

## 18 Punkte bis 19 Punkte



**Pereira D'Oliveiras Vinhos, Funchal**  
**Madeira Colheita Malvazia 1996**  
**19 Punkte | 2017 bis 2024**

Über 15 Jahre in alten Eichenfässern gelagert, abgefüllt im Jahr 2016, ist dieser Colheita das Mass aller Dinge in Sachen Madeira und gerade noch bezahlbar. Dunkles Mahagoni. Noten von gebackener, leicht angetrockneter Ananas lassen die Süsse im Gaumen erahnen, dazu kommen rote Pflaumen und ein Hauch von Kakao-Pulver, duftet nach Laub und Shiitake-Pilzen. Im Ansatz cremig und mundauskleidend, dann übernimmt der sehr feine, straffe Säurenerv das Zepter und zaubert mit Agrumen und Noten von Pink Grapefruit ein erfrischendes, belebendes Mundgefühl.

**Preis: 79 Franken**  
[www.realwines.ch](http://www.realwines.ch)



**Leacock's - The Madeira Wine Company, Funchal**  
**Madeira Tinta Negra Rich 1995**  
**18.5 Punkte | 2017 bis 2020**

Wir degustierten Nummer 211 von 300 im Jahr 1996 abgefüllten Flaschen: glänzendes Mahagoni. Süss und würzig, Duft von getrockneten Feigen, Datteln, gerösteten Nüssen, Vanille, Blockmalz und Kolanuss. Zunächst weich und flauschig im Ansatz, herrlich rund und warm, im Mittelteil straffe, auf Frucht gebaute Säure, mit Noten von getrockneten Aprikosen und Kirschen, im Finish Walnüsse, 100-Prozent-Schokolade sowie nasser, dunkler Stein. Gegenpol zum Kalb mit Rahmsauce und Morcheln oder zu einem saftigen Steak vom Grill.

**Preis: 54 Franken (37,5 cl)**  
[www.portwine.ch](http://www.portwine.ch)



**Blandy's, Funchal**  
**Bual Medium Rich 30 Years Old**  
**18 Punkte | 2017 bis 2020**

Cognacfarben mit goldbraunen Reflexen. In der Nase Karamell, Kaffee-Schokolade, Milchkaffee und Muscovado-Zucker. Viel Frische ins Spiel bringen die Noten von kandierten Kirschen und frischen Himbeeren, dazu gesellen sich grüner Pfeffer und Kaminrauch. Kräftig im Ansatz, Lorbeerblätter, voluminös mit aufblitzender Säure, Salzzitrone. Hervorragend zu «Espedate Madeirense», den über dem offenen Feuer gegarten Ochsenfleisch-Spiessen (die Spiesse sind aus Lorbeerholz) oder zu lang geschmorten Rindsbacken an dunkler, kräftiger Sauce.

**Preis: 32.90 Franken (50 cl)**  
[www.portwine.ch](http://www.portwine.ch)