

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: Chardonnay Reserve
 Anbaugebiet: Neusiedlersee
 Jahrgang: 2011
 Kellermeister: Axel Stiegelmar
 Rebsorten: Chardonnay
 Farbe: weiss
 Reifegrad:

Beschreibung: **ÖGZ:** Weiße Schokolade, Gewürznelken. Leichtes Nougat-Spiel, druckvoll am Gaumen, geröstete Nüsse, Walnuß, Wacholder, balancierter Abgang, hat Zukunft.
Weinpur: Exotische Frucht aus später Lese und zugleich kernige Frische; Würzigkeit und Mineralik, das Holz sauber eingebunden. Viel Substanz, Orangen und Mandarinen, Pikanz. Liegen lassen!
Vinaria Jungweinatlas: (Tipp), 4 Sterne
 Walnuss, Grapefruit, Lorbeerlaub, bisschen Kräuter, feine dezente Frucht, gelbe Banane; toller Schmelz, röstig, gute Substanz, Mandarine, dunkelwürzig mit Frische, Vanillestangerl, Säurebiss, substanzreich und vielschichtig, schöne Tanninstruktur, Tiefgang.
Falstaff: (92 Punkte) Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nussig unterlegte Röstaromen, gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Kapstachelbeeren. Komplex, elegante Textur, feiner Honigtouch, finessenreicher Säurebogen, gelbe Tropenfrucht im Nachhall, zart nach Karamell im Finale, ein ausgewogener Speisenbegleiter.
Falstaff-Burgundertrophy: (92 Punkte) helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Kräuter, ein Hauch von Orangenzesten, reife gelbe Apfelfrucht, attraktives Bukett. Saftig, extraktsüß, Nuancen von Gewürzen, feiner Holztouch, reife Steinobstanklänge im Abgang, zeigt gute Länge, mineralischer Nachhall, sicheres Entwicklungspotential.
à la carte: (91 Punkte)
 Jugendliche Farbe, reife gelbe Fruchtaromen, Melone, Grapefruit, Apfel, präsenzte Holzwürze, am Gaumen stoffiger Wein mit balancierter Textur, cremig, Fruchtschmelz und feine Zitrusnoten im Finish, gute Länge.
 Serviervorschlag: karamellisierte Gänseleber, Kalbfleisch-Steak auf schwarzen Nüssen mit Pastinakenpürrée
 Serviertemperatur °C 9 Grad
 Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 14,0
 Restzucker in g/l: 3,2
 Säure in g/l: 5,4
 vorher öffnen: 1 Stunde vorher
 trinkbar / Lagerung: 2013 / 10-15 Jahre
 Weinbearbeitung: selektive Ernte, in Barrique vergoren und 13 Monate auf der Hefe gelagert, biologischer Säureabbau.
 Flaschengröße: 0,75l, 1,5l, 3l
 Bewertungen: Falstaff, 92 Punkte
 Vinaria, 4 Sterne
 À la carte: 91 Punkte