

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: | Chardonnay Alte Reben |
| Anbaugebiet: | Neusiedlersee |
| Jahrgang: | 2022 |
| Kellermeister: | Axel Stiegelmar |
| Rebsorten: | Chardonnay |
| Farbe: | weiss |
| Beschreibung: | <u>FALSTAFF: (91 Punkte)</u> Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zarte Anklänge von gelber Tropenfrucht, Nuancen von Kernobst, tabakig unterlegte Kräuterwürze. Mittlerer Körper, Noten von weißer Frucht, dezenter Säurebogen, mineralisch-zitronig, bereits gut antrinkbar. <u>á la carte: (92 Punkte)</u> Jugendliche Farbe, nuancieres Bukett, Kumquat, kandierte Orange, Steinobst, stoffig, balancierte Struktur, gut stützende Säure, feiner kGerbstoff und Frucht im Abgang, langer Nachhall. |
| Serviervorschlag: | Fisch, Krusten- und Schalentiere, Pasta mit Weinsöße, zu hellem Fleisch, Spargel |
| Serviertemperatur in C: | 7 Grad |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,5 |
| vorher öffnen: | nein |
| Trinkbar / Lagerung: | Ja / 8 Jahre |
| Weinbearbeitung: | Vergärung im großen Holzfass, 6 Monate forcierte Hefelagerung. |
| Flaschengröße: | 0,75 l |
| Bewertungen | 91 Punkte Falstaff 92 Punkte á la carte |