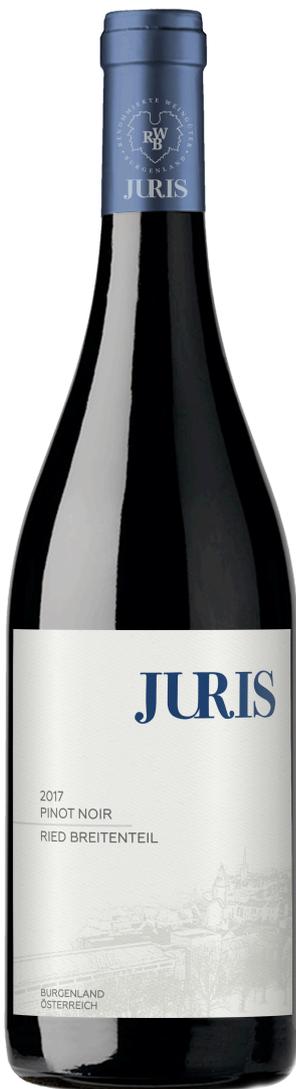


Das Weingut JURIS liegt am Nordostufer des Neusiedlersees in Gols, einem der bedeutendsten Weinbauorte des Burgenlandes. Der Name „JURIS“ leitet sich von „Georg“ ab. Ein traditioneller Vorname in unserer Familie. Durch die Lage im warmen pannonischem Klimagebiet sind die Weine von JURIS geprägt von höchster 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 Standort 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:	Pinot noir BREITENTEIL
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2017
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir
Farbe:	Rot
Reifegrad:	
Beschreibung:	

À la carte (95 Punkte)

Jugendlich, transparentes Rubin, vielschichtige Nase, kandierte Blutorange, Himbeere, Verbene, fein rauchig, stoffiger Pinot noir, eleganter Trinkluss, feiner Gerbstoff, Kornelkirsche im Nachhall.

Falstaff (94 Punkte):

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung, Feines rotes Beerenkonfit, feine Kirschfrucht, eine Hauch von Orangenschalen, einladendes Bukett, rauchiger Touch, Gute Komplexität, saftig, straff, feine Herzkirschfrucht, pfeffriger Touch im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit Potenzial.

Vinaria: ***

Viel Kräuterwürze, etwas salzig, helle Beeren, relativ straff; Ribisel und dunkle Himbeeren, straff, k Reidig, dunkle Schokolade, Salzmandel, festes, forderndes Tannin.

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: 5,0
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2019 / 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	95 Punkte à la carte 94 Punkte Falstaff 3 Sterne, Vinaria