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:	2022
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Blaufränkisch
Farbe:	rot
Beschreibung:	**Falstaff: (94 Punkte)** Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Zart nach Vanille und Nougat, feine Dörrpflaumen, Brombeerkonfit, Gewürznelken. Stoffig, elegant, feine Extraktsüße, runde Tannine, schokoladig, trotz hohem Alkohol gut balanciert, feinwürzig im Nachhall, bleibt haften, ein komplexer Speisenwein mit sicherem Reifepotenzial. Kommt einem Vintage-Port aromatisch nahe.
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: 1,3 Säure in g/l: 5,0
vorher öffnen:	2 Stunden vorher öffnen
trinkbar / Lagerung:	2024 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung: 12 Monate in neuem Barrique, 6 Monate im großen Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l, 3 l
Anmerkung:	Keine Sortendeklarierung – Blaufränkisch Keine Herkunftsbezeichnung – Wein aus Österreich Keine Banderole Keine Prüfnummer Mindestalkohol – 16 %Vol – trocken Wein aus eingetrockneten Trauben
Bewertungen:	94 Punkte Falstaff

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