JURIS-STIEGELMAR AXEL UND HERTA

INA`MERA

JURIS-STIEGELMAR AXEL, GOLS



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Juris-Stiegelmar Axel und Herta
Alkoholgehalt:	14
Ausschenktemperatur:	16-18°
Traubensorte(n):	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot

Empfehlung

Zu dunklem Fleisch wie Rind, Lamm oder sogar Wild sowie zu reifem Hartkäse.

Degustationsnotizen

In der Farbe ein dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, zarte Randaufhellung. In der Nase feine Edelholzwürze, tabakig mit dunklem Beerenkonfit und leichtem Nougattouch. Im Gaumen saftig mit guter Komplexität, Brombeerkonfit, reifen Zwetschgen und spürbar runde Tannine. Ein extra süsser Nachhall mit hohem Reifepotenzial.

Produzent

Juris-Stiegelmar Axel und Herta: 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 Rotweinwunder massgeblich beteiligt. Juris steht heute vor allem für herausragend vielfältige Weine ? und ausserdem für den beliebtesten Vornamen Georg ? Juri(s) in der Familie. \n
\n
?Es ist unser reichhaltiges Sortiment, das Juris auszeichnet?, sagt Axel 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. \n
\n
Bei der Weissweinbereitung stehen neben dem griffigen Chardonnay Altenberg auch der duftige Sauvignon Blanc und der aromatische Muskat-Ottonel und Gewürztraminer auf der Beliebtheitsskala ganz oben. Typisch für das Burgenland: Auch der rote Strohwein. Seine verführerische Restsüsse wird von der Fruchtigkeit der

Blaufränkisch-Traube wunderbar ergänzt. Und zu guter Letzt wird das Weinsortiment mit einem Eiswein vom duftigen Gewürztraminer abgerundet.

Haus Österreich Weinimport GmbH
Moosstrasse 10, CH-6003 Luzern
T +41 41 220 06 44, F +41 41 220 06 43, info@haus-oesterreich.ch