

## JURIS ging auf Reisen

**Jänner** Wine and Dine  
Hotel Post Ischgl:  
Ein herzliches Dankeschön an  
Dir, Mario Karpf für die groß-  
artige „Rundumbetreuung“.



Wine Times Sölden  
Zu Gast im Hotel Central - Axel  
Spiegelmar mit Gastwinzerpaar  
Andrea und Christian Ebert von  
Schloß Saarstein (Mosel-Saar-Ruwer)



**März** Bad Ragaz  
Welt-Wein-Festival  
Ein Festival für Weinfreunde  
mit internationalem Flair.



Big bottle  
Party in Berlin  
Auf Einladung von Sommelier des  
Jahres 2008 Gunnar Tietz und  
Mastersommelier Hendrik Thoma  
fand die erste BIG BOTTLE PARTY  
im Hotel Palace in Berlin statt.



**April** Weinpräsentation  
RotWeissRot  
München  
Gerhard und Marianne  
Biber



**Mai** Wine Spectator  
Kim Marcus, Christian Zechmeister,  
Josef Lentsch und Axel Stiegelmar zu  
Gast im Restaurant zur Dankbarkeit



Frühlingspräsentation:  
Einmal sei das großartige JURIS-  
Team vor den Vorhang gebeten.  
Ohne unsere engagierten Mitarbeiter  
würde unsere alljährliche Veranstal-  
tung nicht diesen Erfolg erreichen.



**August** Wieder ging es steil berg-  
auf zur Forno-Hütte auf 2587m Seehö-  
he. Dort erwartete uns ein Gletscherbad  
bei 6 °C und natürlich ein excellentes  
5 Gang-Menü mit JURIS Weinen. Emi  
& Dani Matter u. ihre 80 Weinfreunde.



**November** Vinotheksmenü  
Galamenü mit JURIS-Vinotheks-  
weinen bis 1976 zurück im Schloß-  
hotel Fuschl mit Dir, Greiner



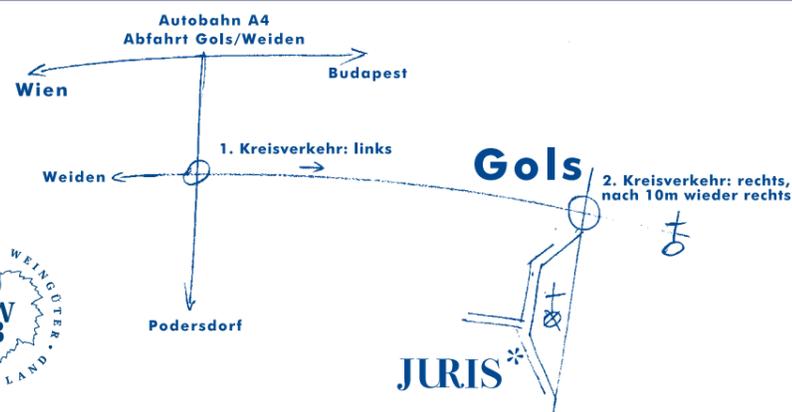
Rosenpalais:  
Gräfin Andera und Graf Christian von  
Walderdorff und Ole Schwark vom  
Rosenpalais in Regensburg verwöhnten  
uns mit einer fulminanten Küche und  
mit einer 27 l Großflasche vom  
St. Laurent 2002 Reserve.



## Wichtige Termine 2008

Auf unserer Homepage können Sie jederzeit die aktuellen Veranstaltungen nachlesen.

17. April	RWB-Verkostung im Aqua-Dome in Längenfeld
18. April	Wein am Berg im Hotel Central in Sölden
<b>26./27. April</b>	<b>Frühlingspräsentation auf JURIS</b>
15. Mai	RWB - Jahrespräsentation im Schloss Esterházy in Eisenstadt
31. Mai	Vievinum in der Hofburg Wien
6. Juni	Winzerabend im Forsthofgut in Leogang
14. Juni	RWB-Weingartentag mit WG Achs und JURIS
15. Juni	JURIS-Winzertag im Weinkulturhaus Gols „Sekt“
4. Juli	Stammgästewoche in Tux, „Der Tukkes aus der Spannagelhöhle“ mit dem Verein XUT
27. August	Hausmesse Weinkellerei Amann in Hohenems
28. August	Hausmesse Weinkellerei Amann in Oberlech
8. Nov	Altweidegustation und Galadinner im Schlosshotel Fuschl in Fuschl/See, Salzburg



# JURIS

**Axel und Herta Stiegelmar**  
Marktgasse 12-18  
A-7122 Gols  
Tel +43 (0)2173/2748  
Fax +43 (0)2173/3323  
e-mail: office@juris.at  
www.juris.at  
Gols-Burgenland-Österreich

www.juris.at

# JURIS

## Einfach zum Nachlesen

Jahresrückblick 2007 - Alles Wissenswerte über JURIS

inkl.  
Vorschau  
2008



**Ski-Club Arlberg**  
und die Weine von JURIS



**Spannagelhöhle**  
ein einzigartiges Experiment



**Afrikakiste**  
mit Harald Krassnitzer



**Gletscherbad**  
wieder ging es steil bergauf

## INHALT

++Lesebericht 2007 ++ SPANNAGELHÖHLE - ein einzigartiges Experiment ++ KELLERUMBAU ++ AFRIKA-KISTE ++ Neue Weine und Erfolge ++ NEUE FÜLLANLAGE ++ WEISSWEIN MIT SCHRAUBER ++ JURIS ging auf Reisen ++ Wichtige Termine für 2008



## Der Jahrgang 2007

Die frühe Blüte hat schon angekündigt, was sich im Herbst dann bestätigt hat. Im Durchschnitt braucht die Rebe 100 Tage um die Trauben auszureifen. Unsere Muskattrauben haben wir tatsächlich am 27. August geerntet. Das war zwar nicht überraschend und doch nimmt man als Winzer von den letzten unbe-

schwerten Tagen vor der Lese ungern Abschied. Danach ging es die nächsten 4 Wochen hindurch bis Ende September bei wunderbarem Spätsommerwetter zur Sache.

Die Weißweine sind inzwischen abgefüllt und brillieren mit knackiger, frischer Frucht und Würze.

Die Rotweine zeigen gute Tanninreife und sehr viel Sortentypus. In Ungarn haben wir die erste Ernte unserer Neuauspflanzung mit SYRAH eingefahren. Die Lagenweine profitierten von den neuen Rotweinfementern aus Holz, die es ermöglichen, auch Kleinmengen unter optimalen Gärbedingungen zu erzeugen.



### Spannagelhöhle in 2535m Höhe

Am 7. Juli wurde am oder vielmehr im Tuxer Gletscher ein einzigartiges Experiment gestartet.

Die Spannagelhöhle unter dem Gletscher ist ein viele Kilometer verzweigtes System, welches immer noch nicht zur Gänze erforscht ist. In dieser Höhle wurde ein Fass vom Tukkes-Wein eingelagert.

Dieser Wein, ein Jointventure von Tuxer Hoteliers und JURIS, wird ein Jahr lang in diesem ältesten, höchstgelegenen und größten Weinkeller Österreichs gelagert.

Die Frage stellt sich auf welche Art und Weise sich Höhlenluft, Temperatur und Höhenlage im Wein bemerkbar machen. Zu verkosten ist der fertig gereifte Wein bei der Tuxer Stammgästewoche am 4. Juli am Hintertuxer Gletscher, und wird für einen guten Zweck versteigert.



### Silbernes Förderabzeichen SCA

Der Skiclub Arlberg als ältester Skiclub der Welt ist Heimat vieler weltberühmter Skistars dieser und vergangener Tage.

Seit vielen Jahren unterstützt die Familie Stiegelmar den Verein und seine Jugendarbeit mit dem Skiclubwein in weiss und rot. Aus dem Erlös werden 0,75 EUR pro Flasche an den Verein refundiert. Im Rahmen der Generalversammlung am 30.11. übergab der Vorstand das Förderabzeichen in Silber an Axel Stiegelmar. Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung, sie ist uns Ansporn auch in Zukunft unser Bestes bei der Herstellung dieses Weines zu geben.



## Kellerumbau

Dieses Jahr haben wir einen langgehegten Wunsch wahrgemacht und unserem Hofkeller eine gründliche Renovierung verpasst. Der ganze Keller wurde um einen halben Meter abgetieft und mit neuer Kanalisation und Böden ausgestattet. Die neuen Großfässer aus slawonischer Steineiche sollen ein weiterer Schritt zu mehr Frucht und Typizität gerade bei unseren Selectionsweinen sein.

### • Weißwein mit Schrauber

Mit dem Jahrgang 2007 werden alle klassischen Weißweine von JURIS mit Schraubverschlüssen ausgestattet. In weiterer Folge ist daran gedacht, auch die klassischen Rotweine der Selection damit auszustatten. Mittlerweile gilt es als erwiesen, dass dieses System nicht nur den Korkgeschmack verhindert, sondern auch noch die beste Verschlussgarantie bietet.

### • Neue Abfüllanlage

Unser ganzer Stolz ist die im Herbst in Betrieb genommene Abfüllanlage der Firma GAI. Die alte Anlage hatte uns 20 Jahre gute Dienste erwiesen. Wir sind stolz darauf unsere Weine ausschließlich mit der eigenen Anlage abzufüllen, was vor allem hygienische Vorteile hat.



## Unsere neuen Weine und ihre Erfolge

<b>St. Laurent 2005 Reserve</b>	Falstaff-Guide	91 Punkte (Höchstpunktzahl)
	Wine Challenge Chicago	92 Punkte
<b>St. Laurent 2004 Reserve</b>	á la carte	92 Punkte
	Wine Challenge Chicago	93 Punkte
<b>Pinot noir 2004 Reserve</b>	á la carte	93 Punkte
	im Salon Österr. Wein	93 Punkte
<b>Pinot noir 2004 Breitenteil</b>	Vinaria	***Sterne
	á la carte	92 Punkte
<b>Caberbet Sauvignon 2004</b>	Falstaff-Guide	91 Punkte
	á la carte	94 Punkte
<b>Ina'mera 2004 Reserve</b>	Falstaff-Guide	91 Punkte
	Beste Österr. Rotweine	4. Platz

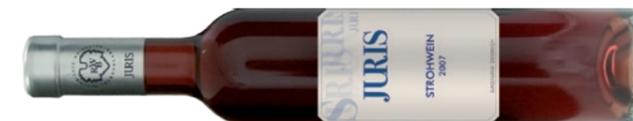


### • TRICATA

Ein Wein wirft seinen Schatten voraus, der in dieser Art in Österreich wahrscheinlich noch nie da war. Gemacht aus den besten Blaufränkisch-Trauben und ohne Zutun von konzentrierenden Maschinen, entstand im Jahr 2006 der TRICATA. Natürlich sehr kräftig in seiner Art und doch ungemein geschmeidig, ist dieser Wein die Essenz dessen, was wir unter Stil und Charakter gut heißen.

### • Strohwein

Mit dem Jahrgang 2007 erwacht unser traditioneller Strohwein aus dem Dornröschenschlaf. Die Einzigartigkeit des heurigen Strohweins ist die Traubenauswahl aus der Sorte Merlot und das mit Füßen gestampfte Traubengut. Handgelesen-Fußgetreten -pur.



## Afrikakiste mit Harald Krassnitzer

Der Winzerkönig goes Afrika.

Harald Krassnitzer engagiert sich seit Jahren für ein Gesundheitsprogramm in Kenia das die Augeninfektion Trachoma bekämpft. Juris und einige Kollegen aus dem Kreis der Renommierten Weingüter Burgenland haben 600 Magnumflaschen gespendet, die zugunsten dieses Projektes in von afrikanischen Künstlern bemalten Holzkisten verkauft wurden. Insgesamt wurden 60.000.-Euro Erlöst, die den Betrieb des Krankenhauses ein weiteres Jahr offen halten.

