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:	Tricata
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2017
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Blaufränkisch
Farbe:	rot
Beschreibung:	**Falstaff (95 Punkte)** tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, Intensive dunkle Beerenfrucht, etwas Schokolade, reife Zwetschken, mineralisch-tabakige Nuancen, Kraftvoll, stoffig, reife Brombeeren und Kirschen, präsente, tragende Tannine, Nougat im Abgang, gwürzige Nuancen, mineralisch und anhaltend, wird von Flaschenreife profitieren. **Vinaria – Jungweinatlas:** Dichte Karamell, Dörrfrüchte, Datteln, Tomatenrispe, Honigbrot, reichhaltig und ungewöhnlich; getrocknete Äpfel, dunkle, rotbeerige Früchte, Weichseln und Pflaumen, stoffiger Wein mit dichter Fruchtsüße, würzig, außergewöhnlich, gibt wenig Vergleichbares. **Vinaria: (16,9 Punkte)** Sehr individuelles Bukett nach Rumtopf, Rosinen und Waldhonig, durchaus verführerische Amarone-Note; ganz süß und opulent, Zwetschkenröster und getrocknete Datteln, mit 16 Bolumprozent naturgemäß konzentriert, dennoch wird der Alkohol schon einigermaßen eingebunden – für kalte Winterabende am Kaminfeuer. **á la carte: (92+ Punkte)** Kräftige Farbe, reife, offene Fruchtnoten, Dörrobst, Plaume, Rancio, Kakao, Feige, barocke Fülle, balanciert, druckvoller Wein, fruchtiger Schmelz im Abgang, gute Länge.
Serviervorschlag:	zu sehr kräftigen Speisen, geschmorte Gerichte wie Ochsenschlepp, Rindsbackerl, kräftige Käse, Trüffel und Edelbitterschokolade ab 95% Kakao
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 16,0 Restzucker in g/l: 2,3 Säure in g/l: 5,7
vorher öffnen:	2 Stunden vorher öffnen
trinkbar / Lagerung:	2020 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung: 12 Monate in neuem Barrique, 6 Monate im großen Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l
Anmerkung:	Keine Sortendeklarierung – Blaufränkisch Keine Herkunftsbezeichnung – Wein aus Österreich Keine Banderole Keine Prüfnummer Mindestalkohol – 16 %Vol – trocken Wein aus eingetrockneten Trauben
Bewertungen:	95 Punkte Falstaff 92+ Punkte á la carte

JURIS Axel Stiegelmar, Marktgasse 12-18, A-7122 Gols, BURGENLAND - ÖSTERREICH
Tel: +43 (0)2173/2748, Fax: +43 (0)2173/3323, office@juris.at, www.juris.at