

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:	2016
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Chardonnay
Farbe:	weiss
Beschreibung:	JURIS: leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe, finessenreicher Duft nach Mango und Litschi, ein Hauch von floralen Noten, zarte Orangenzesten, etwas Wiesenkräuter, saftig, elegant, feine Säurestruktur, gutes Potenzial.
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: 1,8 Säure in g/l: 6,9
vorher öffnen:	nein
Trinkbar / Lagerung:	Ja / 8 Jahre
Weinbearbeitung:	Vergärung im großen Holzfass, 3 Monate forcierte Hefelagerung.
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	