

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:** Abfüllungen mit dieser Bezeichnung betitelt 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:	Pinot noir HOCHREIT		
Anbaugebiet:	Neusiedlersee		
Jahrgang:	2021		
Kellermeister:	Axel Stiegelmar		
Rebsorten:	Pinot noir		
Farbe:	Rot		
Reifegrad:			
Beschreibung:	Kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Zarte Holzwürze, rote Waldbeeren, Nuancen von Kirschen und Himbeeren, einladendes, facettenreiches Bukett. Komplex, saftig, rote Waldbeerenfrucht, gut integrierte Tannine, mineralisch-salzig im Abgang, zeigt Länge, Kirschen im Rückgeschmack, gutes Reifepotenzial.		
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:	4,5	
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			