

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 Standort 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:	Cabernet Sauvignon Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2016
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff (92 P.):

kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zarte Edelholznote, feine Kräuterwürze, dunkles Wadbeerkonfit, tabakige Nuancen, saftig, riefte Kirschen, zartes Cassis, runde Tannine, mineralisch, frisch strukturiert, salziger Nachhall, bereits gut antrinkbar.

Vinaria: (Tipp und 4 Sterne)

Würzige Johannisbeernoten, klares Sortenprofil, enorm viel Fruchtiefe, erdig, bisschen Nougatnoten, Wacholder, Lorbeer; ausgereift, schöne Cassisnoten, kühl-würzig, viel Stoff, Frucht schluckt elegant das neue Holz, straff, dunkler Nougat, hat viel Zug, toller, saftiger Cabernet mit Struktur, Kraft und Länge.

Serviovorschlag:	Rind gebraten, Wild (Hirsch, Wildschwein), würziger Hartkäse
Serviertemperatur in °C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,0
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2020 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung: 1 Jahr Barrique neu, ½ Jahr Fass, Eiklarschönung.
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	Falstaff 92 Punkte Vinaria Tipp und 4 Sterne