

## 25 Jahrgänge Opus Eximium, aus der Magnumflasche

### 1988 Opus Eximium No 1, 12,2%, K

Duftig, Erdbeeren, süß-erdig, etwas Minze, heller Nougat; süffiger Gaumen, schon reif und eher schlank, entwickelt, aber noch zu trinken, straffes Finish.

### 1989 Opus Eximium No 2, 12,5%, K

Ätherisch und papriziert, rote Waldbeeren und Unterholz, pikant, kühl; seidig und schlank, der Cabernet dominiert, schmales Finish.

### 1990 Opus Eximium No 3, 12,5%, K

Offene Nase, ziemlich papriziert, dunkle Noten, dunkler Bratensatz, Tannensadeln, etwas Holz; seidige Frucht, auch fruchtsüß-harzige Anklänge, geschmeidiges Tannin, etwas austrocknendes Finish, keine optimale Flasche.

### 1991 Opus Eximium No 4, 12%, K

Sehr ätherisch, Unterholz und fleischig-staubige Noten, Laub; trocken und schlank, weniger Frucht als Würze, eher kurz, ein Kind des Jahrgangs.

### 1992 Opus Eximium No 5, 13%, K

Gute Dichte anzeigend, rote Beeren, schwungvoll, süß-erdig; auch am Gaumen viel Frucht und ätherische Würze, kernig, herzhaft, gut abgestimmt.

### 1993 Opus Eximium No 6, 13,5%, K

Schon in der Nase recht seidig, klare Fruchtpräsenz und gute Reife; am Gaumen schön stoffig bei seidigem Tannin und gutem Trinkfluss, mittlere Länge, immer noch recht jugendlich.

### 1994 Opus Eximium No 7, 13%, K

Würzebetonte Nase, Orangenschale und Fenchel, pikant, attraktiv; schlank, helle Rotbeerigkeit, straffes Tannin, kernig, straffes Finish und ziemlich würzebetont.

### 1995 Opus Eximium No 8, 13,5%, K

Cremige Nase, Orangen und Milchkaramell, dazu Kirschen; recht saftiger Beginn, nach hinten austrocknend, mittlere Maschen, kerniges Finish, nicht allzu lang.

### 1996 Opus Eximium No 9, 13%, K

Vegetaler, hellbeerige Ansätze; noch süßes Tannin am Gaumen, herzhaft, aber auch ziemlich schlank, leider etwas Einflüsse vom Kork.

### 1997 Opus Eximium No 10, 13%, K

Vitale Fruchteindrücke, passende, dezente Holzuntermalung; fleischig bei seidigem Tannin, zupackend, etwas harzig-trocken, aber gute Abstimmung, endet etwas kurz, aber balanciert.

### 1998 Opus Eximium No 11, 13%, K

Elegant und kompakt schon in der Nase, Tomatenmark und Berberitzen, Baumharz und dezente Cabernetwürze; saftig, kühl-kernig bei reifem Tannin, balanciert, trinkfreudig und überraschend vital.

### 1999 Opus Eximium No 12, 13,5%, K

Wildkirschen und dunkler Nougat, maskulin und herzhaft, auch Veilchen, ausgereift und großzügig; kühl und saftig, kerniges Tannin, jugendlich, noch sehr straff, frisch und saftig.

### 2000 Opus Eximium No 13, 14%, K

Konzentriert-ätherisch, etwas cremig-zerfließend, rosinierte Noten; durchaus saftig, um die Mitte etwas austrocknend, aber noch gute Substanz, kraftvolles Finish, etwas feurig.

### 2001 Opus Eximium No 14, 14%, K

Dezenter Fruchtauftritt, die BSA-Noten konservieren etwas, hauptsächlich würzig; trockener, hellbeeriger Gaumen, Laub, cremig, kerniges Finish, etwas vierschrotig.

### 2002 Opus Eximium No 15, 14%, K

Cremig unterlegte Rotbeerigkeit, harzig, viel Kräuterwürze, kühl und eigenständig; straffe, fruchtsüße Fortsetzung, recht saftig und jugendlich bei feiner Würze, kühl und nobel, tolle Balance, viel Trinkspaß.

### 2003 Opus Eximium No 16, 14%, K

Recht dicht, wenn auch etwas laubig, nur mittlere Maschen andeutend;



Foto: Rüdiger Fröll

getrocknete Beeren, rauchig, austrocknend, eher kurz und trotz des kraftvollen Alkohols eher schlank.

### 2004 Opus Eximium No 17, 13,5%, K

Viel Kräuterwürze, kühl und distinguiert, einige Schichten anzeigend, jugendlich; am Gaumen voller Spannung und Animo, perfekte Tanninreife, tief, lang, ein Klassiker.

### 2005 Opus Eximium No 18, 13,5%, K

Bisschen zerfließende Anklänge, gekochte Noten, mit Luft immer würziger; seidig-cremiger Fruchtbogen, bisschen schlanke Mitte, kerniges Finish, für den Jahrgang gut gelöst.

### 2006 Opus Eximium No 19, 14%, K

Ruhig und tiefdunkel-fruchtig, viel Pikanz, sehr vital, feine Kräuterwürze; seidig und kernig gleichermaßen, reifes Tannin, immer noch sehr gute Substanz, lang anhaltend.

### 2007 Opus Eximium No 20, 13,5%, K

Balanciert schon in der Nase mit viel Frucht und dezentem Holz-Würze-Spiel; am Gaumen einladend und feinfruchtig bei reifem Tannin und dezenter Würze, mittlere Länge, aus einem Guss.

### 2008 Opus Eximium No 21, 14%, K

Schokobanane, fruchteind-likörig, eher wenig Spiel; seidiges Entree, leider auch etwas austrocknend, Säuredominanz, kernig, schlank, eher kurz.

### 2009 Opus Eximium No 22, 14%, K

Viel Substanz, auch Zesten und blättrig-ätherische Noten, herzhaft-balsamisch; am Gaumen tiefe Fruchtpräsenz, saftig, kerniges Tannin, viel Eleganz und Druck, sehr jugendlich und lang, tolle Substanz.

### 2010 Opus Eximium No 23, 14%, K

Viele Kräuternoten und zurückhaltende, helle Rotbeerigkeit; dezente Fruchtausprägung am Gaumen, bisschen Pfefferkorn und Laub, vegetales Finish.

### 2011 Opus Eximium No 24, 14%, K

Enorme Dichte und Jugendlichkeit, ätherisch, ausdrucksstark, rotes Curry; jugendlich und kraftvoll, satter Tanninfond, überaus fleischig und saftig, gute Länge, ein Klassiker mit Potenzial.

### 2012 Opus Eximium No 25, 14%, K

Schon in der Nase sympathisch rotbeerig und balsamisch, sanft und offen; auch am Gaumen harmonische Fruchtdefinition und Reife, passendes Holz, gute Substanz, lang.