keine Jahrgangsbezeichnung – L 12 = Jahrgang 2012 Keine Sortendeklaration – Blaufränkisch Keine Herkunftsbezeichnung – Wein aus Österreich Keine Banderole Keine Prüfnummer Mindestalkohol – 16 %Vol – trocken Wein aus eingetrockneten Trauben
Bewertungen:	Falstaff 92 Punkte