



Burgenland (Österreich): In Signo Leonis

1 Mit Patrick Bayer (Mitte) zum Mittagessen im Landgasthaus Jungwirt in Göttesbrunn. Mit dabei sind die Grassls.

2 Bayer Reserve: Ein perfekter Begleiter für kräftige Fleischgerichte.

Einer der besten Produzenten hochwertiger Weine in Österreich ist mit Sicherheit die Kellerei In Signo Leonis von Patrick und Heribert Bayer. Heriberts Sohn Patrick, der lange im Schatten seines Vaters zu stehen schien, ist jedoch schon deutlich länger im Betrieb tätig, als man gemeinhin glaubt: Bereits 2002 hat er seinen ersten Wein, den exzellenten Blaufränkisch *«In Signo Sagittarii»*, gekeltert. Seit 2004 amtet er als Geschäftsführer des Unternehmens, dessen Hauptgesellschafter er seit 2017 ist. Patrick ist wie sein Vater ein brillanter Verkoster und begeisterter Hobby-Koch. Ursprünglich träumte er sogar von einer Karriere als Koch – er hatte auch bereits eine der begehrten Lehrlingsstellen in der Küche des legendären Restaurants Taubenkobel zugesichert bekommen, wie er uns lachend erzählt. Letztlich überwog jedoch die Liebe zum Wein und er entschloss sich, in die Fussstapfen seines Vaters zu treten.

«Heribert ist jetzt 77jährig und hat sich aus dem operativen Geschäft zurückgezogen», erklärt Patrick bei unserem letzten Besuch in Baden bei Wien, wo die Familie Bayer lebt. «Aber er steht mir jederzeit mit Rat und Tat zur Seite, und ich profitiere noch so gerne von seiner jahrzehntelangen Erfahrung. Zusammen sind wir ein unschlagbares Team.» Patrick betont, dass sie nichts unternehmen, um die Reifung ihrer Weine künstlich zu beschleunigen. Alles ist auf einen natürlichen Ausbau ausgerichtet. So ist beispielsweise der 1997er *«In Signo Leonis»* noch heute ein Genuss. Auch unsere Spezialfüllung Bayer *«Reserve»* wird mit dem gleichen Aufwand gekeltert wie die berühmten Topweine. Sie lagert während drei

3 Zahlreiche gehobene Lokale in der nahen Landeshauptstadt Wien führen Bayer-Weine auf der Karte.

4 Die Trauben für den *«Reserve»* stammen vom Neckenmarkter Hochberg, eine der besten Lagen des Burgenlands.

5 Die Bayers legen grössten Wert auf einen ausgedehnten Fassausbau. Nur so lässt sich eine natürliche Abrundung erreichen. Die 2013er *«Reserve»* reifte während knapp 3 Jahren im Barrique!

Jahren (!) im Barrique und wird ohne Schönungsmittel geklärt. «Selbstverständlich verzichten wir auf das von den meisten Winzern eingesetzte *Gummi arabicum*, um die Gerbstoffe abzurunden», betont Patrick. «Darum kommen unsere Erzeugnisse immer viel später auf den Markt als alle anderen. Aber der enorme Aufwand lohnt sich: Die zusätzliche Reifung macht unsere Weine wunderbar harmonisch und ausbalanciert.»

Nicht umsonst ist einer der grössten Abnehmer von Bayer-Weinen der mondäne Wintersportort Lech im Vorarlberg. Für die verwöhnte Kundschaft der dortigen Topgastronomie sind edelste Gewächse aus dem Bordelais der Standard. Genau deshalb ist dort österreichischer Wein mit einer ähnlichen Struktur sehr gefragt. Auch unsere 2013er Bayer *«Reserve»*, von der jede Flasche einzeln in schwarzes Seidenpapier verpackt und mit speziell langen Korken verschlossen ist, erfüllt diese Ansprüche: Es ist ein beeindruckender, ausgereifter Österreicher im Bordeauxstil.



Film zum Weingut In Signo Leonis



Bayer *«Reserve»* (rot) 2013
Kellerei In Signo Leonis
50% Blaufränkisch, 20% Merlot,
30% Cabernet Sauvignon

Kräftiges Purpur; sich behutsam öffnendes, nobles Bouquet; im Geschmack gut strukturiert, mit feiner, dem *«In Signo Leonis»* ähnlicher Würze, von klassischen Proportionen, männlich, äusserst wohlschmeckend und mit langem Nachhall. Unbedingt 1 Std. vor Konsum dekantieren. Genussbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 19.80 (ab Juli 19 Fr. 25.—)