

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. Laurent Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2013
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	St. Laurent
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff: (91-93 Punkte) Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit einem feinen floralen Hauch unterlegte reife Herzkirschennote, rote Waldbeeranklänge, ein Hauch von kandierten Veilchen. Saftig, elegant, mittlere Komplexität, gut integrierte Tannine, frisch und anhaltend, feine Dörrobstnuancen im Nachhall, ein delikater Speisenbegleiter.
Terroir	diluvialer Quarz- und Kiesboden auf pannonischem Lehm, mäßig bis stark kalkhaltig
Serviervorschlag:	Pasteten, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn)
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 4,9
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2013 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	verlängerte Maischestandzeit bei der Gärung, dadurch kompakter und reifer Körper, Lagerung: 1 Jahr Barrique, ½ Jahr großes Fass.
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	Falstaff 91-93 Punkte