

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:	2016
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	30 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot 30 % Blaufränkisch
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff: (94 Punkte) Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische Herzkirschen, ein Hauch von Zwetschken, feiner Schokoanflug, einladendes Bukett. Saftig, feine rotbeerige Frucht nuances, integrierte Tannine, die noch etwas Zeit brauchen, mineralisch im Abgang, wirkt noch unterentwickelt. <u>Vinaria: (Tipp & Potential zum Topwein. 4 Sterne)</u> Sehr würzig, vor allem viel Kräuterwürze, Feuerstein, Johannisbeere, straff und kühlwürzig; am Gaumen viel Power, dunkle Kirschen, wird mit Luft deutlich weicher, viel Spannung, gute Substanz, gebündelt, große Tiefe, überzeugende Länge. <u>À la carte: (94 Punkte)</u> kräftige Farbe, nuanciertes Bukett, Kräuter, Brombeere, Cassis, Preiselbeere, rauchig-röstig, gehaltvoll, straff, lebendiges Säurespiel, fruchiger Abgang, fester Tanninkern, lang anhaltend.,
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: 5,5
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2020 / 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	Falstaff und à la carte 94 Punkte Vinaria, Tipp & Potential zum Topwein, 4 Sterne