

93

● **2005 Opus Eximium No. 18**
57 % BF, 25 % ZW, 18 % SL
33 % neues Holz, 33 % einjähriges Holz,
34 % zweijähriges Holz, 17 Monate im Holz.
13,5 Vol.-%, dunkles Rubingranat, violette
Reflexe, breiterer Wasserrand. Ein Hauch
von Teer, feine Brombeernuancen, ein
Hauch von Weichselkirschen und Sanddorn-
saft, angenehmer Nougattouch. Stoffig,
elegant, rund und zugänglich, feine Tannine,
ein facettenreicher Speisenbegleiter, hat
Zukunft, macht bereits großen Spaß.

90

● **2004 Opus Eximium No. 17**
62 % BF, 14 % ZW, 24 % SL
40 % neues Holz, 40 % einjähriges Holz,
20 % zweijähriges Holz, 14 Monate im Holz.
13,5 Vol.-%, leuchtendes, mittleres Rubin-
granat, breiter Wasserrand. Zart kräuter-
würzig unterlegte Kirschenfrucht, nach
Zwetschgen, dezente Holzwürze. Saftig,
rund und elegant, bereits gut angeeifert,
ein vielseitiger Speisenbegleiter, jetzt gut
zu trinken.

87

● **2003 Opus Eximium No. 16**
61 % BF, 20 % ZW, 19 % SL
42 % neues Holz, 36 % einjähriges Holz,
22 % zweijähriges Holz, 14 Monate im Holz.
14 Vol.-%, mittleres Rubingranat, violette
Reflexe, breite Randaufhellung. Feine,
süße Waldbeerfrucht, ein Hauch von Oran-
genzesten. Rotes Beerenkonfit, dezente
Süße, weitmaschige Textur, zarter Honig-
touch im Nachhall, bleibt kurz.

89

● **2002 Opus Eximium No. 15**
59 % BF, 22 % ZW, 19 % SL
40 % neues Holz, 30 % einjähriges Holz,
30 % zweijähriges Holz, 14 Monate im Holz.
14 Vol.-%, kräftiges Rubingranat, dezenter
Wasserrand. Zart kräuterwürzig unterleg-
tes rotes Waldbeerenkonfit, etwas Schoko-
lade. Weich, etwas zerfließend, dezente Beeren-
süße, mittlere Länge, bietet unkompliziertes
Trinkvergnügen.

90

● **2001 Opus Eximium No. 14**
55 % BF, 27 % ZW, 18 % SL
30 % neues Holz, 40 % einjähriges Holz,
30 % zweijähriges Holz, 14 Monate im Holz.
14 Vol.-%, kräftiges Rubingranat, violette
Reflexe, breiterer Wasserrand. Zart
nach Liebstockel, rotes Waldbeerenkonfit,
feine tabakige Nuancen. Saftig, zart nach
Cassis, frisch strukturiert, etwas Orangen
und Schokolade im Abgang, ein angenehmer
Speisenbegleiter mit sicherem weite-
rem Reifepotenzial.

93

● **2000 Opus Eximium No. 13**
63 % BF, 20 % ZW, 17 % SL
42 % neues Holz, 30 % einjähriges Holz,
28 % zweijähriges Holz, 14 Monate im Holz.
14 Vol.-%, sehr tiefe, dunkle Farbe, violette
Reflexe, dezente Randaufhellung. Feinwür-
zig, schwarze Beerenfrucht, eingelegte
Kirschen, etwas dunkles Nougat, Extrakt-
süße, präsenze Tannine, zeigt eine sehr
gute Länge, salzige Mineralik im Nachhall,
ein Block von Wein, feine zitronige Noten
im Finale, weiteres Entwicklungspotenzial.

93

● **1999 Opus Eximium No. 12**
55 % BF, 20 % ZW, 20 % SL, 5 % CS
35 % neues Holz, 40 % einjähriges Holz,
25 % zweijähriges Holz, 13 Monate im Holz.
13,5 Vol.-%, dunkles Rubingranat, fester
Farbkern, zarter Wasserrand. Feines dunk-
les Beerenkonfit, dezente Edelholzwürze,
brillantes Bukett. Saftig, elegante Textur,
reife Herzkirschenfrucht, guter Säurekern,
hat Rasse, mineralisch, salziger Nachhall,
gute Frische, sehr jugendlich, wird noch
viele Jahre Freude bereiten.

88

● **1998 Opus Eximium No. 11**
53 % BF, 18 % ZW, 15 % SL, 14 % CS
33 % neues Holz, 33 % einjähriges Holz,
34 % zweijähriges Holz, 13 Monate im Holz.
13 Vol.-%, kräftiges Rubingranat, zarte
Ockerreflexe, breiterer Wasserrand. Feine
Dörrobstanlänge, kann das Botrytisjahr
nicht im Bukett verleugnen, tabakige Nu-
ancen. Schlank, zartes Erdbeerenkonfit, prä-
sentes Holz, rotbeeriger Nachhall, etwas
grüne Noten im Rückgeschmack.

92

● **1997 Opus Eximium No. 10**
55 % BF, 17 % SL, 14 % PN, 14 % CS
40 % neues Holz, 30 % einjähriges Holz,
30 % zweijähriges Holz, 12 Monate im Holz.
13 Vol.-%, leuchtendes Rubingranat, zarte
Ockernote, breiterer Wasserrand. Zart rau-
chige Nuancen von Brettanomyces, mit Herz-
kirschen unterlegt, facettenreich und würzig.
Saftig, feine rotbeerige Frucht, frisch und le-
bendig, gute Tannine, bleibt haften, wirkt sehr
jugendlich, gutes weiteres Zukunftspotenzial.

85

● **1996 Opus Eximium No. 9**
50 % BF, 20 % SL, 13 % PN, 17 % CS
20 % neues Holz, 40 % einjähriges Holz,
40 % zweijähriges Holz, 12 Monate im Holz.
13 Vol.-%, gute Farbtiefe, zarter Ockerrand.
Reife Waldbeerfrucht, etwas schwierige Nu-
ancen in der Nase, grüner Touch. Schlank,
zarte Teenoten, verwässert, vielleicht leich-
ter Kork, extrem schwieriges Jahr.

87

● **1995 Opus Eximium No. 8**
55 % BF, 20 % SL, 17 % PN, 8 % CS
30 % neues Holz, 40 % einjähriges Holz,
30 % zweijähriges Holz, 14 Monate im Holz.
13,5 Vol.-%, mittleres Rubingranat, breiter
Wasserrand. Orangenzesten, zarter rotbeeriger
Touch, dezente Kräuterwürze. Schlank,
etwas unreifes Tannin, hoher Säurebogen,
etwas trockener Nachhall, schwieriges Jahr.

91

● **1994 Opus Eximium No. 7**
60 % BF, 17 % SL, 17 % PN, 6 % CS
33 % neues Holz, 33 % einjähriges Holz,
34 % zweijähriges Holz, 14 Monate im Holz.
13 Vol.-%, mittleres Rubingranat, Ockerrefle-
xe, breiterer Wasserrand. Rauchig, ein Hauch
von Teer, etwas Ribisel, feine tabakige Noten.
Schlank, rotbeerig, feine Säurestruktur, gute
Nervigkeit, mineralisch und anhaltend, gute
Länge, zart salziger Nachhall.

92

● **1993 Opus Eximium No. 6**
55 % BF, 15 % SL, 18 % PN, 12 % CS
40 % neues Holz, 40 % einjähriges Holz,
20 % zweijähriges Holz, 14 Monate im Holz.
13,5 Vol.-%, dunkles Rubingranat, violette
Reflexe, zarte Ockerreflexe, dezenter Was-
serrand. Zarter Teertouch, reifes Zwetsch-
genkonfit, ein Hauch von Orangenzesten,
frische Kirschen. Saftig, rund und elegant,
am Gaumen sehr viel frischer als in der
Nase, gute Komplexität und süß, zeigt gute
Länge und Vitalität.

91

● **1992 Opus Eximium No. 5**
60 % BF, 12 % SL, 12 % PN, 16 % CS
33 % neues Holz, 33 % einjähriges Holz,
34 % zweijähriges Holz, 14 Monate im Holz.
13 Vol.-%, kräftiges Rubingranat, guter
Farbkern, dezenter Wasserrand. Zart würzi-
ges Bukett, ein Hauch von Dörrobst, dunk-
les Beerenkonfit, etwas Schokolade. Saftig,
angenehme rotbeerige Frucht, frischer
Säurebogen, gute Mineralik, bleibt gut haf-
ten, lebendig und sehr ansprechend, gute
Länge, wirkt sehr jugendlich.

87

● **1991 Opus Eximium No. 4**
50 % BF, 25 % SL, 15 % PN, 10 % CS
25 % neues Holz, 35 % einjähriges Holz,
40 % zweijähriges Holz, 12 Monate im Holz.
12 Vol.-%, kräftiges Rubingranat, guter Farb-
kern, dezenter Wasserrand. Alte Schokolade,
kräuterige Würze, intensiver Goudron. Schlank,
rotbeerig, Ribiseltouch, etwas wässrig, im
Abgang süßer Touch, nicht balanciert.

(88)

● **1990 Opus Eximium No. 3**
60 % BF, 15 % SL, 15 % PN, 10 % CS
33 % neues Holz, 33 % einjähriges Holz,
34 % zweijähriges Holz, 12 Monate im Holz.
12,5 Vol.-%, kräftiges Rubingranat, guter Farb-
kern, dezenter Wasserrand. Zartes dunkles
Karamell, feuchte Wolle, ein Hauch von Tee-
baumöl, angereichertes Bukett. Wirkt etwas weit-
maschig, süße Erdbeerfrucht, etwas Ribisel,
wohl ein leichter Kork. Kennt man besser.

90

● **1989 Opus Eximium No. 2**
65 % BF, 13 % SL, 13 % PN, 9 % CS
33 % neues Holz, 33 % einjähriges Holz,
34 % zweijähriges Holz, 12 Monate im Holz.
12,5 Vol.-%, kräftiges Rubingranat, guter
Farbkern, dezenter Wasserrand. Zart taba-
kig, ein Hauch von Dörrobst, reife schwarze
Kirschen, ein Hauch von Orangenzesten,
etwas Räucherspeck. Saftige rotbeerige Nu-
ancen, frisch und lebendig, das Holz wirkt
etwas kantig, salziger Nachhall, gute
Frische, angenehmer Orangennachhall.

90

● **1988 Opus Eximium No. 1**
63 % BF, 10 % SL, 12 % PN, 15 % CS
40 % neues Holz, 40 % einjähriges Holz,
20 % zweijähriges Holz, 12 Monate im Holz.
12,2 Vol.-%, mittleres Karmingranat, Ocker-
reflexe, Wasserrand. Zarte Kräuterwürze,
ein Hauch von Erdbeerenkonfit, feine tabaki-
ge Nuancen, mit reifen Zwetschgen unter-
legt. Saftig, feine rote Beerenfrucht, frisch
strukturiert, gut eingebaute Säurestruktur,
feiner Schokotouch, floraler Touch im
Nachhall. Noch sehr gut in Schuss.

