

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 pannonischem 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 „**GOLSER**“ 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. **RIEDEN:** Abfüllmengen mit dieser Bezeichnung betiteln wir nur jene Weine, die in besonders hervorragender Weise eine Verbindung von Sorte und ihrem Standraum eben dem Weingarten zeigen. Seit Jahrzehnten bestätigen Auszeichnungen und Prämierungen - ohne Zahl - die Kontinuität des Qualitätsniveaus unserer Weine. Wir arbeiten stets nach dem Motto: „**Große Weinkultur entsteht aus der bewussten Verbindung von Tradition und Moderne**“



Name:	Ina´mera Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2015
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	40 % Cabernet Sauvignon 30 % Merlot 30 % Blaufränkisch
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff: (94 Punkte) Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Edelholzwürze, tabakig, dunkles Beerenkonfit, ein Hauch von Nougat, einladendes Bukett, Saftig, gute Komplexität, Brombeerkonfit, reife Zwetschken, runde Tannine, gute Länge, extraktsüßer Nachhall, sehr gutes Reifepotenzial. á la carte: (94 Punkte) intensive Farbe, komplexes Bukett, Blutorange, Brombeere, Cassis, zarte Würze, fein verwobene Röstaromatik, körperreicher Wein, engmaschige Struktur, fester und feiner Tanninkern, lang anhaltend, Cranberry im Rückaroma. Vinaria: (4 Sterne) TIPP Viel Würze, frisch-aromatisch, rotbeerig, leichtfüßig, Beerenmix, Heidelbeere, schönes Tannin, viel Druck und Spannung, beeindruckene Länge.
Serviervorschlag:	Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,6
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2019 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung 1 Jahr Barrique Allier neu, ½ Jahr großes Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 0,375 l
Bewertungen	94 Punkte Falstaff 94 Punkte Á la carte 17 Punkte Gault&Millau 3 Sterne Vinaria