

JURIS

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 Standraum 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:	Blaufränkisch UNGERBERG
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2016
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Blaufränkisch
Farbe:	Rot
Beschreibung:	

Falstaff (93 Punkte):

dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, Attraktives Brombeerkonfit, schwarze Kirscheb, zart nach Edelholz und Nougat, facettenreiches Bukett. Saftig, komplex, feine Extraktsüße, reifes Tannin, ein Hauch von Schokolade im Abgang, pfeffrige Würze im Abhang, bleibt gut haften, ein Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial.

À la carte: (92 Punkte)

Jugendliche Farbe, feinfruchtige Nase, Brombeere, Kirsche, feine Würze, gehaltvoll, lebendige Struktur, feinkörniges Finish, gute Länge, Cranberry im Nachhall.

Vinaria – Jungweinatlas: TIPP

Getrocknete Beeren, dezent nach Cassis, würzig, roter Pfeffer und Lakritze, gute Fülle; relativ weich und sehr saftig, rotbeerig, kühlaromatisch, typische Ungerberg-Kräuterwürze, super Struktur und Länge.

à la carte: (93+ Punkte)

Jugendliche Farbe, leicht reifer Rand, vielschichtige Nase, Zwetschke, Brombeere, Cranberry, leicht röstige Noten, kräftiger Wein, straffe Textur, lebendiger Trinkfluss, feines Tannin im Abgang, gute Länge.

Das Genussmagazin (93 Punkte):

Dunkelbeerig, Erdnusschale, Himbeertouch, Zartbitterschokolade, Pflaume, Lorbeerholz, ätherisch; druckvoll, straff, Tannine balanciert; kühle Röstnoten, Pfeffer, Kakao; feinmineralische Frische.

Serviervorschlag: Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hase, Ente, Fasan)

Serviertemperatur in C: 16 Grad

Analysewerte:	Alkoholgehalt in %:	13,5
	Restzucker in g/l:	1,2
	Säure in g/l:	5,2

vorher öffnen: 2 Stunden vorher

trinkbar: 2020 / 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, 1,5 l

Bewertungen: 93 Punkte Falstaff
92 Punkte à la carte
93+ Punkte à la carte

