

JURIS

Auf Juris macht die Natur an der Kellertür nicht Halt

Natürlichkeit ist ein großes Geschenk, das wir uns erhalten müssen. Die Trauben, die wir von Hand ernten, sollen vom Menschen oder Maschine so wenig wie möglich verändert werden. Bei uns beginnt das schon im Presshaus, wo auf vier Ebenen Traube, Maische, Most und Wein von Anfang an durch die Schwerkraft bewegt werden. Dadurch erreichen wir eine maximale Schonung der Aromen und Farbstoffe, sowie die Extraktion der optimalen Gerbstoffe. Wenn am Ende der Fassreife die Weine in die Flasche gezogen werden, dann lagern sie im weltweit ersten Null-Energie-Weinlager ein weiteres Jahr ihrem Höhepunkt entgegen. Die gesamte Kellerei benötigt keine fossile oder elektrische Energie, um für die Lagerung optimale Temperaturbereiche zu schaffen.

Mother Nature does not halt at the Juris cellar door.

Nature is a great gift which should be preserved. The grapes that we harvest by hand are manipulated as little as possible by man and machine. This philosophy begins in the crush house where grapes, mash, must and wine are transported gently by gravity over four levels. Maximum preservation of aroma and colour and the optimal extraction of tannin are thus ensured. Our wines mature for one year in the world's first "zero energy" cellar before being bottled to begin their journey to their peak. The entire cellar requires no fossil fuel or electricity to ensure its optimal temperature.



gestaltung: allograph.at

Deutschland/Germany
Wien/Vienna
GOLS
Österreich/Austria
JURIS Villa
Italien/Italy
Ungarn/Hungary

Autobahn A4
Abfahrt Gols/Weiden

Wien
Budapest

1. Kreisverkehr: links
Weiden
Podersdorf

2. Kreisverkehr: rechts,
nach 10m wieder rechts

Gols

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.rwb.at

JURIS

**Gutes bewahren,
die Zukunft gestalten.**

Preserve the good,
arrange the future.

www.juris.at



über uns

Seit 1571 betreibt die Familie Stiegelmar im Burgenländischen Gols Weinbau. Wir dürfen uns daher mit Fug und Recht zu den altingesessenen Winzern zählen. Diese lange Geschichte verführt uns aber nicht, uns auf den Lorbeeren voran gegangener Generationen auszuruhen. Ganz im Gegenteil. Für JURIS gilt, was alle qualitätsorientierten Winzer prägt: Die Freude an der Aufgabe - die Liebe zum Wein.

about us

Family Stiegelmar has been cultivating wine in the village of Gols in Burgenland since 1571. We can certainly be considered a historic and established winery. Despite our long history, we choose not to rest on the laurels of past generations. Indeed, our motto at JURIS is that which marks a quality-oriented vintner: **joy in our mission - a love for wine.**



wein kollektion

80% der Weine sind Rotweine, vor allem aus Pinot noir und St. Laurent sowie aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon. 20% sind Weißweine aus Chardonnay, Sauvignon blanc, Muskat Ottonel und Gewürztraminer. Die **Selection** umfasst Weiß- und Rotweine, die sich durch ihren primären Sortentypus auszeichnen. Sie stammen von jungen Rebanlagen und verkörpern den klassischen Weinstil. Die **Reserve** stammt von Reben, die mindestens 15 Jahre alt sind und dadurch bereits mehr Mineralität und Eigenständigkeit zeigen. Sie werden erst nach längerer Flaschenreife veröffentlicht. Ergänzt wird unser Sortiment durch **Süßweine, Sekte und Destillate.**

wine collection

80% of our wines are red wines. Our primary varieties Pinot noir and St. Laurent are complemented by Blaufränkisch, Zweigelt and Cabernet Sauvignon. 20% of our wines are white wines made from Chardonnay, Sauvignon blanc, Muscat Ottonel and Gewürztraminer. The **Selection** series includes white and red wines that express varietal character. These wines are sourced from young vines and embody classic regional style. The **Reserve** series is sourced from vines of at least 15 years in age and reveal more minerality and unique character. They are first released after extended bottle ageing. Our assortment is completed by **sweet wines, sparkling wines and distillates.**

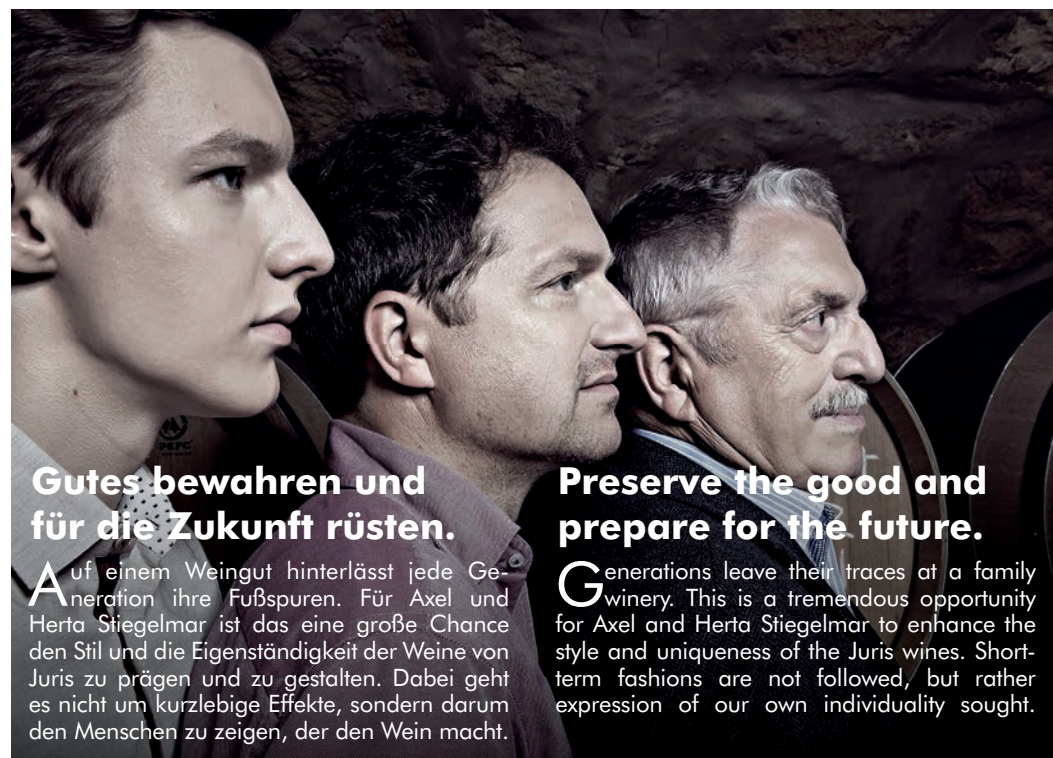


weingarten

Das warme pannonische Klima ermöglicht uns eine große Bandbreite an Rebsorten und Typen. Der Rebstock reagiert auf seine Umwelt und bringt sie durch die Trauben, die er trägt, zum Ausdruck. Wir möchten diesen Trauben bei der Reifung nur zur Seite stehen und ein Zuviel an Eingriffen vermeiden. Die Weingärten liegen verteilt im Golser Weingebiet auf der kühleren Parndorfer Platte, den warmen Südhängen zum See hin und dem Heideboden. Hohe Bestockungsdichte und niedrige Erträge ermöglichen eine optimale Reife.

vineyard

The warm Pannonian climate makes it possible for us to have a broad spectrum of varieties and styles. The vine is influenced by its surroundings and our grapes express their place of origin. We guide these grapes in their development with as little manipulation as possible. The vineyards are situated around the village of Gols, on the cool Parndorf Plateau, the warm south-facing slopes overlooking the lake, and in the Heideboden. High vine density and low yields are the preconditions for ideal ripening.



Gutes bewahren und für die Zukunft rüsten.

Auf einem Weingut hinterlässt jede Generation ihre Fußspuren. Für Axel und Herta Stiegelmar ist das eine große Chance den Stil und die Eigenständigkeit der Weine von Juris zu prägen und zu gestalten. Dabei geht es nicht um kurzlebige Effekte, sondern darum den Menschen zu zeigen, der den Wein macht.

Preserve the good and prepare for the future.

Generations leave their traces at a family winery. This is a tremendous opportunity for Axel and Herta Stiegelmar to enhance the style and uniqueness of the Juris wines. Short-term fashions are not followed, but rather expression of our own individuality sought.