

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 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 RIED HERRSCHAFTSWALD
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2022
Kellermeister:	Gregor Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir
Farbe:	Rot
Reifegrad:	
Beschreibung:	JURIS: dezentem 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.
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hirsch, Reh, Fasan)
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,0 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,6
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2026/ 10-15 Jahre
Weinbearbeitung:	Die Ried Herrschaftswald befindet sich am Hochplateau der Parndorfer Platte – eine kühle, windexponierte Riede mit Donauschotter im Oberboden und kalkigem Lehm im Unterboden. Trauben unserer Familienselektion und einer Selection massale aus der Vosne Romane wurden hierfür verarbeitet. Um die Frische und die Eleganz dieses Weines zu erhalten, wurde jede einzelne Beere behutsam vom Stock gepflückt. Nach drei Wochen wurden die mittlerweile am Stock verholzten Stiele geerntet und während der Gärung zu den Beeren zugegeben. Viel Vergnügen beim Genuss dieses Weines! 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	