BLANDY'S 5 Years Old RESERVA - Rich



Erzeuger:	Blandy's Madeira
Art. Nr.:	261.201
Herkunftsland:	Portugal
Region:	Madeira

Weingut / Erzeuger

Seit 1811 steht Blandy?s für authentischen Madeira-Wein von der Atlantikinsel Madeira. Gegründet in Funchal, zählt das Haus zu den traditionsreichsten Produzenten der Insel und ist bis heute fest in Familienhand. Während viele historische Handelshäuser im Laufe der Jahrhunderte verschwunden oder in Konzernen aufgegangen sind, hat die Familie Blandy ihre Eigenständigkeit bewahrt ein entscheidender Faktor für die stilistische Kontinuität und die klare Qualitätsphilosophie des Hauses.

An der Spitze des Unternehmens steht heute Chris Blandy, direkter Nachfahre der Gründerfamilie. Er verkörpert die Verbindung von Tradition und modernem Markenverständnis. Unter seiner Führung wurde die internationale Positionierung von Blandy?s konsequent ausgebaut, neue Märkte erschlossen und gleichzeitig massiv in Qualitätssicherung, Kellertechnik und Markenauftritt investiert. Chris Blandy gilt als einer der wichtigsten Botschafter des Madeira-Weins weltweit. Mit strategischem Weitblick treibt er die Renaissance dieser historisch bedeutenden Kategorie voran und positioniert Madeira wieder stärker im Premiumsegment von Fachhandel, Gastronomie und internationaler Weinkarte.

Die stilistische Handschrift verantwortet Winemaker Francisco Albuquerque, der seit vielen Jahren für die önologische Ausrichtung des Hauses steht. Albuquerque verbindet tiefes Wissen über die traditionelle Madeira-Erzeugung mit präziser Kellerarbeit und einem feinen Gespür für Balance und Langlebigkeit. Sein Fokus liegt auf der klaren Herausarbeitung der jeweiligen Rebsortencharakteristik - von Sercial über Verdelho und Bual bis Malvasia - sowie auf der perfekten Steuerung der oxidativen Reifung. Das Ergebnis sind Weine mit beeindruckender Spannung zwischen Frische, Salzigkeit, Säurestruktur und aromatischer Tiefe.

Die Einzigartigkeit von Blandy?s basiert auf dem klassischen Canteiro-Verfahren. Dabei reifen die Weine über viele Jahre in alten Holzfässern unter den Dachböden der historischen Lodge in Funchal. Durch natürliche Temperaturschwankungen und kontrollierte Oxidation entstehen hochstabile, komplexe Weine mit enormer Lagerfähigkeit. Madeira ist nahezu unverwüstlich, selbst geöffnet bleiben hochwertige Qualitäten über Wochen hinweg stabil - ein unschätzbarer Vorteil für die Gastronomie.

Die Weinberge auf Madeira sind geprägt von vulkanischen Böden, steilen Terrassen und dem konstanten Einfluss des Atlantiks. Die Kombination aus mineralischen Substraten, hoher Luftfeuchtigkeit, intensiver Sonneneinstrahlung und kühlen Nächten schafft ideale Bedingungen für Trauben mit markanter Säurestruktur - das Rückgrat großer Madeira-Weine. Blandy?s arbeitet eng mit lokalen Weinbauern zusammen und sichert so langfristig Qualität und Herkunft.

Für Fachhändler, Großhändler und Gastronomen bietet Blandy?s eine starke Kombination aus Geschichte, Wiedererkennungswert und Premiumpositionierung. Gleichzeitig profitieren Endverbraucher von außergewöhnlicher Qualität, enormer Haltbarkeit und einer faszinierenden Stilistik, die sich deutlich von klassischen Süßweinen abhebt. Mit Blandy?s führen Sie eine der international

anerkanntesten Referenzen für Madeira-Wein - getragen von einer engagierten Familienführung und einem erfahrenen Winemaker, die gemeinsam die Zukunft dieser einzigartigen Weinart gestalten.

Beschreibung

Tinta Negra, frühe Aufspritung zur Erhaltung höherer Süße. Mindestens 5 Jahre oxidative Reifung im Canteiro-Verfahren in alten Eichenfässern. Assemblage zur Stilkonstanz.

Farbe:	goldgelb
Rebsorte:	Boal, Malmsey
Charakteristik:	im ersten Eindruck offenbaren sich Aromen von Toffee, Datteln und kandierter Orangenschale, auf der Zunge zeigt sich eine runde, weich eingebundene Süße mit Noten von dunklem Honig, gerösteten Haselnüssen und feinem Karamell, im Nachhall klingt er harmonisch aus mit nussiger Würze und sanfter Wärme
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,5 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	19 % vol.
Restzucker:	120 g/l
Gesamtsäure:	5,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ideal zu Schokoladendesserts, Crème brûlée, Blauschimmelkäse oder als eleganter Digestif.

Stand: 27.11.2026 02:07 Uhr