

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:	Pinot noir Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2015
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Pinot noir
Farbe:	rot
Beschreibung:	

Falstaff: (92 Punkte)

kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart rauchig unterlegte Kräuterwürze, feine Zwetschenfrucht, ein Hauch von Dörrobst, kandierte Orangenzenen, Saftig, elegant, feine rote Beerenfrucht, integrierte Tannine, dezente Extraktsüße im Abgang, bleibt haften, verfügt über Reifepotenzial.

à la carte: (93 Punkte)

Transparentes Rubin, gereifter Rand, intensive Nase, Preiselbeere, zedrige Noten, kandierte Orange, körperreicher Wein, balancierter Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang, gute Länge, bitterschokolade im Rückaroma.

Vinaria: (3 Sterne)

Dunkelwürzig, Waldboden, Tannennadeln, Linzer Torte, rauchig-würzig, sehr eigenständig, Himbeeren, schokoladig, kräftig, aber feines Tannin, mittellang bis lang.

Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hirsch, Wildschwein, Fasan)		
Serviertemperatur in C:	16 Grad		
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %:	13,5	
	Restzucker in g/l:	1,2	
	Säure in g/l:	5,0	
vorher öffnen:	2 Stunden vorher		
trinkbar / Lagerung:	2019 / 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	92 Punkte Falstaff		
	93 Punkte á la carte		
	3 Sterne Vinaria		