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:	Blaufränkisch UNGERBERG
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2017
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Blaufränkisch
Farbe:	Rot
Beschreibung:	**Á la carte (94+):** Kräftiger Farbkern, leicht gereifter Rand, ausgeprägte Beerenfrucht, Brom- und Preiselbeere, Blutorange, feine Holzwürze, gehaltvoll, straff, dicht und lebendige Struktur, feinkörniges Finish, Kumquat im Nachhall. **Falstaff (94 Punkte):** tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, Mit etwas Edelholzwürze unterlegte reife Kirschfrucht, dunkle Waldbeerenfrucht, Nougat klingt an, zart nach Anis, Saftig, straff, gute Komplexität, engmaschig, feine Tannine, tabakig, Zwetschken im Abgang, mineralische im Nachhall, gutes Potenzial **Vinaria: **** Tipp** Salzig-würzige Frucht, Cassis, Schwarzbeeren, viele Kräuter, Tanninbiss, Brombeeren und Cassis gleichermaßen, rauchige Kräuterwürze, Minze, druckvoll.
Serviervorschlag:	Pilzgerichte, Rind gebraten, Käse, Wild (Hase, Ente, Fasan)
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,3 Säure in g/l: 5,8
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar:	2021 / 10-15 Jahre
Weinbearbeitung:	Vergärung traditionell in offenen Bottichen. Unterstossen des Maischehutes 5-6mal/Tag per Hand. 1 Jahr in gebrauchten Barriques
Flaschengröße:	0,75 l,
Bewertungen	94+ á la carte 94 Punkte Falstaff 4 Sterne, Tipp, Vinaria

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