

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:	St. Georg Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2015
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	70 % Pinot noir 30 % St. Laurent

Farbe:	rot
--------	-----

Beschreibung:	Falstaff: (92 Punkte) Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische rote Kirschfrucht, dezentes Waldbeerkonfit unterlegt, ein Hauch von Orangenzenen, Saftig, elegant, zart nach Dörrzwetschken, integrierte Tannine, reife Kirschen im Nachhall, bereits gut antrinkbar.
---------------	--

Vinaria: (4 Sterne) TIPP

Lebkuchen, gute Dichte, dunkle Beeren, rauchig; muskulös, mineralisch und leichtfüßig, balanciert, trinkcharmant bei schöner Länge

Serviertvorschlag:	Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein
--------------------	---

Serviertemperatur in C:	16 Grad
-------------------------	---------

Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/l: 1,3 Säure in g/l: 5,2
---------------	---

vorher öffnen:	2 Stunden vorher
----------------	------------------

trinkbar / Lagerung:	2019 / 15-20 Jahre
----------------------	--------------------

Weinbearbeitung:	Lagerung: 1 Jahr Barrique, ½ Jahr großes Fass und 1 Jahr Flaschenreife
------------------	--

Flaschengröße:	0,75 l
----------------	--------

Auszeichnungen:	Falstaff 92 Punkte Vinaria 4 Sterne
-----------------	--