

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:	Pinot noir Reserve	
Anbaugebiet:	Neusiedlersee	
Jahrgang:	2011	
Kellermeister:	Axel Stiegelmar	
Rebsorten:	Pinot noir	
Farbe:	rot	
Beschreibung:	<p>Falstaff (92 P.): Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feinwürzig unterlegtes reifes dunkles Beerenkonfit, ein hauch von Orangenesten, eine hauch von Edelholz. Saftig, dezente Fruchtsüße, präzise, gut integrierte Tannine, mineralisch-salzige Nuancen, zeigt gute Länge, verfügt über Entwicklungspotenzial.</p> <p>Wein Pur: Gutes Holz; Röstaromen, etwas Karamell und frische rote Frucht, ein Hauch von Kirsche und Himbeere, kraftvoll und engmaschig zugleich. Mineralischfrischer Abgang mit Nachdruck. Lagerfähig.</p> <p>Vinaria: (15 Punkte) dichte Fruchtnase mit leicht schotigen Tönen, reif, Waldhimbeeren, bisschen ätherisch, beachtliches Volumen, dicht, einige Facetten, Hauch flüchtig; mittelmäßig, etwas ätherisch, sehr saftige Frucht, aber recht hart im Finish, derzeit schwer zu durchschauen.</p> <p>à la carte: (92 Punkte) mittlere Farbtiefe, gereifter Rand, offene reife Fruchtnoten, seidige Textur, feinkörniges Tannin</p>	
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hirsch, Wildschwein, Fasan)	
Serviertemperatur in C:	16 Grad	
Analysewerte:	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 Eichenfass	
Flaschengröße:	0,75 l	
Bewertungen	Falstaff 92 Punkte	Vinaria 15 Punkte
	à la carte, 92 Punkte	