

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:	2011						
Kellermeister:	Axel Stiegelmar						
Rebsorten:	Blaufränkisch						
Farbe:	rot						
Beschreibung:	<p>Falstaff (93 P.): tiefdunkles Rubingranat, opaler Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, feinwürzig unterlegte dunkle Beerenfrucht, reife Zwetschken, intensives Bukett, zart nach Nougat und Gewürzen, kraftvoll, saftig, Brombeeren, schokoladige Textur, feine Säurestruktur, Nougat im Nachhall, salziger Touch, sicheres Reifepotenzial.</p> <p>Vinaria: (3 Sterne, Tipp) Viel getrocknete Früchte, Heidelbeermarmelade, warm, dunkle Würze; Riesenfülle, Biskuit, hoch reif mit vielen Schichten, Heidelbeeren, üppig, gute Länge.</p> <p>à la carte: (92 Punkte) Kräftige Farbe, nuanciertes Bukett, Mix aus Rosinen, Dörrobstnoten, Reigen, am Gaumen gehaltvoller Wein mit viel Stoff und Schmelz, gute Fruchtnoten und Länge.</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:	<table> <tr> <td>Alkoholgehalt in %:</td> <td>16,0</td> </tr> <tr> <td>Restzucker in g/l:</td> <td>1,8</td> </tr> <tr> <td>Säure in g/l:</td> <td>6,7</td> </tr> </table>	Alkoholgehalt in %:	16,0	Restzucker in g/l:	1,8	Säure in g/l:	6,7
Alkoholgehalt in %:	16,0						
Restzucker in g/l:	1,8						
Säure in g/l:	6,7						
vorher öffnen:	2 Stunden vorher öffnen						
trinkbar / Lagerung:	2015 / 15-20 Jahre						
Weinbearbeitung:	Lagerung: 12 Monate in neuem Barrique, 6 Monate im großen Eichenfass						
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l						
Anmerkung:	Keine Jahrgangsbezeichnung – L 11 = Jahrgang 2011 Keine Sortendeklaration – Blaufränkisch Keine Herkunftsbezeichnung – Wein aus Österreich Keine Banderole Keine Prüfnummer Mindestalkohol – 16 %Vol – trocken Wein aus eingetrockneten Trauben						
Bewertungen:	<p>Falstaff 93 Punkte Vinaria, 3 Sterne à la carte, 92 Punkte</p>						