

Weingut JURIS

Das Weingut Juris der Familie Stiegelmar zählt zu den Topbetrieben von Gols. Ing. Axel Stiegelmar formuliert die Betriebsphilosophie: Stil und Persönlichkeit im Wein darzustellen und im Konzert der Jahrgänge wiedererkennbar machen. Sauvignon Blanc 2003 „Selection“ trocken, Stachelbeere, Paprika, hohe Reife, aber immer noch Paprikawürze, ist sehr gut zu gebratenem Fisch, würzigem Fisch und Schwammerln. Chardonnay „Altenberg“ 2003 trocken, zarter Erdbeerton, vollmundig, extraktreich, paßt bestens zu kräftigen hellen Gerichten und gekochtem Rindfleisch. Chardonnay „Reserve“ 2002 trocken, Barrique, Vanille, Karamel, Kaffee, Ananas, Nuß, hoher Extrakt, harmoniert auch mit Maibock, Fasan, Hirschkalb und Steak Natur. Ein herrlicher Aperitif ist „Pinot“ aus Pinot Noir, ein sherryartiges Getränk mit eigenem Charakter, keine Sherryimitation, als echte Rarität der Topgastronomie bestens zu empfehlen.

Die Rotweine, durchwegs trocken, machen dem Weingut Juris alle Ehre. Zweigelt 2003 „Selection“, schwarze Kirsche, extraktreich, ist ebenso ein universeller Begleiter dunkler Speisen wie St. Laurent 2003 „Selection“, sortentypische Zwetschke. „Wolfsjäger“ 2002 trocken, Blaufränkisch und Zweigelt teilbarrique, Gewürznelke, Pfefferl, Minze, schwarze Kirsche, Brombeere, Dörrzwetschke, Weichsel, sehr langer Abgang, ist eine gelungene Cuvee der autochthonen Hauptsorten. Sind die Rotweine der Linie „Selection“ klassisch, so ist die Linie „Reserve“ im Barrique ausgebaut und zeichnet sich durch total eingebundenes Holz, perfekte Harmonie und wunderschöne Frucht aus. Pinot Noir 2002 „Reserve“, reintonige Himbeere, Bitterschokolade, kräftig und doch sehr elegant, paßt gut zu

leichten, aber auch kräftigeren Wildgerichten, ebenso wie St. Laurent 2002 „Reserve“, reife Zwetschke, Zwetschenröster, Dörrzwetschke und Bitterschokolade. „St. Georg 2002 Reserve“, Pinot Noir und St. Laurent, Vanille, Himbeere, Dörrzwetschke, Bitterschokolade, ist die erste Cuvee des Betriebes und eine der ersten Österreichs, die international höchst prämiert wurde. Blaufränkisch 2002 Reserve, sehr kräftig, Vanille, Kaffee, Gewürznelke, Pfeffer, Minze, Dörrzwetschke, Bitterschokolade, ist ein Wein zu kräftigem Wild wie Cabernet Sauvignon 2002 Reserve, Cassis. „Ina'mera“ Reserve 2002 - das bedeutet im Dialekt „mehr wie einer“ - Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch, Pfeffer, Gewürznelke, Minze, Cassis, Zwetschke, Brombeere, Dörrzwetschke,

Mokka, Bitterschokolade, sehr voluminös und kräftig, zu sehr kräftigen Speisen und ein wunderbarer Solist, ist die Topcuvee des Betriebes, die leicht jedem internationalen Vergleich standhält. Auch bei den Süßweinen kann das Weingut Juris auf eine lange erfolgreiche Tradition zurückblicken. Schon der Seniorchef Georg Stiegelmar begann 1972 mit hohen Prädikaten. Mittlerweile wurden Süßweine des Weingutes Juris unter anderem im Hotel Imperial kredenzt. Bereits 1982 wurde mit Strohwein begonnen, wozu gesunde Trauben 3 Monate auf Stroh liegen müssen. Strohwein 2002 Sämling 88, Pfirsich, zartes Muskat, extrem reintonig, begleitet am besten fruchtige Desserts. Welschriesling Trockenbeerenlese 2001, Botrytis, Mango, Honig, Zitrus, Kaffee, und Pinot Noir Trockenbeerenaus-

lese 2002, tolle Botrytis, Ananas, Mango, Kaffee, Vanille, harmonisieren perfekt mit Blauschimmelkäse und süßen Desserts. Der vorzügliche Sekt „Juris Brut“ aus Sauvignon Blanc und Chardonnay, edle Reintonigkeit, feinstes Mousseux, zarte Hollerblüte, zartes Muskat, Erdbeertöne, Mandel, ist ein perfekter Aperitif. Edle Brände ergänzen das Angebot. HefebRAND, sehr fein, verbindet feinste Hefe mit Weinaromen. Tresterbrand Cabernet Sauvignon zeigt sortentypischen Cassis. Chardonnaybrand beeindruckt durch schöne Weinaromen. Nach einem üppigen Essen sind die Tresterauszüge Fenchel und Chile-Trester, beide ungesüßt, bestens zu empfehlen. Großer Erfolg in der Topgastronomie und höchste Prämierungen sind die Folge dieses Qualitätsstrebens.

Weingut Juris

Das Weingut JURIS befindet sich im historischen Ortskern von Gols. Die Familie Stiegelmar betreibt hier seit vielen Generationen Weinbau und besitzt Weingärten in den besten Golser Lagen. Georg Stiegelmar begann bereits bei seinem Eintritt 1965 mit der Erzeugung von hochwertigen Qualitätsweinen im Bereich Süßwein. Im Laufe der Zeit gewann der Rotwein einen immer wichtigeren Anteil der Erzeugung und macht heute 80 % der Produktion aus. Weißwein und Süßwein sind ideell gleichermaßen wichtig, umfassen aber nur 20 % der Erzeugung.

Die Rebsorten umfassen die wichtigsten roten Qualitätssorten Österreichs, wobei eine starke Gewichtung auf die Burgundersorten, St. Laurent und Pinot noir, entfällt. Bei den weißen Rebsorten spielen Chardonnay und Sauvignon blanc die größte Rolle.

Wir am Weingut JURIS haben in der Vergangenheit immer versucht unsere Weine zu verbessern. Die Erfahrungen daraus sind das Rüstzeug für die Zukunft.

Selbstgefälliges Verharren in Positionen ist unsere Sache nicht. Es gilt aber ein Gleichgewicht von Möglichkeiten und Zeitrahmen zu finden, um diese Ideen zu verwirklichen und gleichzeitig Raum für Kreativität und Vision zu schaffen.

„Beim Wein ist es nicht so wichtig sein Ziel schnell zu erreichen, viel mehr aber in die richtige Richtung zu gehen und nicht vom Weg abzukommen.“

Weingut Juris

7122 Gols, Marktgasse 12-18, Tel. 02173/274

www.juris.at, office@juris.at

