

BAYER HERIBERT & PATRICK IN SIGNO LEONIS BAYER HERIBERT & PATRICK



Jahrgang:	2011
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bayer Heribert & Patrick
Traubensorte(n):	Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C
Auszeichnungen:	Falstaff 93-95 / 100

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

Passend zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen & Wildgeflügel, Pasta & Risottogerichten, Weich- und Hartkäse

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, hat ihn schliesslich ermutigt, im Jahre 2002 eine hochmoderne Kellerei in Neckenmarkt zu errichten. Die Heimat seiner Rotweine ist der Neckenmarkter Hochberg, wohl eine der besten Rotweinlagen sterreichs, im Herzen des Blaufränkischlandes. Unverwechselbare, äusserst fruchtkonzentrierte Rotweine mit burgundischer Eleganz, das ist die Handschrift von Heribert Bayer.