

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 Strohwwein. 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:	Eiswein						
Anbaugebiet:	Neusiedlersee						
Jahrgang:	2012						
Erzeuger:	Weingut JURIS						
Rebsorten:	Gewürztraminer						
Farbe:	weiss						
Beschreibung:	<p>Falstaff: 93 Punkte Leuchtendes Gelbgold. Intensive Anklänge von gelber Troüenfrucht, florale Nuancen, ein Hauch von Rosenblüten und Muskatnuss., ein Hauch von Lemongrass. Saftig, elegant, feiner Honigtouch, süß und ausgewogen, finessenreiche Struktur, reife Steinobstanklänge, Honigmelone im Abgang, delikate, frische Süßweinstilistik.</p> <p>Kutscher's Kostnotizen: Hocharomatisch und betörend im Duft, Rosenparfum mit dem Inhalt eines „elegischen Distichons“; am Gaumen jugendlich, mostig-traubige Süße, sortentypisch, aber noch sehr jugendlich.</p> <p>à la carte: (93 Punkte) goldgelb, saftige Fruchtnoten, nuancierte Honigmelone, florale Noten, am Gaumen, saftiger Wein mit cremiger Textur und präsender Restsüße, balancierter Wein.</p> <p>Vinaria: 3 Sterne Sehr duftig, Mix aus weihnachtlichen Gewürzen, Nelken, Orangen; gute Saftigkeit, Karamell, Blockmalz, blumig, feinherb, mittellang.</p>						
Serviervorschlag:	kräftige klassische Desserts, Schokodessert. reife würzige Hartkäse						
Serviertemperatur in C:	9 Grad						
Analysewerte:	<table> <tr> <td>Alkoholgehalt in %:</td> <td>11,3</td> </tr> <tr> <td>Restzucker in g/l:</td> <td>157,4</td> </tr> <tr> <td>Säure in g/l:</td> <td>5,8</td> </tr> </table>	Alkoholgehalt in %:	11,3	Restzucker in g/l:	157,4	Säure in g/l:	5,8
Alkoholgehalt in %:	11,3						
Restzucker in g/l:	157,4						
Säure in g/l:	5,8						
vorher öffnen:	ja						
trinkbar / Lagerung:	ja / 20-25 Jahre						
Weinbearbeitung:	Erst ab etwa minus sieben Grad, und das über Stunden, gefrieren die Wasserkristalle in den Beeren. Die Trauben müssen in gefrorenem Zustand geerntet und gepresst werden. Dadurch bleibt das Wasser als Eisklumpen in der Presse und nur der konzentrierte Most rinnt ab. Eisweine erkennt man an eleganter Fruchtpikanz und rassisger Säure, auch die Sortenmerkmale sind noch sehr präsent.						
Flaschengröße:	0,375 l						
Bewertungen	<p>Á la carte, 93 Punkte</p> <p>Falstaff, 93 Punkte</p> <p>Vinaria, 3 Sterne</p>						