

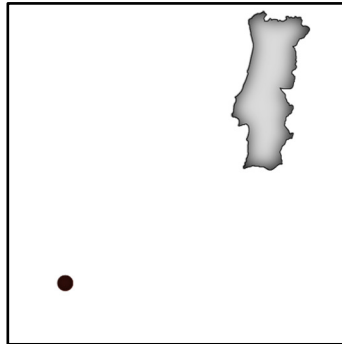
Blandy's Madeira 5 yrs old Reserva rich

LAND:

Portugal

HERKOMSTGEBIED / APPELATIE:

Madeira / Madeira DOP



DRUIVENRAS(SEN):

50% bual, 50% malmsey

ALCOHOL:

19%

RESTSUIKER:

120 gr/l

ZUUR:

5,5 gr/l

INFO:

De familie Blandy is uniek omdat ze de enige familie is van alle oorspronkelijke oprichters van de Madeira-wijnhandel die nog steeds hun eigen originele wijnbedrijf bezitten en beheren. Gedurende zijn lange geschiedenis op het eiland heeft de familie een leidende rol gespeeld in de ontwikkeling van Madeira-wijn. De familieleden blijven op Madeira wonen en houden een traditie in stand die teruggaat tot 1811, twee eeuwen van fijne wijnproductie!

WIJNBEREIDING:

De malmsey-wijnstokken groeien op Cambisol-bodems, een dikke bodem met een fijne textuur. De boal-wijnstokken groeien op diepe kleigronden en zijn onderhevig aan fel zonlicht en zeewind.

De fermentatie wordt gestopt door toevoeging van natuurlijke druivenbrandewijn (96%). Voor deze zoete stijl wijn gebeurt dit al na 24 uur. Hierna vindt rijping plaats volgend de "Canteiro"-methode. De wijn wordt overgebracht in vaten van Amerikaans eiken en rijpt 5 jaar op de warme zolders van het domein. Daarna wordt de wijn geblend en gebotteld.

GEUR/SMAAK:

Mooie goud-kastanje kleur met een fijne gouden rand. Karakteristiek en klassiek Madeira boeket van gedroogd fruit, toffee en hints van eikenhout en specerijen. Zoet, zeer rijk, soepel en vol, evenwichtig door een zeer fijne zuurgraad. Een lange afdronk met tonen van honing en kruidig eikenhout.

COMBINEREN:

Fantastische combi met chocolade! Desserts, fruit, gebak, chocoladepudding en zachte kazen.

SCHENKADVIES:

13°C. Na opening is de wijn nog enkele maanden houdbaar.