



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARABA DE NEXE

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



## Katalog 2021





HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

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



## Rotwein Reserva 2019



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



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

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



## Rotwein VRA 2019



<b>Rebsorten:</b>	Trincadeira (65%), Syrah (45%)
<b>Farbe:</b>	Funkelndes Rubinrot mit violetten Reflexen
<b>Aroma:</b>	In der Nase fruchtige Noten von Amarena Kirschen und ein Hauch von Nelke. Am Gaumen saftige Aromen von reifen Zwetschgen und Kirschen. Extrem saftig mit süßen Tanninen und einem langen, schokoladigen Abgang.
<b>Herkunft:</b>	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
<b>Herstellung:</b>	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 15,5% Vol. Säuregehalt: 5,9 g/L Restzuckergehalt: 0,6 g/L
<b>Lagerung:</b>	2 bis 4 Jahre
<b>Vinifikation:</b>	Handverlesene Trauben 24 Stunden Kaltmazeration Mazerationsdauer 24 Tage Temperaturkontrollierte Vergärung mit natürlicher Biohefe 100% im klassischen 225L Barrique ausgebaut
<b>Temperatur:</b>	18 - 19 °C
<b>Verpackung:</b>	6 x 0,75 l Flaschen Screw Cap / BVS
<b>Packungsmaße:</b>	34 x 23 x 16 cm (H x B x T)
<b>Gewicht:</b>	8 kg
<b>ArtikelNr:</b>	T19TrS15,5



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

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



## Rotwein Reserva 2018



**Rebsorten:** Touriga Nacional (65%) and Syrah (35%)

**Farbe:** Dunkelrot mit blau-violetten Reflexen

**Aroma:** Würzige Noten von Tabak und Kardamom in der Nase, begleitet von vollreifer Amarenakirsche, abgerundet durch samtige Aromen von Cassis. 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 Screw Cap / BVS

**Packungsmaße:** 34 x 23 x 16 cm

**Gewicht:** 8 kg

**ArtikelNr:** T18TnS15,5R

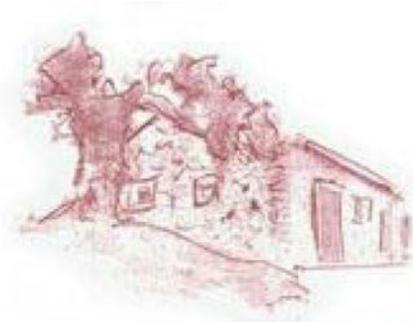


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

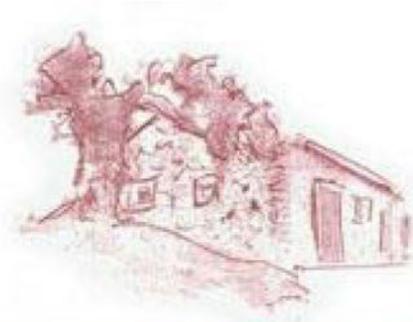
Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: [hce@helwigus.com](mailto:hce@helwigus.com) - <http://www.helwigus.com>



## Rotwein VRA 2018



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



## Rotwein VRA 2018



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

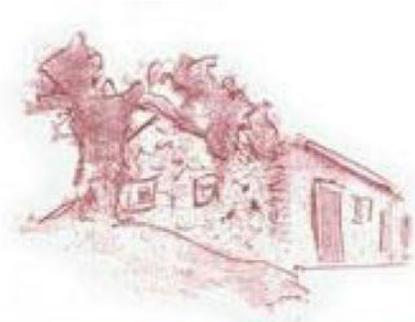


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

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



## Rotwein Reserva 2017



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



## Rotwein VRA 2017



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



## Rotwein VRA 2017



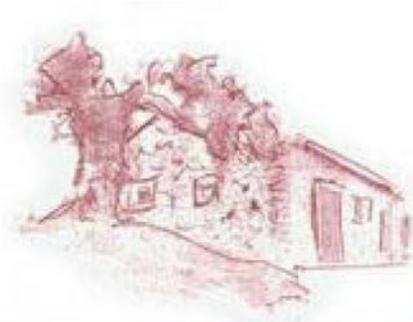
<b>Rebsorten:</b>	Trincadeira (55%) und Syrah (45%)
<b>Farbe:</b>	Dunkelkirschrot mit schwarzvioletten Reflexen
<b>Duft:</b>	Duft nach reifen Brombeeren und rotem Pfeffer mit einem Hauch von Rosmarin
<b>Aroma:</b>	Am Gaumen dicht und komplex mit Noten von rotem Holunder, reifen Tanninen mit einer Note von Kakao. Warmer und würziger Abgang.
<b>Herkunft:</b>	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
<b>Herstellung:</b>	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 15% Vol. Säuregehalt: 5,8 g/L Restzuckergehalt: 0,6 g/L
<b>Lagerung:</b>	2 bis 6 Jahre
<b>Vinifikation:</b>	Handgelesene Trauben. 8 - 12 Tage Mazeration. Temperaturkontrollierte Gärung mit Bio-Hefe. SO2-arme Kultivierung. 100% im französischen Barrique gereift.
<b>Temperatur:</b>	18 - 19 °C
<b>Verpackung:</b>	6 x 0,75 l Flaschen Screw Cap / BVS
<b>Packungsmaße:</b>	34 x 23 x 16 cm (H x B x T)
<b>Gewicht:</b>	8 kg
<b>ArtikelNr:</b>	T17TrS15



## Weißwein DOC 2020



<b>Rebsorten:</b>	Arinto, Tamarez
<b>Farbe:</b>	Hellgelb mit beigefarbenen Reflexen
<b>Aroma:</b>	Eleganter Sommerwein mit würzigen Noten von Sternfrucht und Kumquat. Kräftige mineralische Noten am Gaumen mit Aromen von Sternfrucht und gelber Grapefruit. Gleichmäßig cremig mit belebender Säure und einem mineralischen Abgang.
<b>Herkunft:</b>	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
<b>Herstellung:</b>	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 13,5% Vol. Säuregehalt: 6,54 g/L Restzuckergehalt: 1,9 g/L
<b>Lagerung:</b>	1 bis 2 Jahre
<b>Vinifikation:</b>	Handverlesene Trauben und schonende Verarbeitung. Temperaturgesteuerte Gärung mit wilder Hefe in Bio-Qualität im Edeltank.
<b>Temperatur:</b>	10 °C
<b>Verpackung:</b>	6 x 0,75 l Flaschen Screw Cap / BVS
<b>Packungsmaße:</b>	34 x 23 x 16 cm (H x B x T)
<b>Gewicht:</b>	8 kg
<b>ArtikelNr:</b>	B20ATa13,5



## Weißwein DOC 2019



<b>Rebsorten:</b>	Arinto, Tamarez
<b>Farbe:</b>	Hellgelb mit beigen Reflexen
<b>Aroma:</b>	Eleganter Sommerwein mit würzigen Noten von Sternfrucht und Kumquat. Kräftige mineralische Noten am Gaumen mit Aromen von Sternfrucht und gelber Grapefruit. Gleichmäßig cremig mit belebender Säure und einem mineralischen Abgang.
<b>Herkunft:</b>	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
<b>Herstellung:</b>	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 13,5% Vol. Säuregehalt: 5,54 g/L Restzuckergehalt: 1,9 g/L
<b>Lagerung:</b>	1 bis 2 Jahre
<b>Vinifikation:</b>	Handverlesene Trauben und schonende Verarbeitung. Temperaturgesteuerte Gärung mit wilder Hefe in Bio-Qualität im Edeltank.
<b>Temperatur:</b>	10 °C
<b>Verpackung:</b>	6 x 0,75 l Flaschen Screw Cap / BVS
<b>Packungsmaße:</b>	34 x 23 x 16 cm (H x B x T)
<b>Gewicht:</b>	8 kg
<b>ArtikelNr:</b>	B19ATa13,5



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

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



## Weißwein VRA 2018 Branco de Tintas



<b>Rebsorten:</b>	Castelão
<b>Farbe:</b>	Hellbeige mit gelben Reflexen
<b>Boden:</b>	Gelber Muschelkalkboden
<b>Aroma:</b>	Frischer Duft von Zitrusblüte und Eisbonbon. Knackig und frisch am Gaumen mit Aromen von Karambole, Limone. Ungemein saftig mit belebender Säure und im Abgang mit mineralischem Finale.
<b>Herkunft:</b>	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
<b>Herstellung:</b>	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 12% Vol. Säuregehalt: 5,4 g/L Restzuckergehalt: 0,6 g/L
<b>Lagerung:</b>	1 bis 2 Jahre
<b>Vinifikation:</b>	Von Hand gelesene Trauben. Schonende Verarbeitung mit Ganztraubenpressung, temperaturkontrollierte Vergärung mit Wildhefe in Bioqualität im Edelstahltank.
<b>Temperatur:</b>	10 °C
<b>Verpackung:</b>	6 x 0,75 l Flaschen Screw Cap / BVS
<b>Packungsmaße:</b>	34 x 23 x 16 cm (H x B x T)
<b>Gewicht:</b>	8 kg
<b>ArtikelNr:</b>	B18Ca12



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

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



## Roséwein VRA 2020



<b>Rebsorten:</b>	Aragonez
<b>Farbe:</b>	Helles, kräftiges Rosé mit rosa Reflexen
<b>Boden:</b>	Gelber Muschelkalkboden
<b>Aroma:</b>	Frischer Duft nach Kirschblüten und roten Johannisbeeren. 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.
<b>Herkunft:</b>	Vinho Regional Algarve
<b>Herstellung:</b>	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 12 % Vol. Säuregehalt: 6,0 g/l Restzuckergehalt: 0,6 g/l
<b>Lagerung:</b>	1 bis 2 Jahre
<b>Vinifikation:</b>	Handgelesene Trauben. Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Gärung mit Bio-Hefe im Edelstahltank.
<b>Temperatur:</b>	10 °C
<b>Verpackung:</b>	6 x 0,75 l Flaschen Screw Cap / BVS
<b>Packungsmaße:</b>	34 x 23 x 16 cm
<b>Gewicht:</b>	8 kg
<b>ArtikelNr:</b>	R20Ar12



## Roséwein VRA 2019



<b>Rebsorten:</b>	Aragonez
<b>Farbe:</b>	Helles, kräftiges Rosé mit rosa Reflexen
<b>Boden:</b>	Gelber Muschelkalkboden
<b>Aroma:</b>	Frischer Duft nach Kirschblüten und roten Johannisbeeren. 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.
<b>Herkunft:</b>	Vinho Regional Algarve
<b>Herstellung:</b>	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 13,5% Vol. Säuregehalt: 5,0 g/l Restzuckergehalt: 0,6 g/l
<b>Lagerung:</b>	1 bis 2 Jahre
<b>Vinifikation:</b>	Handgelesene Trauben. Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Gärung mit Bio-Hefe im Edelstahltank.
<b>Temperatur:</b>	10 °C
<b>Verpackung:</b>	6 x 0,75 l Flaschen Screw Cap / BVS
<b>Packungsmaße:</b>	34 x 23 x 16 cm
<b>Gewicht:</b>	8 kg
<b>ArtikelNr:</b>	R19Ar13,5



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

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



## Roséwein VRA 2018



<b>Rebsorten:</b>	Aragonez
<b>Farbe:</b>	Leuchtendes, kräftiges Rosé mit pinken Reflexen
<b>Aroma:</b>	Frischer Duft von Kirschblüte und Pitaya (Drachenfrucht). Ungemein saftig am Gaumen mit Aromen von Cranberries, Pitaya und einem Hauch Feuerstein. Ungemein saftig mit belebender Säure im Abgang und mineralischem Finale.
<b>Herkunft:</b>	Vinho Regional Algarve
<b>Herstellung:</b>	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 12,5% Vol. Säuregehalt: 5,2 g/l Restzuckergehalt: 0,6 g/l
<b>Lagerung:</b>	1 bis 2 Jahre
<b>Vinifikation:</b>	Von Hand gelesene Trauben. Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung mit Wildhefe in Bioqualität im Edelstahltank.
<b>Temperatur:</b>	10 °C
<b>Verpackung:</b>	6 x 0,75 l Flaschen Screw Cap / BVS
<b>Packungsmaße:</b>	34 x 23 x 16 cm
<b>Gewicht:</b>	8 kg
<b>ArtikelNr:</b>	R18Ar12,5