



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail:hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Katalog 2023



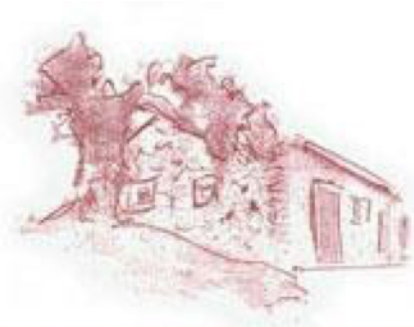


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Rotwein Reserva 2021



Rebsorten:	Touriga Nacional (60%), Syrah (40%)
Farbe:	Kräftiges Rubinrot mit dunkel-violetten Reflexen
Duft:	In der Nase würzige Noten von Vanille und Kardamon, untermalt von reifer Schwarzkirsche, abgerundet durch saftige Aromen von Beerenfrüchten.
Aroma:	Am Gaumen samtige Tannine, begleitet von süßwürzigen Aromen von Schwarzkirschkompott. Im Abgang beständige, weiche Tannine, ein Wein zum Lagern und Genießen.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Boden:	Gelber Muschelkalkboden
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
Analyse:	Alkohol: 15,5 % Vol. Säuregehalt: 5,83 g/l Restzuckergehalt: 0,6 g/l
Lagerung:	3 bis 6 Jahre
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. 24 Stunden Mazeration. Mazerationdauer 24 Tage. Temperaturkontrollierte Vergärung mit natürlicher Biohefe. 100% im klassischen 225L Barrique ausgebaut
Temperatur:	18 - 19 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Naturkork
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T21TnS15,5R

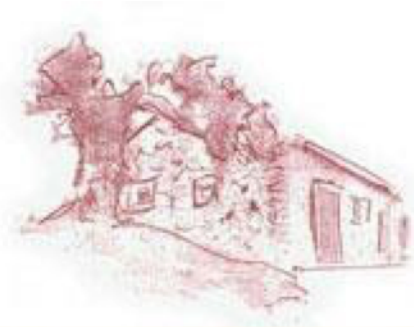


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Rotwein Reserva 2020



Rebsorten:	Touriga Nacional (60%), Syrah (40%)
Farbe:	Kräftiges Rubinrot mit dunkel-violetten Reflexen
Duft:	In der Nase würzige Noten von Kardamom und Zimt, untermalt von reifer Schwarzkirsche, abgerundet durch samtige Aromen von dunklen Beerenfrüchten.
Aroma:	Am Gaumen saftige Tannine begleitet von Aromen von süß-würzigen Zwetschgenkompott. Im Abgang beständige, weiche Tannine, ein Wein zu Genießen.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Boden:	Gelber Muschelkalkboden
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
Analyse:	Alkohol: 14,5 % Vol. Säuregehalt: 6,4 g/l Restzuckergehalt: 0,6 g/l
Lagerung:	2 bis 4 Jahre
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. 24 Stunden Mazeration. Mazerationdauer 24 Tage. Temperaturkontrollierte Vergärung mit natürlicher Biohefe. 100% im klassischen 225L Barrique ausgebaut
Temperatur:	18 - 19 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Naturkork
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T20TnS14,5R

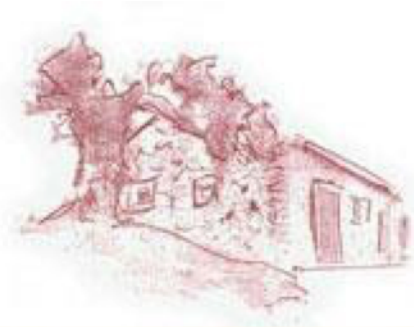


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Rotwein VRA 2020



Rebsorten:	Trincadeira (60%), Syrah (40%)
Farbe:	Funkelndes Rubinrot mit violetten Reflexen
Duft:	In der Nase Duft von roten Waldbeeren, gepaart und reifer Amarenakirsche.
Aroma:	Am Gaumen frische Aromen von Pflaumenkompott mit Zimt. Ungemein saftig mit süßen Tanninen und langem saftigem Abgang.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Boden:	Gelber Muschelkalkboden
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
Analyse:	Alkohol: 14,0% Vol. Säuregehalt: 6,1 g/L Restzuckergehalt: 0,6 g/L
Lagerung:	2 bis 4 Jahre
Vinifikation:	Handverlesene Trauben. 24 Stunden Mazeration. Mazerationdauer 24 Tage. Temperaturkontrollierte Vergärung mit natürlicher Biohefe. 100% im klassischen 225L Barrique ausgebaut
Temperatur:	18 - 19 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T20TrS14



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Rotwein Reserva 2019



Rebsorten:	Touriga Nacional (65%), Syrah (35%)
Farbe:	Dunkelrot mit blau-violetten Reflexen
Duft:	Würzige Noten von Tabak und Kardamom in der Nase, begleitet von vollreifer Amarenakirsche, abgerundet durch samtige Aromen von Cassis.
Aroma:	Am Gaumen trockene Tannine, begleitet von Aromen von süßem und würzigem Johannisbeerkonfit. Im Abgang beständige Tannine und Noten von feinem Kakao, schließlich ein Wein mit großem Potenzial.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Boden:	Gelbe Muschelkalkerde
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
Analyse:	Alkohol: 15,5 % Vol. Säuregehalt: 5,83 g/l Restzuckergehalt: 0,6 g/l
Lagerung:	2 bis 4 Jahre
Vinifikation:	Handverlesene Trauben. 24 Stunden Kaltmazeration. Mazerationdauer 24 Tage. Temperaturkontrollierte Vergärung mit natürlicher Bio-Hefe. 100% im klassischen 225L Barrique ausgebaut
Temperatur:	18 - 19 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Naturkork
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T19TnS15,5R

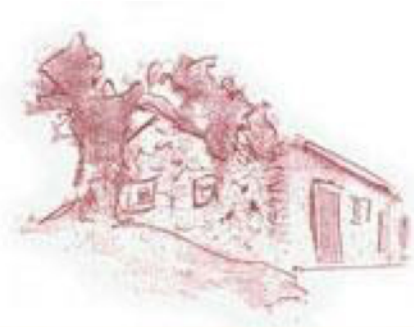


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Rotwein VRA 2019



Rebsorten:	Trincadeira (65%), Syrah (35%)
Farbe:	Funkelndes Rubinrot mit violetten Reflexen
Duft:	In der Nase fruchtige Noten von Amarena Kirschen und ein Hauch von Nelke.
Aroma:	Am Gaumen saftige Aromen von reifen Zwetschgen und Kirschen Extrem saftig mit süßen Tanninen und einem langen, schokoladigen Abgang.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
Analyse:	Alkohol: 15,5% Vol. Säuregehalt: 5,9 g/L Restzuckergehalt: 0,6 g/L
Lagerung:	2 bis 4 Jahre
Vinifikation:	Handverlesene Trauben. 24 Stunden Kaltmazeration. Mazerationdauer 24 Tage Temperaturkontrollierte Vergärung mit natürlicher Bio-Hefe 100% im klassischen 225L Barrique ausgebaut
Temperatur:	18 - 19 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T19TrS15,5

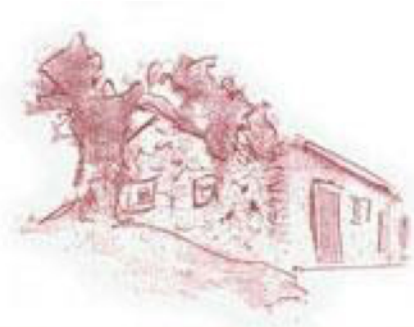


HELVIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Rotwein Reserva 2018



Rebsorten:	Touriga Nacional (65%), Syrah (35%)
Farbe:	Dunkelrot mit blau- violetten Reflexen
Duft:	Würzige Noten von Tabak und Kardamom in der Nase, begleitet von vollreifer Amarenakirsche, abgerundet durch samtige Aromen von Cassis.
Aroma:	Am Gaumen trockene Tannine, begleitet von Aromen von süßem und würzigem Johannisbeerkonfit. Im Abgang beständige Tannine und Noten von feinem Kakao, schließlich ein Wein mit großem Potenzial.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Boden:	Gelbe Muschelkalkerde
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
Analyse:	Alkohol: 15,5 % Vol. Säuregehalt: 5,83 g/l Restzuckergehalt: 0,6 g/l
Lagerung:	2 bis 4 Jahre
Vinifikation:	Handverlesene Trauben. 24 Tage Mazeration. Temperaturgesteuerte Gärung. 100% in Barrique (Eichenfässern) gereift.
Temperatur:	18 - 19 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Naturkork
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T18TnS15,5R

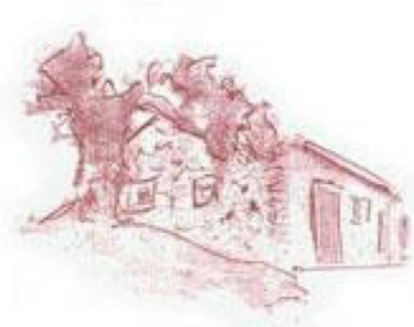


HELVIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail:hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Rotwein VRA 2018



Rebsorten:	Touriga Nacional (60%), Syrah (40%)	
Farbe:	Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen	
Duft:	In der Nase Noten von reifen Schwarzfrüchten wie Cassis und Zwetschge, abgerundet durch Würznoten wie Kardamom und Koriander.	
Aroma:	Am Gaumen komplexe, florale Aromen von Veilchenblüte und Zwetschgenkompott. Im Abgang trockene Tannine und mit Noten von schwarzem Kakao, ein Wein mit Lagerpotential.	
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe	
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431	
Analyse:	Alkohol:	14,5% Vol.
	Säuregehalt:	6,0 g/L
	Restzuckergehalt:	0,6 g/L
Lagerung:	2 bis 8 Jahre	
Vinifikation:	Handverlesene Trauben 24 Stunden Kaltmazeration Mazerationdauer 24 Tage Temperaturkontrollierte Vergärung mit natürlicher Biohefe 100% im klassischen 225L Barrique ausgebaut	
Temperatur:	18 - 19 °C	
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS	
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm	
Gewicht:	8 kg	
ArtikelNr:	T18TnS14,5	



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Rotwein VRA 2018



Rebsorten:	Trincadeira (60%), Syrah (40%)
Farbe:	Funkelndes Rubinrot mit violetten Reflexen
Duft:	In der Nase Noten von reifen Rotfrüchten wie Schwarzkirsche und Renekloden, gepaart mit leichten Zimtaromen.
Aroma:	Am Gaumen frische Aromen von Pflaumen und Kirschen. Ungemein saftig mit süßen Tanninen und langem, saftigen Abgang.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431
Analyse:	Alkohol: 14,0% Vol. Säuregehalt: 6,3 g/L Restzuckergehalt: 0,6 g/L
Lagerung:	2 bis 6 Jahre
Vinifikation:	Handverlesene Trauben 8 - 12 Tage Mazeration Temperaturkontrollierte Vergärung mit Biohefe 100% im klassischen 225L Barrique ausgebaut
Temperatur:	18 - 19 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T18TrS14

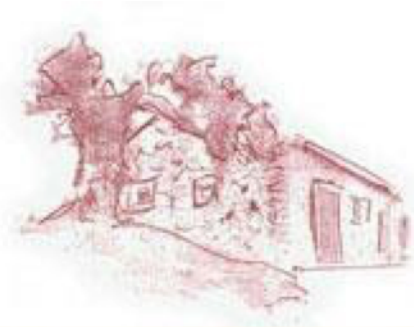


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Rotwein Reserva 2017



Rebsorten:	Touriga Nacional (60%), Syrah (40%)	
Farbe:	Dunkelrot mit violetten Reflexen	
Duft:	In der Nase würziger Duft von Kakao gepaart mit Schwarzkirschduft.	
Aroma:	Am Gaumen pfefferig mit Aromen von Pflaumen und reifen Kirschen und ungemein saftig mit süßen Tanninen und schokoladigem Abgang.	
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe	
Boden:	Gelbe Muschelkalkerde	
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431	
Analyse:	Alkohol:	14,0% Vol.
	Säuregehalt:	5,4 g/l
	Restzuckergehalt:	1,9 g/l
Lagerung:	2 bis 4 Jahre	
Vinifikation:	Handverlesene Trauben. 24 Tage Mazeration. Temperaturgesteuerte Gärung. 100% in Barrique (Eichenfässern) gereift.	
Temperatur:	18 - 19 °C	
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Naturkork	
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm	
Gewicht:	8 kg	
ArtikelNr:	T17TnS14R	

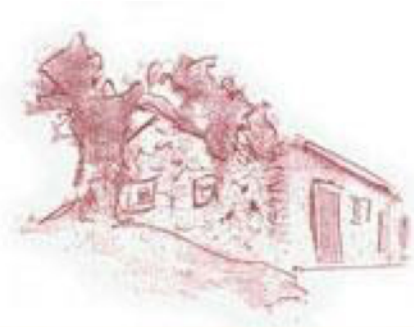


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Rotwein VRA 2017



Rebsorten:	Aragonez (40%), Touriga Nacional (40%), Castelao (20%)	
Farbe:	Leuchtendes Kirschrot mit dunklen, violetten Reflexen	
Duft:	In der Nase Duft von roten Johannisbeeren und frischem Tabak.	
Aroma:	Am Gaumen frisch-fruchtige Aromen von roten Beeren mit integrierten, samtigen Tanninen. Ungemein saftig mit belebender Säure und süßem Abgang.	
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe	
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431	
Analyse:	Alkohol:	13,5% Vol.
	Säuregehalt:	5,1 g/L
	Restzuckergehalt:	0,6 g/L
Lagerung:	2 bis 4 Jahre	
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. 8 - 12 Tage Mazeration. Temperaturkontrollierte Vergärung mit Bio Hefe. SO2 armer Ausbau. 100% im französischen Barrique gereift.	
Temperatur:	18 - 19 °C	
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS	
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm	
Gewicht:	8 kg	
ArtikelNr:	T17ArTnCa13,5	

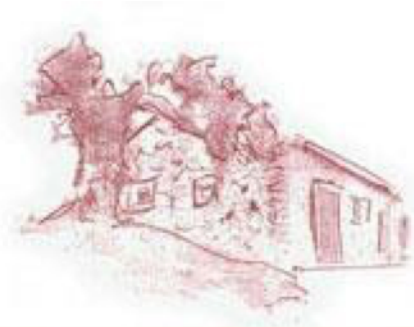


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Weißwein DOC 2022



Rebsorten:	Arinto, Tamarez	
Farbe:	Hellgelb mit beigen Reflexen	
Duft:	Eleganter Sommerwein mit floralen Duftnoten von Apfelblüte von reifen Birnen, untermalt von zarter Hefenote.	
Aroma:	Am Gaumen citrische Noten. Gleichermaßen cremig mit belebender Säure und mineralischem Finale.	
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe	
Boden:	Gelber Muschelkalkboden	
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431	
Analyse:	Alkohol:	11,5% Vol.
	Säuregehalt:	6,79 g/l
	Restzuckergehalt:	0,6 g/l
Lagerung:	1 bis 2 Jahre	
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. Schonende Verarbeitung, Vorklärung mittels kalter Sedimentation, temperaturkontrollierte Vergärung mit Wildhefe in Bioqualität im Edelstahltank.	
Temperatur:	10° C	
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS	
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm	
Gewicht:	8 kg	
ArtikelNr:	B22ATa11,5	



HELVIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Weißwein DOC 2021



Rebsorten:	Arinto, Tamarez	
Farbe:	Hellgelb mit beigen Reflexen	
Duft:	Eleganter Sommerwein mit floralen Duftnoten von Jasminblüte und Apfelblüte.	
Aroma:	Am Gaumen frischer Säure mit deutlicher Mineralik mit Aromen von Cox Orange und gelber Grapefruit. Gleichermaßen cremig mit belebender Säure und mineralischem Finale.	
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe	
Boden:	Gelber Muschelkalkboden	
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431	
Analyse:	Alkohol:	12,5% Vol.
	Säuregehalt:	6,9 g/l
	Restzuckergehalt:	0,6 g/l
Lagerung:	1 bis 2 Jahre	
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. Schonende Verarbeitung, Vorklärung mittels kalter Sedimentation, temperaturkontrollierte Vergärung mit Wildhefe in Bioqualität im Edelstahltank.	
Temperatur:	10° C	
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS	
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm	
Gewicht:	8 kg	
ArtikelNr:	B21ATa12,5	



HELVIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Weißwein DOC 2020



Rebsorten:	Arinto, Tamarez	
Farbe:	Hellgelb mit beigen Reflexen	
Duft:	Eleganter Sommerwein mit würzigen Noten von Sternfrucht und Kumquat.	
Aroma:	Kräftige mineralische Noten am Gaumen mit Aromen von Sternfrucht und gelber Grapefruit. Gleichmäßig cremig mit belebender Säure und einem mineralischen Abgang.	
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe	
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431	
Analyse:	Alkohol:	13,5% Vol.
	Säuregehalt:	6,54 g/l
	Restzuckergehalt:	1,9 g/l
Lagerung:	1 bis 2 Jahre	
Vinifikation:	Handverlesene Trauben und schonende Verarbeitung. Temperaturgesteuerte Gärung mit Wild-Hefe in Bio-Qualität im Edelstahltank.	
Temperatur:	10° C	
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS	
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm	
Gewicht:	8 kg	
ArtikelNr:	B20ATa13,5	

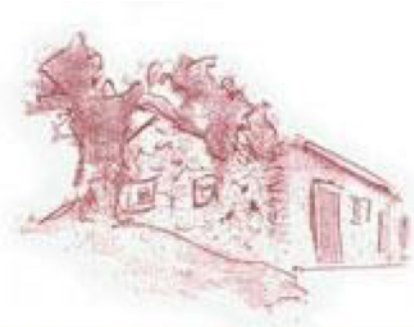


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Weißwein DOC 2019



Rebsorten:	Arinto, Tamarez	
Farbe:	Hellgelb mit beigen Reflexen	
Duft:	Eleganter Sommerwein mit würzigen Noten von Sternfrucht und Kumquat.	
Aroma:	Kräftige mineralische Noten am Gaumen mit Aromen von Sternfrucht und gelber Grapefruit. Gleichmäßig cremig mit belebender Säure und einem mineralischen Abgang.	
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe	
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431	
Analyse:	Alkohol:	13,5% Vol.
	Säuregehalt:	5,54 g/l
	Restzuckergehalt:	1,9 g/l
Lagerung:	1 bis 2 Jahre	
Vinifikation:	Handverlesene Trauben und schonende Verarbeitung. Temperaturgesteuerte Gärung mit Wild-Hefe in Bio-Qualität im Edelstahltank.	
Temperatur:	10° C	
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS	
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm	
Gewicht:	8 kg	
ArtikelNr:	B19ATa13,5	

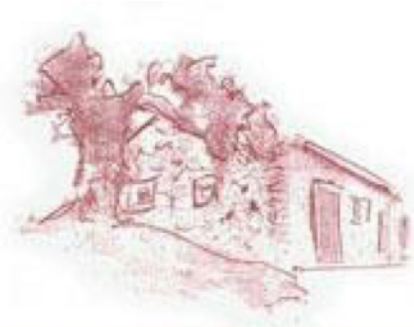


HELVIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Roséwein VRA 2022



Rebsorten:	Aragonez	
Farbe:	Leuchtendes Lachsrosé	
Duft:	Frischer Duft von Zitrusblüte und untermalt von roter Johannisbeere.	
Aroma:	Ungemein saftig am Gaumen mit knackigen Aromen von Cranberrys, und würzigen Granatapfel. Ungemein saftig mit frischer Säure im Abgang und mineralischem Finale.	
Herkunft:	Vinho Regional Algarve	
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431	
Analyse:	Alkohol:	12,0% Vol.
	Säuregehalt:	6,6 g/l
	Restzuckergehalt:	0,6 g/l
Lagerung:	1 bis 2 Jahre	
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Gärung mit Bio-Hefe im Edelstahltank.	
Temperatur:	10 °C	
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS	
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm	
Gewicht:	8 kg	
ArtikelNr:	R22ArCa11	

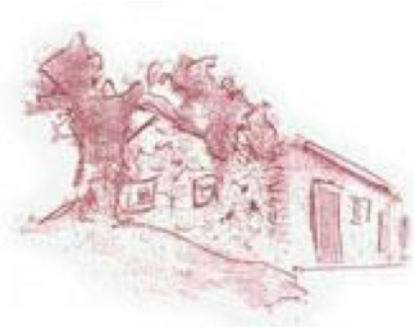


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Roséwein VRA 2021



Rebsorten:	50 % Aragonez, 50 % Castelao	
Farbe:	Zartes Lachsrosé	
Duft:	Zarter Duft von roter Johannisbeere.	
Aroma:	Ungemein saftig und elegant am Gaumen mit knackigen Aromen von Cranberries und würzigem Granatapfel. Ungemein saftig mit frischer Säure im Abgang und mineralischem Finale.	
Herkunft:	Vinho Regional Algarve	
Boden:	Gelber und weißer Muschelkalkboden	
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431	
Analyse:	Alkohol:	11,0% Vol.
	Säuregehalt:	7,82 g/l
	Restzuckergehalt:	0,6 g/l
Lagerung:	1 bis 2 Jahre	
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Gärung mit Bio-Hefe im Edelstahltank.	
Temperatur:	10 °C	
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS	
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm	
Gewicht:	8 kg	
ArtikelNr:	R22ArCa11	

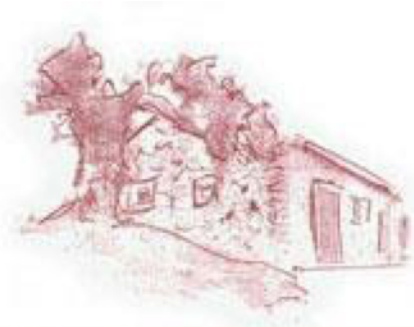


HELVIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Roséwein VRA 2020



Rebsorten:	Aragonez
Farbe:	Helles, kräftiges Rosé mit rosa Reflexen
Duft:	Frischer Duft nach Kirschblüte und roten Johannisbeere.
Aroma:	Extrem saftig am Gaumen mit knackigen Aromen von Preiselbeeren und einem Hauch von Feuerstein. Extrem saftig mit einer harmonischen Säure im Abgang und einem mineralischen Ausklang.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve
Boden:	Gelbe Muschelkalkerde
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431
Analyse:	Alkohol: 12,0% Vol. Säuregehalt: 6,0 g/l Restzuckergehalt: 0,6 g/l
Lagerung:	1 bis 2 Jahre
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Gärung mit Bio-Hefe im Edelstahltank.
Temperatur:	10 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	R20Ar12



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <http://www.helwigus.com>



Roséwein VRA 2019



Rebsorten:	Aragonez
Farbe:	Helles, kräftiges Rosé mit rosa Reflexen
Duft:	Frischer Duft von Zitrusblüte und untermalt von roter Johannisbeere.
Aroma:	Extrem saftig am Gaumen mit knackigen Aromen von Preiselbeeren und einem Hauch von Feuerstein. Extrem saftig mit einer harmonischen Säure im Abgang und einem mineralischen Ausklang.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve
Boden:	Gelbe Muschelkalkerde
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431
Analyse:	Alkohol: 13,5% Vol. Säuregehalt: 5,0 g/l Restzuckergehalt: 0,6 g/l
Lagerung:	1 bis 2 Jahre
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Gärung mit Bio-Hefe im Edelstahltank.
Temperatur:	10 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen, Screw Cap / BVS
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	R19Ar13,5