



Weingut Juris

Burgenländische Vielfalt

Jedes Weingut hat seine Geschichte: Die von Juris reicht ganz besonders weit zurück. Seit vielen Generationen bereitet Familie Stiegelmar im burgenländischen Gols hochwertige Weine und war am österreichischen Rotweiwunder maßgeblich beteiligt. Juris steht heute vor allem für herausragend vielfältige Weine – und außerdem für den beliebtesten Vornamen in der Familie.

Der Rufname Juri leitet sich von Georg bzw. Gregor ab, der im gleichnamigen Weingut sehr häufig war und ist. Herta und Axel Stiegelmar, die nunmehrigen Weinmacher auf Juris, haben einen ihrer beiden Söhne diesen Namen weitergegeben.

An die Tradition des Weinmachens, die bis ins Jahr 1571 zurückreicht, knüpfte das Paar 1995 an. Dass die Moderne fester Bestandteil des bekannten Gols Weinguts ist, wird besonders an der zeitgemäßen Kellerarchitektur augenscheinlich. Die moderne Ausstattung ermöglicht unter Einbeziehung der Schwerkraft einen schonenden Umgang mit dem Lesegut und dank optimaler Isolierung erreicht man die passende Lagertemperatur ohne jegliche Fremdenergie.

Rot, weiß und süß – auf Juris gewiss

„Es ist unser reichhaltiges Sortiment, das Juris auszeichnet“, sagt Herta Stiegelmar. Bei genauer Betrachtung entdeckt man, dass Axel und seine Frau neben den heimischen Rebsorten eine Vorliebe für Burgunder haben. So etwa für Pinot Noir und St. Laurent, die sie aus den besten Rebstöcken selektioniert haben. Kleinbeerige Qualitätsklone kommen dabei zum Einsatz. Von den Top-Rotweinen überzeugen die Cuvées St. Georg, Ina´mera und Tricata – komplexe Charakterweine, die im warmen, pannonischen Klima wunderbar gedeihen. Bei der Weißweinbereitung stehen neben dem griffigen Chardonnay Altenberg auch der duftige Sauvignon Blanc und der aromatische Muskat-Ottonel auf der Beliebtheitskala ganz oben. Typisch auch für das Burgenland: Der Strohwein. Seine verführerische Restsüße wird von der Fruchtigkeit der Merlot-Traube wunderbar ergänzt.



Zweigelt 2006

Stiegelmar, Neusiedlersee
Warme Nase, die likörige Süße hervorbringt. Weich am Gaumen, sehr elegante Erscheinung. Auf den Punkt gereifter Zweigelt, der jetzt seinen großen Auftritt hat.
Gebratener Seitan mit Rosmarinkartoffeln



204255 € **7²⁹**



Chardonnay Altenberg 2008

Stiegelmar, Neusiedlersee
In seiner fruchtig-würzigen Art stellt dieser Chardonnay einen sehr typischen Sortenvertreter dar. Der Säurerückhalt gibt ihm Leichtigkeit, ohne dabei an Ausdruck zu verlieren. Pure Harmonie.
Fischsuppe mit pannonischem Safran



193759 € **8¹⁵**



Ina´mera 2006

Stiegelmar, Neusiedlersee
Cabernet, Merlot und Blaufränkisch vereint. Diese Cuvée zeigt wie dicht und tiefgründig der Duft von Rotwein sein kann und wie ausgewogen seine Frucht am Gaumen. Sehr schön entwickelt.
Rinderlendensteak mit Rotweinschalotten



193051 € **21³⁰**