

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 HOCHREIT

Anbaugebiet: Neusiedlersee

Jahrgang: 2011

Kellermeister: Axel Stiegelmar

Rebsorten: Pinot noir

Farbe: Rot

Reifegrad:

Beschreibung:

**JURIS:**

schönes Himbeergranat, feine Beerenfrucht an Ribisel und Waldhimbeeren, feine Röstaromen, gut eingebundene Tanninstruktur, etwas kräftigere Pinot noir-Typizität, großer Jahrgang mit Reifepotenzial.

**Wein pur:**

Elegante und kühle rote Beeren-Frucht; viel Himbeere, saftig mit feiner Würze, Zimt, vielschichtig und komplex; weicher und umschmeichelnder Gerbstoff. Hohes Potenzial!

**Wein Pur:**

Ribisel, Weichsel, Himbeere – vielfältige Fruchtaromen, aber alles noch in Andeutungen, stark in sich verkapselt. Geduld ist angesagt.

**Vinaria: (v. Siegl)**

dicht und geschmeidig, hochelegant, viel Tannin, aus einem Guss, Potenzial.

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

Serviertemperatur in C: 16 Grad

Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 13,5  
Restzucker in g/l: 1,5  
Säure in g/l: 5,3

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: Gault Millau, 16 Punkte