

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)

Name: Tukkes Glacier
Anbaugebiet: Neusiedlersee
Jahrgang: 2018
Kellermeister: Axel Stiegelmar
Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Merlot
Farbe: rot

Reifegrad:
Beschreibung:

JURIS:

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, Feiner Duft nach Bombeeren, schwarzes Beerenkonfit, etwas Nougat, feine Kräuter-Holz-Würze. Dörrobst klingt an. Komplex, elegant, feine Röstaromen, Kirschtouch, gut integrierte Tannine, saftiger Speisenbegleiter mit Potenzial.

Serviervorschlag: dunkle Fleischgerichte Rind oder Wild mit kräftigen Soßen, hervorragender Solowein bei Kaminfeuer

Serviertemperatur in C: 14 Grad

Analysewerte: Alkoholgehalt in %: 14,0
Restzucker in g/l: 1,0
Säure in g/l: 6,0

vorher öffnen: nein

Trinkbar / Lagerung: Ja / 10 - 15 Jahre

Weinbearbeitung: Der Wein wurde nach der malolaktischen Gärung für 1 Jahr im Barrique gelagert

Flaschengröße: 0,75 l

Winzer: Axel Stiegelmar und der Verein XUT

