

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: Chardonnay Altenberg

Anbaugebiet: Neusiedlersee

Jahrgang: 2011

Kellermeister: Axel Stiegelmar

Rebsorten: Chardonnay

Farbe: weiss

Beschreibung:

Juris:

Helles Strohgelb, erfrischender gelber Apfel und Quitte, erfrischend feste Säurestruktur, recht straff, trotzdem vollmundig, am Punkt, langer mineralischer Abgang. Der elegante Speisenbegleiter.

Vinaria Jungweinatlas:

Zarte Biskuitnoten, bisschen Marzipan, Zitrus, Mandarine, leichte Salzigkeit; zarte Holznoten, bisschen mineralisch, trinkanimierend, grüne Oliven, mittleres Gewicht.

Falstaff-Burgundertrophy: (4,5 Sterne)

helles grüngelb, frische Apfelfrucht, zart mit Wiesenkräutern unterlegt, ein Hauch von Zitruszesten, mineralische Nuancen. Saftig, feine gelbe Tropenfrucht, angenehme Extraktsüße, gut integrierter Säurebogen, bleibt gut haften, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial

Serviervorschlag: Fisch, Krusten- und Schalentiere, Pasta mit Weinsoße, zu hellem Fleisch, Spargel

Serviertemperatur in C: 7 Grad

Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 13,5

Restzucker in g/l: 2,7

Säure in g/l: 5,9

vorher öffnen: nein

Trinkbar / Lagerung: Ja / 8 Jahre

Weinbearbeitung: Vergärung im großen Holzfass, 3 Monate forcierte Hefelagerung.

Flaschengröße: 0,75 l

Bewertungen Falstaff 4,5 Sterne