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 pannonischem 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 **„GOLSER"** 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. **RIEDEN:** Abfüllmengen mit dieser Bezeichnung betiteln wir nur jene Weine, die in besonders hervorragender Weise eine Verbindung von Sorte und ihrem Standraum eben dem Weingarten zeigen. Seit Jahrzehnten bestätigen Auszeichnungen und Prämierungen - ohne Zahl - die Kontinuität des Qualitätsniveaus unserer Weine. Wir arbeiten stets nach dem Motto: **„Große Weinkultur entsteht aus der bewussten Verbindung von Tradition und Moderne"**

Name:	Tricata
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2016
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Blaufränkisch
Farbe:	rot
Beschreibung:	**Á la carte: (92 Punkte)** kräftige Farbe, kandierte Frucht, Kletzen, Pflaume, Rancio, Feigen, barocker Wein, straffe Textur, fruchtiger Abgang, fester Tanninkern, langer Nachhall. **Vinaria: (93 Punkte)** Tiefdunkle Farbe, muanciertes Fruchtspiel, Heidelbeere, Plaume, Kakao, möchtiger Weine, fruchtiger Schmelz am Gaumen, fester Gerbstoff im Finish, gute Länge, individueller Stil. **Vinaria-Atlas:** Reife Fruchtnoten, hohe Fruchtkonzentration, getrocknete Früchte, wirkt mollig und aromatisch, körperreich, Mon-Chéri-Kirsche, dunkle Schokolade, druckvoll, ungewöhlicher Blaufränkisch im Amarone-Stil, gelungener Wein zu vielen, nicht zu üppigen Schoko-Nachspeisen. **Vinara (4 Sterne):** Fruchtkonzenttration, getrocknete Früchte, wirkt mollig und aromatisch, körperreich, Mon-Chéri-Kirsche, dunkle Schokolade, druckvoll, außergewöhnlicher Blaufränkisch im Amarone-Stil, gelungen.
Serviervorschlag:	zu sehr kräftigen Speisen, geschmorte Gerichte wie Ochsenschlepp, Rindsbackerl, kräftige Käse, Trüffel und Edelbitterschokolade ab 95% Kakao
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 16,0 Restzucker in g/l: 5,0 Säure in g/l: 6,1
vorher öffnen:	2 Stunden vorher öffnen
trinkbar / Lagerung:	2020 / 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 Sortendeklarierung – Blaufränkisch Keine Herkunftsbezeichnung – Wein aus Österreich Keine Banderole Keine Prüfnummer Mindestalkohol – 16 %Vol – trocken Wein aus eingetrockneten Trauben
Bewertungen:	Á la carte 92 Punkte Vinaria, 93 Punkte und 4 Sterne

JURIS Axel Stiegelmar, Marktgasse 12-18, A-7122 Gols, BURGENLAND - ÖSTERREICH
Tel: +43 (0)2173/2748, Fax: +43 (0)2173/3323, office@juris.at, www.juris.at