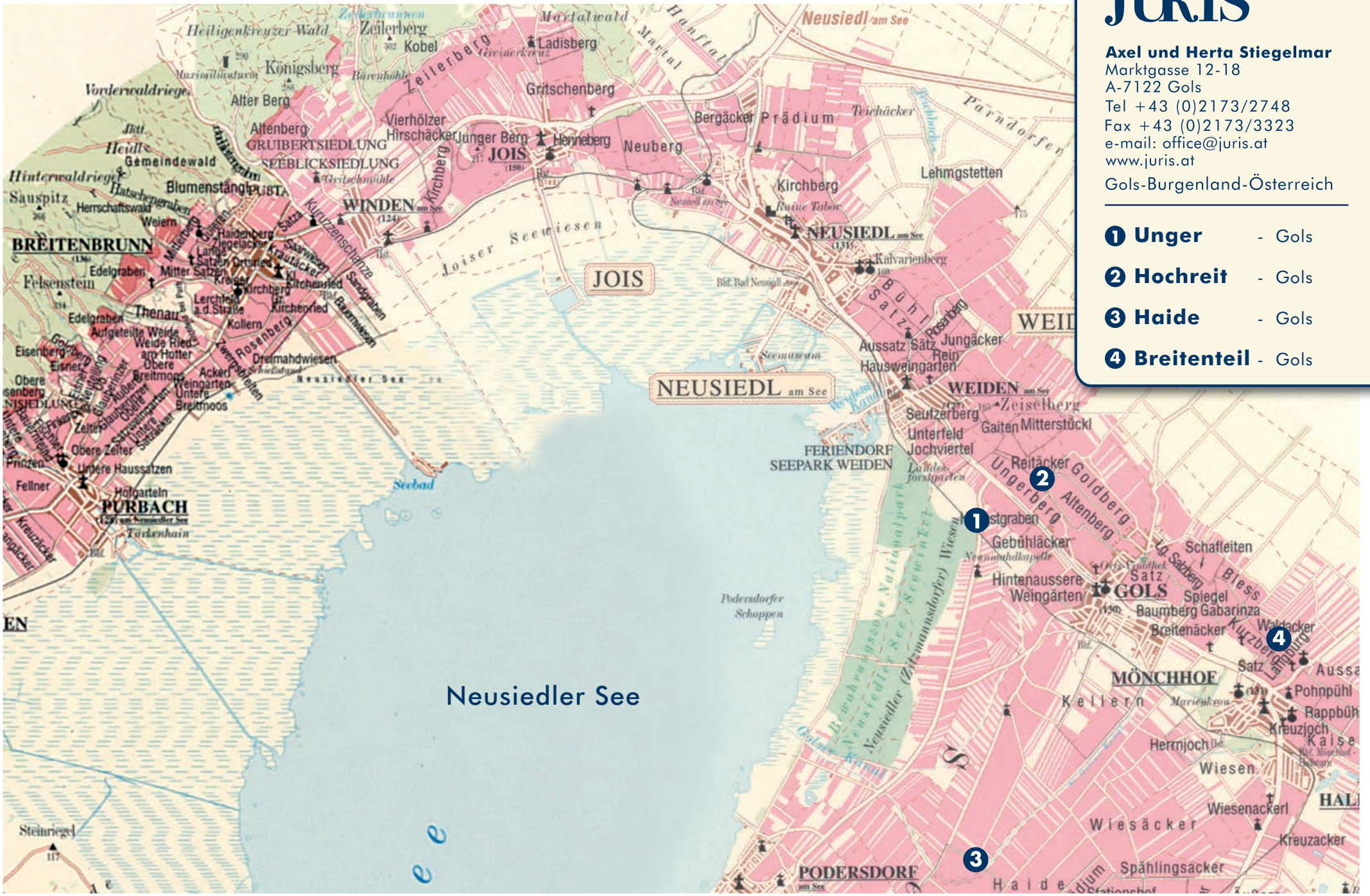
# Burgunderlagen 2010

JURIS

| RIED | Unger 1 | Hochreit 2 | Haide 3 | Breitenteil 4 |
|---|---|---|---|---|
| **Wachstum** | Gols | Gols | Gols | Gols |
| **Boden** | Lehm<br>mit mäßigem Kiesanteil<br>stark kalkhältig | sandiger Boden<br>mit hohem Kiesanteil<br>kalkfrei | sandiger Lehm<br>mit geringem Kiesanteil<br>stark kalkhältig | schluffiger Lehm<br>mit mäßigem Kiesanteil<br>stark kalkhältig |
| **Bemerkung** | Dieser Weingarten befindet sich in der Riede Ungerberg. Da unserer Meinung nach die Hangstücke für Pinot noir etwas zu heiß wären, wurde diese Anlage am Hangfuß gepflanzt. Wir verzichten somit auf die Bezeichnung „Berg“ und geben am Etikett nur die Subriede „Unger“ an. | Befindet sich in der Riede Reit gleich hinter der Riede Ungerberg am Rande der Parndorfer Platte, teilt sich in einen flachen West-Ost-gereihten Teil und der Subriede Hochreit, die etwas höher gelegenen aber nach Nord – Süd ausgerichtet ist und ist extrem kieshältig und kalkfrei. Dadurch kommen auch hellfruchtige Beerenaromen wie Himbeere und rote Johannisbeere besser zum Ausdruck. | Dieser Weingarten befindet sich in der Großlage Heideboden, im Dreieck mit Ried Edelgrund/Gols und Ried Hallebühl/Frauenkirchen.<br>Er liegt bereits einige Kilometer vom See entfernt und ist dadurch vom Mikroklima her sehr trocken.<br>Der Boden besitzt nur eine sehr geringe Wasserspeicherkapazität, ein Umstand der die Beeren sehr klein hält. | Diese Riede liegt zur Gänze auf der Parndorfer Platte, einem Gebiet, das ca. 30 m höher als die Ortschaft Gols ist. Hier öffnet sich unser Weinbaugebiet den Winden aus dem Donautal die dadurch kühleren Tage bewirken ein langsameres Reifen und einen intensiveren Frucht-Aromen-Aufbau. |
| **Reben** | Gepflanzt 2001<br>JURIS Selection<br>Stockdichte: 5500/ha | Gepflanzt 2001<br>JURIS Selection<br>Stockdichte: 5500/ha | Gepflanzt 1985<br>Klon 114<br>Stockdichte: 5500/ha | Gepflanzt 1985<br>Klon 113 +115<br>Stockdichte: 5500/ha |
| **Vinifikation** | Ernte von Hand in Kisten, sorgfältige Selektion der Trauben, Vergärung traditionell in offenen Bottichen. Unterstossen des Maischehutes 5 – 6 mal/Tag per Hand. Vergärungstemperatur ca. 28 °C um Überextraktion der Gerbstoffe zu verhindern. | | | |
| **Lagerung** | 1 Jahr in 2 – 3 mal gebrauchte Barriques | | | |
| **Weinwerte** | Alk.: 13,0%vol.<br>RZ: 1,0g/l<br>Sre.: 4,2%o | Alk.: 13,0%vol.<br>RZ: 1,0g/l<br>Sre.: 4,2%o | Alk.: 13,0%vol.<br>RZ: 1,0g/l<br>Sre.: 4,4%o | Alk.: 13,0%vol.<br>RZ: 1,0g/l<br>Sre.: 4,7%o |

# Burgunderlagen 2010





**JURIS**

**Axel und Herta Stiegelmar**
Marktgasse 12-18
A-7122 Gols
Tel +43 (0)2173/2748
Fax +43 (0)2173/3323
e-mail: office@juris.at
www.juris.at
Gols-Burgenland-Österreich


1. **Unger** - Gols
2. **Hochreit** - Gols
3. **Haide** - Gols
4. **Breitenteil** - Gols