

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 Strohwain. 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:	St. Laurent Reserve						
Anbaugebiet:	Neusiedlersee						
Jahrgang:	2010						
Kellermeister:	Axel Stiegelmar						
Rebsorten:	St. Laurent						
Farbe:	rot						
Beschreibung:	<p>Falstaff (92 P.): Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feine reife Zwetschkenfrucht, dunkles Waldbeerkonfit, mit zarter vegetaler Würze unterlegt. Saftig, feine Textur, rotbeerige Fruchtanklänge, seidiges Tannin, bleibt gut haften, Nougatkaramell im Nachhall, harmonischer Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial.</p> <p>Weinpur: Rote Beerenfrucht; erfrischende Säure, viel Mineralität. Frische und strahlende Frucht, wirkt enorm leichtfüßig. Viel Spannung, sehr präzise, mineralische Länge</p> <p>Vinaria Jungweinatlas und Guide: (Tipp) Schöne Kirschfrucht, dunkelwürzig, herzhaft und zupackend, Brombeeren, saftige Frucht, Lakritze; rote Kirschen, rauchig, dunkle Beeren, rauchig, selchig, robustes Tannin, sehr jugendlich, stoffig, Zitrusnoten, etwas ätherisch, noch zuwarten, tolle Anlagen.</p> <p>À la carte: (93 Punkte) tiefdunkler Wein, dunkelbeerige Frucht, feine Würze, am Gaumen stoffig, engmaschig in der Struktur, gute Fruchtwürze im Finish, gute Länge, großartiger Sortencharakter</p> <p>ÖGZ: (bester St. Laurent) Pfefferwürze, rauchige Nase, Viel Frucht am Gaumen, später Schokolade, schmeichelnd, körperbetont, vielschichtig. Opulent und ewig lang, macht Spaß</p>						
Serviervorschlag:	Pasteten, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn)						
Serviertemperatur in C:	16 Grad						
Analysewerte:	<table> <tr> <td>Alkoholgehalt in %:</td> <td>13,5</td> </tr> <tr> <td>Restzucker in g/l:</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Säure in g/l:</td> <td>5,5</td> </tr> </table>	Alkoholgehalt in %:	13,5	Restzucker in g/l:	1,0	Säure in g/l:	5,5
Alkoholgehalt in %:	13,5						
Restzucker in g/l:	1,0						
Säure in g/l:	5,5						
vorher öffnen:	2 Stunden vorher						
trinkbar / Lagerung:	2013 / 15-20 Jahre						
Weinbearbeitung:	verlängerte Maischestandzeit bei der Gärung, dadurch kompakter und reifer Körper, Lagerung: 1 Jahr Barrique, ½ Jahr großes Fass.						
Flaschengröße:	0,75 l						
Bewertungen:	<p>Falstaff, 92 Punkte, 2. Platz Vinaria, 4 Sterne À la carte, 93 Punkte Gault Millau, 16,5 Punkte</p>						