



## Österreich (Burgenland): In Signo Leonis

1  
4.8.2011: Geburtstagskind Heribert Bayer.

2  
Blick auf den Neckenmarkter Hochberg, berühmt für seinen Blaufränkisch.

Zum siebzigsten Geburtstag Heribert Bayers herrscht in Wien Kaiserwetter. Der Weinmacher und Gourmet lädt eine ausgewählte Schar von Weinfreunden in das vielleicht berühmteste Restaurant Österreichs, das Steirereck. Heribert Bayer gehört in diesem Restaurant gewissermassen zum Inventar, ist er doch seit dessen Gründung durch das Ehepaar Reitbauer ein treuer Stammgast. So überrascht es nicht, dass der Chef-Sommelier des edlen Lokals die Laudatio zu Heriberts Ehren hält und zu Recht dessen Verdienste für den österreichischen Weinbau hervorhebt. Heriberts umfangreiche Beratertätigkeit für viele berühmte österreichische Weingüter kommt ebenso zur Sprache wie die Gründung der eigenen Weinkellerei <In Signo Leonis>. Zum Essen verkosten wir reife Jahrgänge seiner im Bordeauxstil gekelterten Weine und sind beeindruckt, wie gut sie sich entwickelt haben. Nur wenige österreichische Rotweine altern mit derart viel Grazie und Würde!

Für uns ist die Zusammenarbeit mit Heribert und seinem Sohn Patrick ein Glücksfall. Nach der bedauerlichen Entwicklung auf Schloss Halbturn waren wir darauf angewiesen, einen adäquaten Ersatz zu finden. Mittlerweile haben wir bereits etliche Spezialfüllungen gemeinsam mit den Bayers assembliert. Sie verbinden den hochwertigen Blaufränkisch vom Neckenmarkter Hochberg – eine der besten Rotweinlagen Österreichs – mit einer eleganten Bordeaux-Stilistik. Heriberts Weine sind nie fett oder opulent, sondern klassisch und distinguiert. Der Paradewein von Heribert ist zweifelsohne der <In Signo Leonis>. Unsere Vorgabe für Heribert war, einen Wein in ähnlichem Stil zu keltern, der etwas leichter, früher trinkbereit und deutlich preiswerter ist.

3  
Im Keller mit Patrick Bayer (rechts).

4  
Adi Schmid, Sommelier Steirereck.

Anlässlich unseres letzten Besuchs präsentieren Heribert und sein Sohn Patrick verschiedene Muster für eine <Bayer Reserve>. Heribert sagt: «Die Grundweine im Jahr 2008 sind von einer sehr erfreulichen Qualität, weil der herrliche Herbst nahezu ideal für den spätreifenden Blaufränkisch war.» Wir wählen jene Partie, die eine verführerische Frucht mit dem noblen Charakter einer besonders gelungenen Cabernet-Partie vermählt. Erzeugt wurde die <Bayer Reserve> ebenso aufwendig wie ihr grosser Bruder <In Signo Leonis>. Zur Abrundung wurde sie während zweieinhalb Jahren in mehrheitlich französischen Barriques gelagert, ein Aufwand, den sich nur wenige leisten. Das Resultat ist derart schmackhaft, dass wir überrascht feststellen, dass die Musterflasche plötzlich leer ist. Was uns doppelt freut, weil wir den Weindank des tiefen Euro noch einmal deutlich preiswerter anbieten können!



**Bayer Reserve (rot) 2008**  
55% Blaufränkisch  
45% Cabernet-Sauvignon

Tiefes Purpur; distinguiertes, noch jugendliches Bouquet; schöne Kraft am Gaumen, sehr harmonisch, mit grosser Eleganz und Finesse. Ein exzellenter Rotwein mit der Würze des Blaufränkisch, der aber mit seinem Stil selbst Bordeauxliebhaber begeistern dürfte! Ab jetzt bis Ende 2015.

Fr. 19.90 (ab Juni 12 Fr. 24.—)