

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.

## **Eine Symbiose, die Leute zusammenbringt**

Im Juli 2004 entstand der erste Jahrgang der heutigen Tukkesweine. Der Verein XUT, eine Gruppe von jungen Tuxer Gastronomen und Gastronominnen, kreierte gemeinsam mit JURIS den ersten Wein. Angefangen vom Rebschnitt über Lese und Cuvée-tierung entstand dieser Wein in einer tollen Zusammenarbeit.

Der Verein XUT möchte mit diesem Wein einen Beitrag für den Tourismus und für die Gemeinschaft der Tuxer Gastronomie schaffen. XUT soll nicht nur graphologisch Tux widerspiegeln, sondern auch die Verbundenheit zur Natur ausdrücken. (Verein XUT [www.wein.tux.at](http://www.wein.tux.at))



Name:	Tukkes white one
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2006
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Chardonnay und Muskat Ottonel
Farbe:	weiss
Reifegrad:	
Beschreibung:	exotische Fruchtfülle in der Nase nach Zitrus, herzhaft frische Präsenz am Gaumen, schöner pikanter Abgang
Serviervorschlag:	universeller Speisenbegleiter durch seine burgundische Art passend zu Fischvariationen mit Curryschaum, Asiatischen Nudelgerichten, Salaten mit Pilzen und Geflügelstreifen
Serviertemperatur in C:	7 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 12,0 Restzucker in g/l: 3,1 Säure in g/l: 5,9
vorher öffnen:	nein
Trinkbar / Lagerung:	Ja / 8 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung und Vergärung im Stahltank
Flaschengröße:	0,75 l
Winzer	Axel Stiegelmar und der Verein XUT