

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 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:	2018		
Kellermeister:	Axel Stiegelmar		
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon		
Farbe:	rot		
Beschreibung:	<u>Vinaria: (4 Sterne, Tipp)</u> Rauchig, etwas Ribisel, viel Cassis, viel Sortencharme; sehr vital, straffe Noten, super Tannin, Johannisbeeren, saftiger Cabernet mit feinem Gerbstoff und Druck, überzeugende Länge. <u>Vinaria: (3 Sterne, 15,8 Punkte)</u> Rauchig, Kaffee, Mokka, ziemlich wilde Würze, viel schwarzer Pfeffer, Schwarztee, geröstete nüsse, die dunkle Beerenfrucht noch bedeckt, mittelkräftig, lebhaft frucht, saftig, guter Biss, viel Ribiselfrucht, griffiges Tannin, strukturiert, hinten eine Spur schlanker, mittleres Finish. <u>à la carte: (93 Punkte)</u> Gereifte Farbnoten, ein Hauch von Cassis, kandierte Mandeln, Cranberry, rauchig stoffiger Wein, gut stützendes Frucht-Säure-Spiel, fester, feinkörniger Abgang, gute Länge.		
Serviervorschlag:	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:	5,9	
vorher öffnen:	2 Stunden vorher		
trinkbar / Lagerung:	2022 / 15-20 Jahre		
Weinbearbeitung:	Lagerung: 1 Jahr Barrique neu, ½ Jahr Fass, Eiklarschönung.		
Flaschengröße:	0,75 l		
Bewertungen	4	Sterne Vinaria	
	18,5	Punkte Vinaria	
	93	Punkte à la carte	