



Abendessen mit Patrick Bayer (Mitte) bei Hermann Botolen.



Donatuskapelle am Neckenmarkter Hochberg.

Burgenland (Österreich): Kellerei In Signo Leonis

Patrick Bayer ist Familienmensch. Mit Stolz erzählt er uns jeweils von seinem mittlerweile 82jährigen, aber immer noch aktiven Vater Heribert, seiner Frau Katja und Tochter Linda. Heuer treffen wir Patrick nicht auf dem Weingut, sondern im Restaurant Fuhrmann in Wien, das vom berühmten Sommelier Hermann Botolen geführt wird. Patron Heribert Bayer, ein Pionier unter den österreichischen Qualitätswinzern, hat bereits vor einigen Jahren seinem Sohn Patrick die Leitung des Weinguts anvertraut. Auf die Frage, was sich in den letzten zehn Jahren geändert habe, antwortet Patrick: «Wenig, denn mein Vater und ich haben dieselbe Auffassung von gutem Wein. Wir verbessern unsere Palette an bereits hochstehenden Gewächsen zwar im Detail, jedoch werden sie nach wie vor in klassischer Bordelaiser Manier ausgebaut. Wir sind deshalb gewissermassen trendunabhängig.» Und das spürt man; bei der Degustation der verschiedenen Weine und Jahrgänge sind wir höchst erfreut über die durchwegs erstklassige Qualität.



Legio Ornato Grande Reserve, Kellerei In Signo Leonis (rot) 2018 Fr. 49.80

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

(statt Fr. 55.—)

Die Rotwein-Cuvée Legio Ornato ist **eine Auslese der besten Partien des berühmten In Signo Leonis** und einer der hochstehendsten Rotweine Österreichs, geschaffen für eine lange Reifung. Lediglich 1200 Flaschen wurden exklusiv für uns gefüllt. Der Legio Ornato 2018 reifte vier (!) Jahre in neuen französischen Barriques. Daraus resultierte ein tief-

dunkler Wein mit feinsten Edelholzwürze, facettenreichem Bouquet; kraftvollem, noch jugendlichem Geschmack mit präsenten, reifen Tanninen. Er hat seine erste Trinkreife erreicht, profitiert aber von einer weiteren Lagerung. Ideal ab Ende 2026, haltbar bis 2032. Mindestens eine Stunde vor Konsum dekantieren.



In Signo Sagittarii, Kellerei In Signo Leonis (rot) 2013

100% Blaufränkisch

Fr. 34.90

(statt Fr. 38.40)

Mit Sicherheit etwas vom Besten, was man derzeit an **reifem Blaufränkisch** auf dem Markt findet. Sämtliche Trauben stammen von den allerbesten Lagen des Neckenmarkter Hochbergs von knapp 70jährigen Rebstöcken. Eleganz, noble, tiefgründige Aromen, schöne Tanninstruktur und seidiges Mundge-

fühl sind die Merkmale des In Signo Sagittarii. Der Jahrgang 2013 ist mit seinen faszinierenden und nuancenreichen Tertiäraromen ein **unvergessliches Highlight unserer letztjährigen Österreichreise**. Jetzt optimal, haltbar bis mindestens 2026.