

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 pannonischen 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 „**SELECTION**“ 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. Seit Jahrzehnten bestätigen Auszeichnungen und Prämierungen - ohne Zahl - die Kontinuität des Qualitätsniveaus unserer Weine. Der Titel „*Winemaker of the year 95/96*“ verliehen bei der Wine Challenge in London, stellt die Krönung unserer Bemühungen dar. Wir arbeiten stets nach dem Motto: „**Große Weinkultur entsteht aus der bewussten Verbindung von Tradition und Moderne**“



Name:	Pinot noir BREITENTEIL
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2009
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir
Farbe:	Rot
Reifegrad:	
Beschreibung:	<b>Juris:</b>

kräftiges Rubingranat, dunkle Waldbeerennoten mit würzigem Abgang, gut eingebundene Tanninstruktur, tolle Pikanz, lebhaft, legt immer mehr zu, beeindruckende Substanz, dunkle Waldbeerennoten mit würzigem Abgang.

**Feinschmecker-Pinot noir Cup 2013:**

„Deutsch“ im Duft, Lorbeerblatt, gut eingebundener Alkohol, mürb-körniges Tannin, geschmeidiger Übergang ins durchaus strukturgeprägte, frische Finale.

**VINARIA Jungweinatlas und Guide:**

Etwas rauchig, zarte Frucht, Ribisel, kühle Würze, Streichholz, in der Nase viel spürbar, aber noch etwas unnahbar; viel Schliff, kühle Aromen, druckvoll, dunkle Himbeeren, Johannisbeere, sehr fordernd, rauchig würzig, straffes Tannin, für Zukunft großer Wein.

Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hirsch, Reh, Fasan)
-------------------	--

Serviertemperatur in C:	16 Grad
-------------------------	---------

Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5
	Restzucker in g/l: 1,0
	Säure in g/l: 4,4

vorher öffnen:	2 Stunden vorher
----------------	------------------

trinkbar / Lagerung:	2010 / 10-15 Jahre
----------------------	--------------------

Weinbearbeitung:	Vergärung traditionell in offenen Bottichen. Unterstossen des Maischehutes 5-6mal/Tag per Hand. 1 Jahr in gebrauchten Barriques
------------------	---

Flaschengröße:	0,75 l
----------------	--------

Bewertungen	Vinaria 5 Sterne, Top
-------------	-----------------------