

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 Strohwain. 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:	Golser Muskat Ottonel	
Anbaugebiet:	Neusiedlersee	
Jahrgang:	2021	
Kellermeister:	Axel Stiegelmar	
Rebsorten:	Muskat Ottonel	
Farbe:	weiss	
Beschreibung	<p><b>Falstaff: (89 Punkte)</b>          Helles Goldgelb, silberfarbene Reflexe. Mit einem Hauch von Karamell unterlegte gelbe Tropenfrucht, etwas Blütenhonig. Feinwürzig, weiße Tropenfrucht, etwas Litschi, fruchtige Süße, kraftvoll, Nuancen von Ananas im Finish.</p> <p><b>Vinaria: (2 Sterne)</b>          Markant in der Sorte, gwwürzig, reifes Grapefruit, grüne Banane, Bitterorange; am Gaumen dezente Frucht, milde Säure, fülliger, schokoladiger Wein, etwas Muskat.</p>	
Serviervorschlag:	idealer Sommerwein für den Garten, leichte Fischgerichte, Meeresfrüchte, Vitello tonnato, Hähnchen auf griechisch mit Zitronensoße	
Serviertemperatur in C:	7 Grad	
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %:	12,5
	Restzucker in g/l:	4,5
	Säure in g/l:	3,7
vorher öffnen:		
trinkbar / Lagerung:	ja / 3-5 Jahre	
Weinbearbeitung:	gekühlte Vergärung im Edelstahltank, idealer Aperitifwein	
Flaschengröße:	0,75 l	
Bewertungen	2 Sterne Vinaria 89 Punkte Falstaff	