

BAYER HERIBERT & PATRICK IN SIGNO SAGITTARII BAYER HERIBERT & PATRICK



Jahrgang:	2011
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bayer Heribert & Patrick
Traubensorte(n):	Blaufränkisch
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C
Auszeichnungen:	Vinum 18 / 20

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine ätherische Nuancen, schwarze Beerenfrucht, dezente Holzwürze im Hintergrund, facettenreiches Bouquet. Komplex, angenehme Extraktsüsse, elegant, tragende Tannine, reife Kirschen, schokoladiger Touch im Nachhall, sehr gutes Reifepotenzial.

Empfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu 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.