

JURIS

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. Laurent Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2016
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	St. Laurent
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff: (93 Punkte) kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zarte Edelholzwürze unterlegt Kirschfrucht, etwas Wiesenkräuter, mineralisch, Zitrusnuancen, floraler Touch. Saftig, frische Struktur, samtige Tannine, rote Beerenfrucht im Abgang, salzig im Nachhall, vielseitiger Speisenbegleiter. Vinaria: (Tipp und 4 Sterne) Super Fülle, Eichsel-Zwetschken-Frucht, Tabakblätter, helle Würze, viel Kräuterwürze; sehr straff, sehnig, viel Würze vom Holz her, gute Säure, Weichseln, hinten etwas mehr Säure, explodiert förmlich mit Luft, viel Weichselnoten, macht Spaß, toll unterlegtes Tannin, langer Abgang.
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: 4,8
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2020 / 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	Falstaff 93 Punkte Vinaria Tipp und 4 Sterne