



Albert Gesellmann präsentierte 25 Jahrgänge aus der Magnum.

25 JAHRE – EIN HERAUSRAGENDES WERK

Als der heutige Senior-Chef, der Deutschkreutzer Rotweinpionier Engelbert Gesellmann, im Jahre 1988 den »Opus Eximium No. 1« kreierte, war sein Plan, mittels der damals noch neuen Technik Barrique-Ausbau und internationaler Sorten Cabernet Sauvignon einen herausragenden österreichischen Rotwein zu entwickeln. Was mit wenigen tausend Flaschen begann, ist in einem Vierteljahrhundert zur vielleicht erfolgreichsten roten Cabernet des Landes mit einer jährlichen Auflage von mehr als 100.000 Flaschen herangereift. Heute wird bei den Rebsorten auf Regionalität und eigene Identität gesetzt, statt Cabernet und Pinot Noir sind die heimischen Sorten Zweigelt und St. Laurent im Einsatz. Albert Gesellmann, längst eine fixe Größe im heimischen Weinbusiness, hat den einstigen Topwein des Hauses zu einem tollen Preis-Leistungs-Wein, der in der Gastronomie hochgeschätzt wird, weiterentwickelt. Ab Hof ist der aktuelle Jahrgang für private Kunden mit € 19,40 noch knapp unter € 20 zu haben. Die Probe aller 25 Jahrgänge wurde am Weingut Gesellmann durchgeführt, die Jahrgänge 1998 und 1998 aus der Eintel, die anderen 23 Jahrgänge aus Magnumflaschen. Die größtenteils hervorragenden Weine sind der beste Beweis für das Können der Gesellmänner und die tolle Entwicklung der heimischen Rotweinszene. Erhältlich ist der Opus Eximium im Fachhandel, und natürlich ist dieser Wein auch Fixbestandteil jeder vernünftigen Weinkarte dieses Landes.

NOTIZEN VON PETER MOSER

93

● 2012 Opus Eximium No. 25

61 % BF, 29 % ZW, 10 % SL
25 % neues Holz, 50 % einjähriges Holz, 25 % zweijähriges Holz, 18 Monate im Holz. 14 Vol.-%, dunkles Rubingranat, guter Farb- kern, zarte Randaufhellung. Attraktives rotes Waldbeerkonfit, reife Zwetschgen, Brombeerkonfit, etwas Nougat, facettenreiches und zugängliches Bukett. Hochelegant, rund und harmonisch, feine Tannine, extraktsüßer Kern, feine Säurestruktur, bleibt gut haften, ein bezaubernder, zugänglicher Wein, der großes Trinkvergnügen bietet.

LEGENDE

- Rotwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

93

● 2011 Opus Eximium No. 24

60 % BF, 20 % ZW, 15 % SL
30 % neues Holz, 40 % einjähriges Holz, 30 % zweijähriges Holz, 16 Monate im Holz. 14 Vol.-%, dunkles Rubingranat, guter Farb- kern, zarte Randaufhellung. Zartes Bukett, feine Kräuterwürze, reife Kirschen, dezenter Holztouch. Elegant, rotbeerige Nuancen, feine Tannine, angenehmes Säure- spiel, sehr harmonisch, kerniger Stil, bleibt gut haften, braucht noch seine Zeit.

90

● 2010 Opus Eximium No. 23

55 % BF, 30 % ZW, 15 % SL
30 % neues Holz, 30 % einjähriges Holz, 40 % zweijähriges Holz, 19 Monate im Holz. 14 Vol.-%, kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Zarte ätherische Nuancen, rotes Waldbeerkonfit, zart nach Brombeeren, ein Hauch von Orangen- zesten, sehr attraktives Bukett. Saftig, Kir- schen, rotbeeriger Touch, feine Säurestruk- tur, mittlerer Körper, jung und trinkfreudig, zitroniger Nachhall. Zeigt die frische Natur dieses Jahrgangs.

92+

● 2009 Opus Eximium No. 22

60 % BF, 20 % ZW, 20 % SL
35 % neues Holz, 35 % einjähriges Holz, 30 % zweijähriges Holz, 20 Monate im Holz. 14 Vol.-%, tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Mit dunkler Mi- neralik unterlegte schwarze Beerenfrucht, zart nach Kräutern und Tabak, etwas Cas- sis, Brombeeren und balsamische Nuancen. Frisch, rotbeerige Textur, lebendige Säurestruktur, gut eingebundene Tannine, Kirschen im Nachhall, wirkt noch immer etwas unterentwickelt, braucht weitere Flaschenreife.

90

● 2008 Opus Eximium No. 21

58 % BF, 23 % ZW, 19 % St. Laurent
33 % neues Holz, 33 % einjähriges Holz, 34 % zweijähriges Holz, 17 Monate im Holz. 14 Vol.-%, kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Ockerrand. Ein Hauch von Weichseln, feiner Zwetschgentouch, dezente Kräuterwürze, mineralischer Touch. Mittlere Komplexität, frische Kirschen, präsen- te Tannine, lebendige Säure, rotbeeriger Nachhall.

91

● 2007 Opus Eximium No. 20

60 % BF, 25 % ZW, 15 % SL
33 % neues Holz, 33 % einjähriges Holz, 34 % zweijähriges Holz, 17 Monate im Holz. 13,5 Vol.-%, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Zart nach Kräutern, tabakig-vegetale Nuancen. Mittlerer Körper, rote Beerenfrucht, weitmaschig, zerfließende Tannine, zarter Nachhall, feine Kirschenfrucht, schokoladiger Touch im Nachhall. Wird von weiterer Flaschenreife profitieren, sicheres Zukunftspotenzial.

90

● 2006 Opus Eximium No. 19

59 % BF, 21 % ZW, 20 % SL
40 % neues Holz, 30 % einjähriges Holz, 30 % zweijähriges Holz, 17 Monate im Holz. 14 Vol.-%, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Zart nach Orangen- zesten, tabakig, ein Hauch von Weichseln. Mittlerer Körper, rotbeerig, dezente Tannine, wirkt etwas kantig, trockener Finish etwas aus. Ein recht typischer Vertreter dieses Hitzjahrgangs.