



Passivenergiehaus ergänzt traditionellen Weinkeller

Mitten in der bekannten Weinbaugemeinde Gols am Neusiedlersee liegt das Weingut Juris. Herta und Axel Stiegelmar führen den Traditionsbetrieb mit zeitgemäßer Kellertechnik, jedoch ohne moderne und kurzlebige Effekte.

Dabei präsentiert sich gerade das Weinlager als ausgesprochen zukunftsweisend. Es wurde als Passivenergiehaus errichtet. Das bedeutet, dass weder geheizt noch gekühlt werden muss. Die Temperaturschwankungen zwischen Sommer und Winter machen dennoch nur ein paar Grad aus. Ideale Lagerbedingungen sind somit garantiert. Einziger Nachteil: Es wird etliche Jahre dauern, bis sich die Investitionskosten amortisiert

haben. Doch das macht dem dreifachen Vater Axel Stiegelmar nichts aus. Schließlich möchte er in seinem Weingut, das seit 1571 von der Familie betrieben wird, zukunftsweisende Ideen umsetzen.

Preisgekrönte Weine. Vater Georg Stiegelmar hat bereits 1965 bei der ersten Weinprämierung im Burgenland Gold verliehen bekommen. Im Laufe der Jahre folgten viele weitere Auszeichnungen und 1995 wurde Georg Stiegelmar „Winemaker of the Year“. Der Seniorchef hat sich als Winzer noch nicht ganz zurückgezogen und im benachbarten Ungarn am Plattensee einen Weingarten erworben. Hier vinifiziert er mit einfachster Technik aber mit viel Know-how die „Juris Villa“-Linie, die in Österreich gerne getrunken wird. Besonders groß ist die Nachfrage nach Juris-Weinen in Westösterreich. Mehr als ein Viertel der Produktion wird in Tirol und Vorarlberg verkauft. Am Arlberg

werden von Einheimischen und Gästen etwa 6.000 Flaschen pro Jahr konsumiert. Dies auch deshalb, weil Juris mit dem „Arlberg-Wein“ und dem „Ski-Club-Arlberg-Wein“ zwei Sonderabfüllungen anbietet, die den Konsumenten Spaß machen. „Wir versuchen bei allen unseren Weinen, Persönlichkeiten in die Flaschen zu ziehen und nicht irgendwelche Trends nachzumachen“, unterstreicht Axel Stiegelmar in einem Gespräch mit WIA. Ertragsbeschränkung, hohe Pflanzendichte, optimaler Erntezeitpunkt und schonender Umgang mit dem Traubengut sind für ihn Voraussetzung für eine optimale Arbeit im Weinkeller und für ein Produkt, das höchsten Ansprüchen genügt. „Die Qualität des Weines entsteht zwar im Weingarten, entfaltet sich aber letzten Endes erst im Glas“, ist der Winzer überzeugt und diverse Auszeichnungen bestätigen, dass er richtig liegt. Im Vorjahr wurde der

Weingut Juris

Axel & Herta Stiegelmar
Marktgasse 12-18
A-7122 Gols
E-Mail: office@juris.at
www.juris.at

Die Juris-Weine sind in der Vinothek Gottardi in Innsbruck erhältlich.



Juris-Cabernet Sauvignon Falstaff-Sieger. Dies freut den Winzer ganz besonders, weil das Weingut als erstes in Gols die zu den edelsten Reben der Welt zählende Sorte kultiviert hat.

Rotweinanteil steigt kontinuierlich. Im Laufe der Jahre ist auch bei Juris, wie bei vielen burgenländischen Winzern, der Rotweinanteil gestiegen und macht heute rund 80 Prozent der Produktion aus. Die 24 Hektar umfassenden Weingärten liegen in den besten Golser Lagen und seit 1995 auch in



Axel Stiegelmar: „Wir versuchen bei unseren Weinen Persönlichkeiten in die Flaschen zu ziehen!“

Ungarn. Verarbeitet werden die wichtigsten heimischen roten Qualitätssorten, insbesondere die Burgundersorten St. Laurent und Pinot noir. Bei den Weißweinen setzt Stiegelmar vor allem auf Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Um den unterschiedlichen Ansprüchen gerecht zu werden, bietet Juris zwei Produktlinien an: Das Premium Sortiment „Reserve“ und die „Selection“. Die Weine der Premium Linie stammen von Rebstöcken, die mindestens 15 Jahre alt sind. Sie werden in Barriques ausgebaut und nach 18 bis 24 Monaten auf die Flasche gezogen. Die Selection-Weine wachsen in Rebärten, die jünger als 15 Jahre sind. Sie bestechen durch den primären Sortentypus und werden je nach Sorte sechs bis zwölf Monate in gebrauchten Holzfässern ausgebaut.

Bei den Süßweinen strebt Stiegelmar Reifegrade von der Beerenlese aufwärts an. Die Angebotspalette wird durch Sekt und Destillate sowie die „Juris Villa“ Linie aus den ungarischen Weingärten komplettiert.

Christine Bögöthy