

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:	2019
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff: (93 Punkte) Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarze Waldbeeren, zart nach Cassis, feine Brombeernuancen, ein Hauch von Edelholz und Feigen im Hintergrund. Stoffig, gute Komplexität, feine Fruchtsüße, gut integrierte Tannine, mineralisch, ein Hauch von Nougat im Finale, zeigt Länge und Potenzial. VINARIA: (4 Sterne, Tipp) Schönes Duftspiel, sortentypisch, würzige Johannisbeere, mag man ausriechen, gute Tiefe, Schoko- und Kakaonoten, Cassis, mit Luft immer saftiger, strukturgebender Gerbstoff, jung, viel Potenzial. Vinaria: (4 Sterne) Sortentypisches Duftspiel, würzige Johannisbeeren, gute Tiefe; füllige Schoko- und Kakaonoten, mit Belüftung immer saftiger, Cassis, strukturgebender Gerbstoff, jung, viel Potenzial.
Serviervorschlag:	Rind gebraten, Wild (Hirsch, Wildschwein), würziger Hartkäse
Serviertemperatur in °C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,6
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2023 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung: 1 Jahr Barrique neu, ½ Jahr Fass, Eiklarschönung.
Flaschengröße:	0,75 l
Bewertungen	93 Punkte Falstaff 4 Sterne Vinaria, Tipp