

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 pannonischen 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 „**SELECTION**“ 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. Seit Jahrzehnten bestätigen Auszeichnungen und Prämierungen - ohne Zahl - die Kontinuität des Qualitätsniveaus unserer Weine. Der Titel „*Wine maker of the year 95/96*“, verliehen bei der Wine Challenge in London, stellt die Krönung unserer Bemühungen dar. Wir arbeiten stets nach dem Motto: „**Große Weinkultur entsteht aus der bewussten Verbindung von Tradition und Moderne**“



Name:	Tricata
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2008
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Blaufränkisch
Farbe:	rot
Reifegrad:	
Beschreibung:	á la carte (94 Punkte): wunderschöne Fülle, Kakao, Schokolade; herrlich extraktsüßer Stoff Vinaria: ungewöhnlicher Wein, hat Amarone-Touch, weiche, gekochte Frucht, ausgereift, süß-würzige Frucht, Nougatschoko, kompakt, pikant, rauchiges Holz, gebündelte Frucht, spannend.
Serviervorschlag:	zu sehr kräftigen Speisen, geschmorte Gerichte wie Ochsenfleisch, Rindsbackerl, kräftige Käse, Trüffel und Edelbitterschokolade ab 95% Kakao
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 15,5 Restzucker in g/l: 0,8 Säure in g/l: 4,8
vorher öffnen:	2 Stunden vorher öffnen
trinkbar / Lagerung:	2014 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung 1 Jahr Barrique Allier neu, ½ Jahr großes Eichenfass.
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 12 l, 18 l
Bewertungen	Á la carte 94 Punkte, Falstaff 91 Punkte, Gault Millau 18 Punkte