# JURIS

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: | St. Georg Reserve |
| Anbaugebiet: | Neusiedlersee |
| Jahrgang: | 2013 |
| Kellermeister: | Axel Stiegelmar |
| Rebsorten: | 70 % Pinot noir<br>30 % St. Laurent |
| Farbe: | rot |
| Beschreibung: | **Falstaff: (92 Punkte)**<br>Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit einem Hauch von reifen Feigen unterlegte dunkle Beerenfrucht, zarte Röstaromen. Komplex, saftig, schokoladige Textur, reife Herzkirschen, bleibt sehr gut haften, harmonisch, mit gutem Reifepotenzial ausgestattet. |
| Serviervorschlag: | Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein |
| Serviertemperatur in C: | 16 Grad |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt in %: 14,0<br>Restzucker in g/l: 1,0<br>Säure in g/l: 4,3 |
| vorher öffnen: | 2 Stunden vorher |
| trinkbar / Lagerung: | 2013 / 15-20 Jahre |
| Weinbearbeitung: | Lagerung: 1 Jahr Barrique,<br>½ Jahr großes Fass und<br>1 Jahr Flaschenreife |
| Flaschengröße: | 0,75 l |
| Auszeichnungen: | Falstaff, 91-93 Punkte<br>17 Punkte Gault&Millau |

JURIS Axel Stiegelmar, Marktgasse 12-18, A-7122 Gols, BURGENLAND - ÖSTERREICH
Tel: +43 (0)2173/2748, Fax: +43 (0)2173/3323, office@juris.at, www.juris.at