



Patrick Bayer.



Blaufränkisch am Neckenmarkter Hochberg.



**Legio Ornato <Grande Reserve> (rot, Österreich) 2017  
Kellerei In Signo Leonis, Burgenland**

**Fr. 49.80**  
(statt Fr. 55.—)

75% Blaufränkisch, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Zweigelt

Den *Legio Ornato* boten wir erstmals mit dem Jahrgang 2015 an. Bei diesem Gewächs handelt es sich um eine Auslese der besten Partien des *In Signo Leonis*, einer der hochstehendsten Rotweine Österreichs, der seit 1997 erzeugt wird. Die für diese <Grande Reserve> selektionierten Weine wurden während sage und schreibe vier Jahren in neuen französischen Barriques gereift. Anfang Dezember 2021 füllte Patrick Bayer unsere Cuvée. Er liess mich wissen: «Hiermit haben wir tatsächlich unsere Idealvorstellung verwirklichen können. Dank des ausgedehnten Fassausbaus sind die Tannine besonders gut eingebunden und der Wein ist bereits jetzt ein Hochgenuss. 2017

zählt mit 2018 und 2019 zu den besten Jahrgängen dieses Jahrzehnts; es wird spannend sein, ihre Entwicklung zu verfolgen. Deine Kunden erhalten hier ohne Zweifel etwas vom Allerbesten aus Österreich!» Diesem Urteil schliesse ich mich voll und ganz an: Der 2017er *Legio Ornato* ist ein vorzüglicher, von erstklassigem Blaufränkisch und Cabernet geprägter Wein und zählt für mich zu den ganz grossen österreichischen Gewächsen. Leider konnten wir nur 1200 Flaschen füllen; eine grössere Menge hätte die Qualität des *In Signo Leonis* beeinträchtigt. Haltbar ist er bis mindestens Ende 2030. *Begrenzte Verfügbarkeit.*

*Ebenfalls verfügbar ist die charaktervolle, würzige*

**Bayer <Reserve>, Burgenland (rot, Österreich) 2015  
Kellerei In Signo Leonis, Burgenland**

**Fr. 19.80**  
(statt Fr. 25.—)

50% Blaufränkisch, 20% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Er gleicht dem *In Signo Leonis*, ist aber etwas weniger konzentriert: Der 2015er Bayer <Reserve> ist ein klassischer, männlicher Rotwein und hat sich jetzt wunderbar entwickelt. Er bietet – gerade für den Bordeaux-Liebhaber – grossen Trinkgenuss zu einem äusserst vernünftigen Preis; besonders eignet er sich als Begleiter zu herzhaften Bratengerichten. Haltbar bis mindestens Ende 2026.

