

JURIS

Das Weingut **JURIS** liegt am Nordostufer des Neusiedlersees in Gols, einer der bedeutendsten Weinbaugemeinden 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**: Weine mit dieser Bezeichnung sind in besonders hervorragender Weise eine Verbindung von Sorte und ihrem Standraum eben dem Weingarten. 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 Sauvignon blanc	
Anbaugebiet:	Neusiedlersee	
Jahrgang:	2025	
Kellermeister:	Axel Stiegelmar	
Rebsorten:	Sauvignon blanc	
Farbe:	weiss	
Beschreibung:	Schöne Fruchtexotik, auch Stachelbeere, süßer Fruchtcharme mit dezenter Würze; lebhaft, guter Säurekern, Maracuja, Johannisbeere, trinkvergnügender Sommerwein.	
Serviovorschlag:	zu feinwürzigen, asiatischen Speisen mit Curry und Koriander, Kokosmilch-Safran-Suppe mit Garnelen und spicy Chili	
Serviertemperatur in C:	7 Grad	
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %:	12,0
	Restzucker in g/l:	0,7
	Säure in g/l:	5,1
vorher öffnen:	nein	
trinkbar / Lagerung:	ja / 3-5 Jahre	
Weinbearbeitung:	100 % Fermentation imahltank – temperaturkontrolliert.	
Flaschengröße:	0,75 l	
Bewertungen		