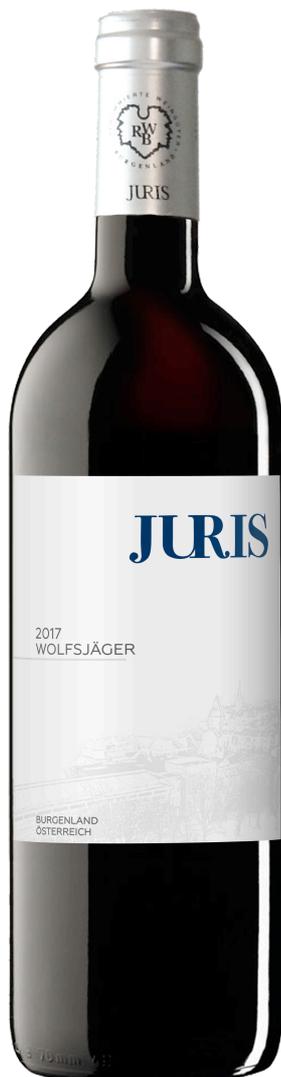


Das Weingut JURIS liegt am Nordostufer des Neusiedlersees in Gols, einem der bedeutendsten Weinbauorte des Burgenlandes. Der Name „JURIS“ leitet sich von „Georg“ ab. Ein traditioneller Vorname in unserer Familie. Durch die Lage im warmen pannonischem Klimagebiet sind die Weine von JURIS geprägt von höchster 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 Standort 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:                   | Wolfsjäger  |
| Anbaugebiet:            | Neusiedlersee   |
| Jahrgang:               | 2017  |
| Kellermeister:          | Axel Stiegelmar   |
| Rebsorten:              | 60% Blaufränkisch<br>40% Zweigelt   |
| Farbe:                  | rot   |
| Beschreibung:           | <b><u>Falstaff: (91 Punkte)</u></b><br>Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Kräuterwürzig unterlegte dunkle Beerenfrucht, etwas Lakritze, tabakige Nuancen. Mittlere Komplexität, feine rotbeerige Noten, präzise Tannine, reife Kirschen, mineralischer Nachhall.<br><b><u>Vinaria:</u></b><br>Üppige Nase, eingelegte Kirschen, Weichselkompott, generell viel Fülle, gewürzig; am Gaumen deutlich lebendiger, viel Zug und Würze, straff, reifes Tannin und Gerbstoffeinlagerung, Herzkirsche, kräuterwürzig, mittellang. |
| Serviervorschlag:       | Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild   |
| Serviertemperatur in C: | 15 Grad   |
| Analysewerte:           | Alkoholgehalt in %: 14,0<br>Restzucker in g/l: 1,1<br>Säure in g/l: 5,5   |
| vorher öffnen:          | 1 Stunde vorher   |
| trinkbar / Lagerung:    | ja / 5-10 Jahre   |
| Weinbearbeitung:        | Cuvée aus rein österreichischen Sorten; seit 2001; Teilbarrique. Dieser Wein steht für die Entwicklung eines typisch österreichischen Weinstiles. Er vereint die Vorteile des pannonischen Klimas – Weine mit Frucht, Würze und Komplexität, wobei besonderen Wert auf ein gewisses Trinkvergnügen gelegt wird  |
| Flaschengröße:          | 0,75 l  |
| Bewertungen             | Falstaff 91 Punkte  |