

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 Strohw Wein. 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: 2012

Kellermeister: Axel Stiegelmar

Rebsorten: St. Laurent

Farbe: rot

Beschreibung: **Falstaff: (93 Punkte)**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladende Röstaromen, schwarze Beeren, mineralischer Touch, Brombeeren und Kirschen klingen an. Komplex, stoffig, schwarzes Waldbeerkonfit, präsen Tannine, etwas Schokolade im Abgang, ein saftiger Speisenbegleiter mit Potenzial.

Falstaff: (92-94 Punkte)

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Attraktive dunkle Beerenfrucht, mit feiner Edelholzwürze unterlegt, ein Hauch von Brombeeren und Nougat. Komplex, elegant und harmonisch, feine Tannine, extraktsüßer Abgang, feine Röstaromen im Rückgeschmack, ein facettenreicher Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial.

Terroir: diluvialer Quarz- und Kiesboden auf pannonischem Lehm, mäßig bis stark kalkhaltig

Serviervorschlag: Pasteten, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn)

Serviertemperatur in C: 16 Grad

Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 14,0
Restzucker in g/l: 1,0
Säure in g/l: 5,0

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, 1/2 Jahr großes Fass.

Flaschengröße: 0,75 l

Bewertungen: Falstaff 92-94 Punkte
Falstaff 93 Punkte