

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: Sauvignon blanc Selection

Anbaugebiet: Neusiedlersee

Jahrgang: 2011

Kellermeister: Axel Stiegelmar

Rebsorten: Sauvignon blanc

Farbe: weiss

Reifegrad:

Beschreibung:

Juris:

komplexe Tropenfrucht in der Nase, gelbe Früchte wie Ananas, Stachelbeere, attraktives Säurespiel und eleganter Schmelz.

Medianet (5 Gläser):

Süße reife Frucht mit tiefer Würze, gelber Apfel, Pfirsich, Mango, Karamell, cremig mit sehr langem Abgang mit ausgeprägtem Lagercharakter

Vinaria Jungweinatlas (Top):

Anfangs etwas verhalten, öffnet sich mit Luft, Johannisbeere, zart-schotig, ausgewogen, viel Frucht, bisschen gelbfruchtig; viel Fruchtfleisch, tolle Fruchtwürze, kühl, frisch sehr zugänglich und trinkig, gute Komplexität, toll ausgereifte paprizierte Frucht, aromatisch, schöne Kernigkeit, tolle Harmonie.

Vinaria (Best Buy), 16 Punkte:

Klassische Sorte, feingliedrig, Pfefferoni, Paprika; elegante Kräuterwürze, Kümmel, vegetabilische Einschläge, viel Finesse und Animo, sehr schön.

Serviervorschlag: zu feinwürzigen, asiatischen Speisen mit Curry und Koriander, Kokosmilch-Safran-Suppe mit Garnelen und spicy Chili

Serviertemperatur in C: 7 Grad

Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 13,0
Restzucker in g/l: 1,0
Säure in g/l: 6,5

vorher öffnen: nein

trinkbar / Lagerung: ja / 3-5 Jahre

Weinbearbeitung: 100 % Fermentation imahltank – temperaturkontrolliert.

Flaschengröße: 0,75 l

Bewertungen: Medianet, 5 Gläser
Vinaria, Top und 16 Punkte