

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:	Chardonnay Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2017
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Chardonnay
Farbe:	weiss
Reifegrad:	
Beschreibung:	<u>Vinaria (4 Sterne und Tipp)</u> Wein mit viel Burgunder-Typizität, Marzipan, buttrige Noten, etwas barock, zeigt enorme Fülle; würzige Tannine, röstig, Mokka, gelbfleischig, reife Ananas, helle Nougatnoten, Purist, international geprägter Chardonnay-Typus mit schöner Länge, <u>Wein pur: (89 Punkte)</u> Zitronenschale, Bergamotte, Earl Grey, Kakaopulver, sehr pikant und salzig, viel Würze, guter Grip, gelbe Frucht, Physalis, lang und rauchig.
Serviervorschlag:	karamellierte Gänseleber, Kalbfleisch-Steak auf schwarzen Nüssen mit Pastinakenpürrée
Serviertemperatur °C	9 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 4,8
vorher öffnen:	1 Stunde vorher
trinkbar / Lagerung:	2021 / 10-15 Jahre
Weinbearbeitung:	selektive Ernte, in Barrique vergoren und 13 Monate auf der Hefe gelagert, biologischer Säureabbau.
Flaschengröße:	0,75l, 1,5l, 3l
Bewertungen	89 Punkte Wein pur 4 Sterne und Tipp Vinaria