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:	Ina´mera Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2022
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	40 % Cabernet Sauvignon 30 % Merlot 30 % Blaufränkisch
Farbe:	rot
Beschreibung:	**FALSTAFF: (97 Punkte)** Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarze Kirschfrucht, Cassis, feine Kräuternuancen, tabakig, dunkle Würze, dichtes Bukett. Saftig, komplex, engmaschige, tragende Tanninstruktur, mineralisch, Johannisbeeren im Abgang, guter Speisenbegleiter mit Reifepotenzial. **á la carte: (94 Punkte)** Tiefdunkler Farbkern, nuanciertes Bukett, Cassis, zedrige Noten, Bitterschokolade, kandierte Orange, gehaltvoll, dicht und straffe Struktur, engmaschiges, feinkörniges Tannin, lang anhaltend, Nougat und Preiselbeeren im Nachhall.
Serviervorschlag:	Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,5 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,5
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2026 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung 1 Jahr Barrique neu, 1 Jahr großes Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l, 3 l
Bewertungen:	97 Punkte Falstaff 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