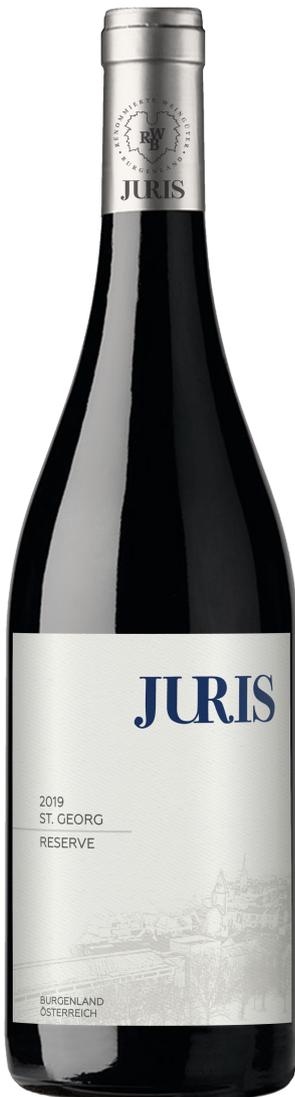


Das Weingut JURIS liegt am Nordostufer des Neusiedlersees in Gols, einem der bedeutendsten Weinbauorte des Burgenlandes. Der Name „JURIS“ leitet sich von „Georg“ ab. Ein traditioneller Vorname in unserer Familie. Durch die Lage im warmen pannonischem Klimagebiet sind die Weine von JURIS geprägt von höchster 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:	St. Georg Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2019
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	60 % Pinot noir 40 % St. Laurent
Farbe:	rot
Beschreibung:	<b>Falstaff: (93 Punkte)</b> Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Tabakwürze, Nuancen von Brombeeren, ein Hauch von Räucherwürze, etwas nach Cassis, Nougattouch. Saftig, elegant, balancierte Tannine, feinwürzig, fruchtsüß nach Brombeeren, dichtes Finish, vielseitiger Speisenbegleiter, gutes Entwicklungspotenzial. <b>Vinaria: (3 Sterne)</b> Rauchige Würze, Graphit, dunkle Beeren, cremige Vanillenoten; am Gaumen noch tannin- und gerbstoffbetont, Ribiseln, Weichseln und Himbeernoten, schon gut antrinkbar, mittellang bis lang. <b>à la carte: (93 Punkte)</b> Kräftiger Farbkern, gereifter Rand, Zedern, leicht rauchig-röstige Noten, Brombeere, straff, lebendige Textur, feinkörniges Tannin, gute Länge, Wacholder und Gewürznelke 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: 5,0
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2023 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung: 1 Jahr Barrique, ½ Jahr großes Fass und 1 Jahr Flaschenreife
Flaschengröße:	0,75 l
Auszeichnungen:	93 Punkte Falstaff 93 Punkte à la carte 4 Sterne Vinaria