

BAYER HERIBERT & PATRICK
HERZBLUT CUVÉE (BF/ME/ZW/CS)
BAYER HERIBERT & PATRICK



Jahrgang:	2012
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Bayer Heribert & Patrick
Traubensorte(n):	Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	18-20°C

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart rauchig, ein Hauch von Zedernholz und Vanille, dunkles Beerenkonfit unterlegt, Kirschen und Nougat klingen an. Saftig, zarte rotbeerige Nuancen, ein Hauch von Cassis, präsent, gut integriertes Tannin, zeigt Länge, ein saftiger Speisenbegleiter.

Empfehlung

Zu Grilladen und Wildgeflügel, mild gewürztem Fleisch, Risotto und Pasta sowie zu mildem Hart- und Weichkäse.

Produzent

Bayer Heribert & Patrick - Seit 1985 arbeitet Heribert Bayer als einer der wenigen Négociants Eleveurs in sterreich. Der anhaltende Erfolg mit seinem In Signo Leonis und die Entscheidung seines Sohnes Patrick, die Nachfolge zu übernehmen, haben ihn schliesslich ermutigt, 2002 eine hochmoderne Kellerei in Neckenmarkt zu errichten. Die Heimat seiner Rotweine ist der Neckenmarkter Hochberg, eine der wohl besten Rotweinlagen sterreichs, im Herzen des Blaufränkischlandes. Unverwechselbare, äusserst fruchtkonzentrierte Rotweine mit burgundischer Eleganz, das ist die Handschrift von Heribert Bayer.