

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 bestätigten 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. Laurent Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2015
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	St. Laurent
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff: (92 Punkte) dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, zart nach Edelholz und Nougat, feine dunkle rotbeerige Frucht, zart nach Kirschen, integrierte Tannine, mineralisch-frischer Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial. á la carte: (93 Punkte) Kräftiger Farbkern, gereifter Rand, vielschichtige Nase, dunkle Beeren, leicht animalische Noten, Kirsche, Röstaromen, kräftiger Wein, straffe Struktur, eleganter Trinkfluss, feinkörniges Finish, Cranberry im Rückaroma. Vinaria: (3 Sterne) Herzkirsche, gwürzige Noten, Zitronenzesten, Mürbteig; gute Tiefe, rote Beeren, Kirschen, mittlere Statur, geschliffen, trinkvergnäglich, gute Länge.
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 %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,8
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 Fass.
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	93 Punkte á la carte 92 Punkte Falstaff 3 Sterne Vinaria