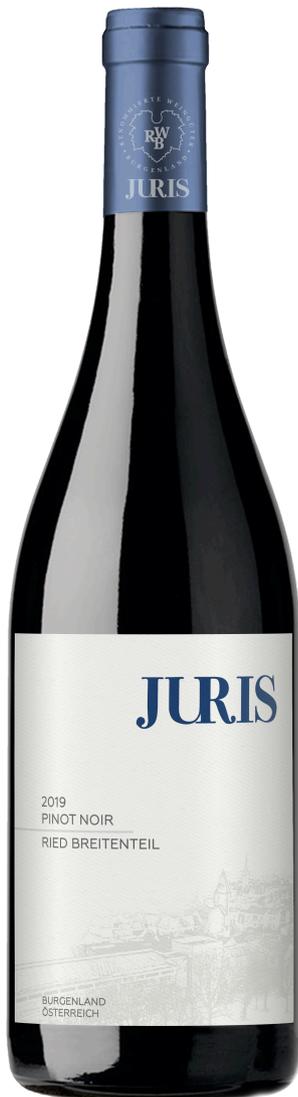


Das Weingut JURIS liegt am Nordostufer des Neusiedlersees in Gols, einem der bedeutendsten Weinbauorte des Burgenlandes. Der Name „JURIS“ leitet sich von „Georg“ ab. Ein traditioneller Vorname in unserer Familie. Durch die Lage im warmen pannonischem Klimagebiet sind die Weine von JURIS geprägt von höchster 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: 2019

Kellermeister: Axel Stiegelmar

Rebsorten: Pinot noir

Farbe: Rot

Reifegrad:

Beschreibung: **Falstaff (93 Punkte):**

Kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Etwas verhalten, rote Waldbeeren, zarte florale Nuancen, ein Hauch von Limettenzesten, scheues Bukett. Schlank, rote Kirschen, feine, gut integrierte Tannine, rotbeeriger Abgang, mineralisch-zitroniger Nachhall, bereits gut antrinkbar, filigraner Stil.

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

Serviertemperatur in C: 16 Grad

Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 12,5

Restzucker in g/l: 1,0

Säure in g/l: 5,3

vorher öffnen: 2 Stunden vorher

trinkbar / Lagerung: 2023 / 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