

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 pannonischen 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 „**SELECTION**“ 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. Seit Jahrzehnten bestätigen Auszeichnungen und Prämierungen - ohne Zahl - die Kontinuität des Qualitätsniveaus unserer Weine. Der Titel „*Winemaker of the year 95/96*“, verliehen bei der Wine Challenge in London, stellt die Krönung unserer Bemühungen dar. Wir arbeiten stets nach dem Motto: „**Große Weinkultur entsteht aus der bewussten Verbindung von Tradition und Moderne**“



Name:	Strohwein						
Anbaugebiet:	Neusiedlersee						
Jahrgang:	2011						
Erzeuger:	Weingut JURIS						
Rebsorten:	Blaufränkisch						
Farbe:	rot						
Reifegrad:							
Beschreibung:	<u>JURIS:</u> Tiefdunkles Beerenrot, würzige Nase nach schwarzdunklen Beeren, süße Schokonoten am Gaumen und im Geschmack mit feiner Tanninstruktur, langer Abgang nach reifen Schoko-Kirsch-Nougat. <u>Wirt und Winzer (5 Gläser):</u> Kräuterwürze mit etwas Teer, Kirschjoghurt und Sultaninen, extreme Kalkmineralik im endlos langen Ausgang mit toller, jugendlicher Säurestruktur und jahrzehntelanger Zukunft.						
Serviovorschlag:	kräftige klassische Desserts, Schokodessert. reife würzige Hartkäse						
Serviertemperatur in C:	9 Grad						
Analysewerte:	<table> <tr> <td>Alkoholgehalt in %:</td><td>13,0</td></tr> <tr> <td>Restzucker in g/l:</td><td>72,1</td></tr> <tr> <td>Säure in g/l:</td><td>6,5</td></tr> </table>	Alkoholgehalt in %:	13,0	Restzucker in g/l:	72,1	Säure in g/l:	6,5
Alkoholgehalt in %:	13,0						
Restzucker in g/l:	72,1						
Säure in g/l:	6,5						
vorher öffnen:	ja						
trinkbar / Lagerung:	ja / 20-25 Jahre						
Weinbearbeitung:	vollreife, gesunde Trauben werden auf Strohmatten mehrere Monate getrocknet, Konzentration des Zuckers und der Inhalts- stoffe durch Verdunstung, kein Botrytispliz, hoher Handarbeitsaufwand						
Flaschengröße:	0,375 l						
Bewertungen	Wirt&Winzer, 5 Gläser						