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:	Chardonnay Ried Altenberg
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2022
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Chardonnay
Farbe:	weiss
Reifegrad:	
Beschreibung:	**Falstaff (93 Punkte):** Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart nach hellem Karamell und Vanille, ein Hauch von gelber Tropenfrucht, etwas Ananas und Pfirsich. Komplex, kraftvoll, feine Nuancen von weißem Steinobst, gut integrierte Holzwürze, weißes Nougat, mineralisch-salziger Abgang, bleibt haften, gutes Reifepotenzial, könnte auch aus dem Burgund kommen. **Falstaff: (94 Punkte):** Mittleres Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Feine Röstaromen, kandierte Orangenzesten, ein Hauch von Vanille, gelbe Apfelfrucht, mineralischer Touch. Kraftvoll, saftig, elegant, feine Extraktsüße, eingebundene Holzwürze, gute Frische, mineralisch-salzig, lange anhaftend, zeigt Balance und sicheres Reifepotenzial. **VINARIA: (4 Sterne)** Gute Fülle, feine Nusscreme und Marzipannoten, samtiger Schmelz; körperreich mit super Toasting, Tannin und Frische, reife Grapefruits, internationale Burgunder-Anmutung, vielschichtiger Langstreckenläufer. **á la carte: (93+ Punkte)** Jugendliche Farbnoten, komplexe Aromen, kandierte Orange, Mandeln, gelbe Steinobst-Noten, gehaltvoll, engmaschige Textur, fein verwobene Holzwürze, fruchtig-lang anhaltender Nachhall, Potenzial.
Serviervorschlag:	karamellisierte Gänseleber, Kalbfleisch-Steak auf schwarzen Nüssen mit Pastinakenpürrée
Serviertemperatur °C	9 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 6,1
vorher öffnen:	1 Stunde vorher
trinkbar / Lagerung:	2026 / 10-15 Jahre
Weinbearbeitung:	selektive Ernte, in Barrique vergoren und 13 Monate auf der Hefe gelagert, biologischer Säureabbau.
Flaschengröße:	0,75l
Bewertungen	93 Punkte Falstaff 94 Punkte Falstaff 93 Punkge á la carte 92 Punkte Rot-Goldene Traube 4 Sterne Vinaria

JURIS Axel Stiegelmar, Marktgasse 12-18, A-7122 Gols, BURGENLAND - ÖSTERREICH
Tel: +43 (0)2173/2748, Fax: +43 (0)2173/3323, office@juris.at, www.juris.at