

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 „*Winemaker 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:	2009
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Sortencuvée
Farbe:	rot
Beschreibung:	<p><b>Vinaria-Jungweinatlas:</b> Recht weich, viel Fülle und unheimliche Würze, dahinter viel Johannisbeere, schöne Saftigkeit, ausgereift, sehr spannend; reife Zwetschke, sehr würzig, schöne Aromatik, getrocknete Früchte, Banane, Kaffee, viel Schliff, feurig, gute Länge, hoher Eleganzfaktor. <i>TIPP</i></p> <p><b>Vinaria (17,1 P.):</b> Nahezu überreife, rosinige Nase, ausdrucksstark, ja plakativ, alkoholisches Feuer, sehr reichhaltig; enorme, beinahe überbordende Fülle, dennoch balanciert, bringt die pannonische Herkunft, aber auch tolles Amarone-Feeling schön zum Ausdruck, weiche Tannine und Riesenlänge, sehr individuell.</p> <p><b>Weinguide Wein und Winzer (5 Gläser):</b> Ribisel, Brombeere, rote Paprika und etwas Dille in der Nase wie am Gaumen, kraftvoll und mächtig, dabei gut balancierte Säure, vielschichtige Würze im Hintergrund, enorme Dichte und Länge, noch etwas juvenil.</p> <p><b>Falstaff (92 Punkte):</b> dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart blättrig unterlegtes schwarzes Waldbeerkonfit, ein Hauch von Dörrzwetschken, zart nach Sanddorn, braucht Luft, um sich zu öffnen. Saftig, extraktsüße dunkle Beerenfrucht, schwarze Kirschen, gut integrierte Tannine, salziger Nachhall, mineralisch im Rückgeschmack.</p>
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 %: 16,0 Restzucker in g/l: 1,3 Säure in g/l: 5,1
vorher öffnen:	2 Stunden vorher öffnen
trinkbar / Lagerung:	2015 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung 18 Monate im 500l Fass
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 12 l, 18 l
Bewertungen	Wein und Winzer-Guide 5 Gläser Vinaria 17,1 Punkte Falstaff, 92 Punkte