

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 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)



Name:	Tukkes white one
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2014
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	Chardonnay und Muskat Ottonel
Farbe:	weiss
Beschreibung:	Hellgelbe Farbnuancen, finessenreicher Duft nach Muskatblüte und exotischen Früchten, ein Hauch von floralen Noten, zarte Orangenzesten, saftig, elegant, feine Säurestruktur, mineralisch im Rückgeschmack, gutes Potenzial. Toller Speisenbegleiter
Serviervorschlag:	universeller Speisenbegleiter durch seine burgundische Art und mit seiner frischen Säure passt er gut zu leichten Vorspeisen oder zu Fischgerichten mit feinem Gemüse.
Serviertemperatur in C:	7 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 12,5 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,8
vorher öffnen:	nein
Trinkbar / Lagerung:	Ja / 8 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung und Vergärung in temperaturkontrollierten Stahltanks
Flaschengröße:	0,75 l
Winzer	Axel Stiegelmar und der Verein XUT