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. Georg Reserve |
| Anbaugebiet: | Neusiedlersee |
| Jahrgang: | 2021 |
| Kellermeister: | Axel Stiegelmar |
| Rebsorten: | 60 % Pinot noir<br>40 % St. Laurent |
| Farbe: | rot |
| Beschreibung: | FALSTAFF: (93 Punkte)<br>Kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Zart tabakig, reife Zwetschken, dunkle Kirschen, Nougat klingt an, feinwürziges Bukett. Saftig, rotbeerig, wirkt leichtfüßig und frisch, runde Tannine, mineralisch, bereits gut antrinkbar, vielfältig einsetzbar. |
| Serviervorschlag: | Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein |
| Serviertemperatur in C: | 16 Grad |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt in %: 14,0<br>Restzucker in g/l: 1,0<br>Säure in g/l: 5,1 |
| vorher öffnen: | 2 Stunden vorher |
| trinkbar / Lagerung: | 2025 / 15-20 Jahre |
| Weinbearbeitung: | Lagerung: 1 Jahr Barrique,<br>½ Jahr großes Fass und<br>1 Jahr Flaschenreife |
| Flaschengröße: | 0,75 l |
| Auszeichnungen: | 93 Punkte Falstaff<br>94+ 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