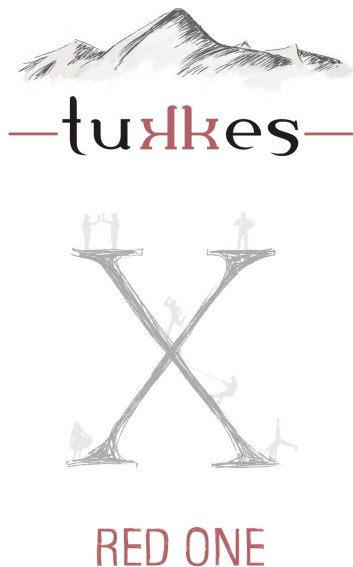


Das Weingut JURIS liegt am Nordostufer des Neusiedlersees in Gols, einem der bedeutendsten Weinbauorte des Burgenlandes. Der Name „JURIS“ leitet sich von „Georg“ ab. Ein traditioneller Vorname in unserer Familie. Durch die Lage im warmen pannonischen Klimagebiet sind die Weine von JURIS geprägt von höchster 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, kreierten gemeinsam mit JURIS den ersten Wein. Angefangen vom Rebschnitt über Lese und Cuvéetierung 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 red                                                                                                                                                                                               |
| Anbaugebiet:            | Neusiedlersee                                                                                                                                                                                            |
| Jahrgang:               | 2012                                                                                                                                                                                                     |
| Kellermeister:          | Axel Stiegelmar                                                                                                                                                                                          |
| Rebsorten:              | Blaufränkisch und St. Laurent                                                                                                                                                                            |
| Farbe:                  | rot                                                                                                                                                                                                      |
| Beschreibung:           | Dunkles Granat, dunkelfruchtiges Beerenkonfit, kräftiger Körperbau mit harmonischer Tanninstruktur, feine Röstaromen, komplex, vollmundig nach Zwetschken, Kirschen, dunkle Fruchtbeeren, langer Abgang, |
| Serviervorschlag:       | Wildgerichte mit dunkler Soße, Pilz und Nudelgerichte, Rindsbackerl fein geschmort,                                                                                                                      |
| Serviertemperatur in C: | 14 Grad                                                                                                                                                                                                  |
| Analysewerte:           | Alkoholgehalt in %: 13,5<br>Restzucker in g/l: 5,4<br>Säure in g/l: 1,0                                                                                                                                  |
| vorher öffnen:          | nein                                                                                                                                                                                                     |
| Trinkbar / Lagerung:    | Ja / 6 - 12 Jahre                                                                                                                                                                                        |
| Weinbearbeitung:        | Lagerung in gebrauchten Barriques                                                                                                                                                                        |
| Flaschengröße:          | 0,75 l                                                                                                                                                                                                   |
| Winzer                  | Axel Stiegelmar und der Verein XUT                                                                                                                                                                       |