

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 Standraum 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:	Gewürztraminer URSPRUNG
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2019
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Gewürztraminer - maischevergoren
Farbe:	weiss
Beschreibung:	<u>Weinpur-Genussmagazin: (90 Punkte)</u> Helles klares Strohgelb; rauchig-flintige Noten, Zündhölzer, rosa Blüten; lebhafte Säure, feine Spannung, Nashi, ein Hauch Schilf, fröhlich, fein balanciert und trinkanregend. <u>Vinaria:</u> Neue, maischevergorene Variante, glockenklare Sortentypizität, dezent nach Gewürzen und Pilzen, feine Hefenoten, bisschen, Bananen, Rosenblätter; wirkt filigraner, aber deutlich gerbstoffiger, Orangenzesten, gute Balance, eigenständig, guter Säurehalt.
Serviervorschlag:	Getrüffelte Gänseleber, Rotschmierkäse, asiatisch gewürzte Nudel- und Reisgerichte, Meeresfrüchte, spicy food
Serviertemperatur in C:	7 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,0 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,3
vorher öffnen:	nein
trinkbar / Lagerung:	ja / 5-10 Jahre
Weinbearbeitung:	4 Tage auf der Maische vergoren und ausgebaut auf der Feinhefe im großen gebrauchten Holzfass
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen:	90 Punkte Weinpur-Genussmagazin