



## Burgenland (Österreich): In Signo Leonis

1 Mit Patrick Bayer im Neckenmarkter Hochberg.

Mittlerweile gibt es zahlreiche österreichische Rotweine im Hochpreissegment, die mit viel Marketing-Brimborium verkauft werden. Allerdings ist nicht immer ersichtlich, weshalb sie – insbesondere die sogenannten <Naturweine> – so viel teurer sind als die <normalen> Weine. Denn was genau ein <Naturwein> ist, erschliesst sich nicht wirklich, zumal Wein in erster Linie eine kulturelle Leistung darstellt. Werden diese Kreationen nicht mit allergrösster Kompetenz und Sorgfalt erzeugt, sind die Resultate qualitativ oftmals sehr bescheiden – ganz im Gegensatz zu ihren Preisen. Viele von ihnen kosten das Doppelte des In Signo Leonis, den man gewissermassen als eine Art Gegenentwurf zu diesen modischen Tropfen bezeichnen kann.

In Signo Leonis ist eine der ältesten und renommiertesten Rotweincuvées, die qualitativ stets mit Österreichs berühmtesten Rotweinen mithalten konnte. Dem Patron Heribert Bayer, einem Pionier unter den österreichischen Qualitätswinzern, ist es gelungen, seine Vorstellungen eines hochwertigen Österreichers im Bordelaiser Stil umzusetzen. Er hat sich bereits vor einigen Jahren zurückgezogen und die Leitung seinem Sohn Patrick anvertraut. Dieser sagt: «Ich bin allerdings sehr glücklich, dass ich beim Abstimmen der Cuvée nach wie vor auf den äusserst feinen Gaumen meines Vaters zählen darf!»

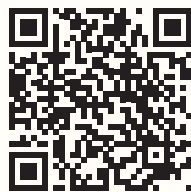
Bei unserem letzten Besuch erkunden wir mit Patrick Bayer den berühmten Neckenmarkter Hochberg. Er liegt in unmittelbarer Nähe von Sopron, der einstigen Hauptstadt des Burgenlandes. Seit dem Jahrgang 1997 stammt der In Signo Leonis von den gleichen, erstklassigen Parzellen des Hochbergs. Patrick erklärt: «Wir arbeiten sehr eng mit den Bauern zusammen und überwachen gemeinsam

2 Der Fassausbau der Bayers ist ungewöhnlich lang und aufwendig. In Signo Leonis reift während zwei Jahren in neuen Barriques. Er wird ohne Schöpfung und Filtration gefüllt.

3 Patrick Bayer mit Tochter Linda.

die Bearbeitung der Rebberge. Für unsere Spitzencuvée In Signo Leonis verwenden wir nur die Trauben der allerbesten Lagen. Das hohe Alter der Rebstöcke variiert zwischen 40 und 70 Jahren.»

Bei der Degustation der verschiedenen Jahrgänge sind wir regelrecht überwältigt vom 2016er. Er zählt meines Erachtens zu den herausragenden Jahren dieser erfolgreichen Cuvée und kann problemlos neben viel kostspieligeren Gewächsen serviert werden. Patrick erklärt: «Vielleicht hat die aussergewöhnliche Qualität auch damit zu tun, dass unsere Erträge im exzellenten Jahrgang 2016 durch Hagel und Frost markant reduziert wurden – wir produzierten 40 Prozent weniger als im Vorjahr.» Ein wunderbarer Tischwein ist der aus demselben Jahr stammende, genussbereite Bayer Crû.



Mehr Informationen zum Weingut Bayer.



**Bayer Crû (rot) 2016**  
Kellerei In Signo Leonis  
50% Blaufränkisch, 30% Merlot  
20% Zweigelt

Purpur mit ersten Reifereflexen; robuster, mittelgewichtiger, frischer, herzhafter, unkomplizierter Tischwein mit der attraktiven Würze des Blaufränkisch. Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 12,90 (ab November 22 Fr. 14,60)



**In Signo Leonis (rot) 2016**  
Heribert und Patrick Bayer  
60% Blaufränkisch, 20% Zweigelt  
20% Cabernet Sauvignon

Dunkles Purpur; distinguiertes, tiefgrünes Bouquet; im Geschmack sehr ausgewogen, mit guter Konzentration und nobler, äusserst eleganter Frucht; runde Tannine, bereits genussbereit. Ein grossartiger Österreicher! Haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 29,80 (ab November 22 Fr. 35,—)