

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 HAIDE
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2011
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir
Farbe:	Rot

Beschreibung:

JURIS:

feine Burgundernase nach hellen Beerennoten, zart eingebundene Tanninstruktur gute Länge mit schöner Säure-Frucht-Brillanz, schöner Schliff, viel Potenzial, langer Abgang, sehr extravagant.

á la carte: (94 Punkte)

mittleres Rubin, einladende Frucht, Himbeere, Kirsche, feine Röstaromen, am Gaumen straffer Wein mit lebendiger Säure, viel Fruchtschmelz und feine Holzwürze im Finish, gute Länge und intensiver Pinot-noir-Charakter.

Vinaria: (V. Siegl)

ziselirt und feingliedrig, ein fruchtsüßer und eleganter Pinot-Klasiker von großer Reintönigkeit.

Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hase, Ente, Fasan)
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,1 Säure in g/l: 4,9
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar:	2010
Weinbearbeitung:	Vergärung traditionell in offenen Bottichen. Unterstossen des Maischehutes 5-6mal/Tag per Hand. 1 Jahr in gebrauchten Barriques
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	á la carte, 94 Punkte Gault Millau, 17 Punkte

