



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 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 - <http://www.helwigus.com>



Rotwein Reserva 2019



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 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, 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 BARBARA DE NEXE

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



Rotwein VRA 2019



Rebsorten:	Trincadeira (65%), Syrah (45%)
Farbe:	Funkelndes Rubinrot mit violetten Reflexen
Aroma:	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.
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 Mazerationsdauer 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 (H x B x T)
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T19TrS15,5



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

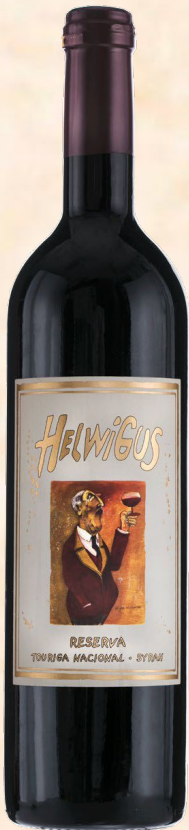
APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <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 - <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 Tanine 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 (H x B x T)
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T18TnS14,5



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - <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 Taninen 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 (H x B x T)
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T18TrS14

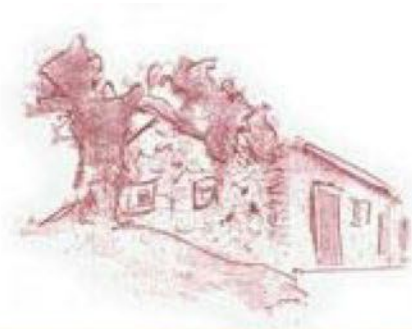


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

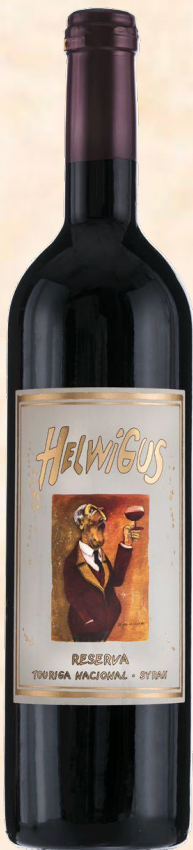
APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

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



Rotwein Reserva 2017



Rebsorten:	Touriga Nacional (60%) and Syrah (40%)
Farbe:	Dunkelrot mit violetten Reflexen
Aroma:	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.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Boden:	Gelbe Muschelkalkerde
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
Analyse:	Alkohol: 14 % 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



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 (H x B x T)
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T17ArTnCa13,5



Rotwein VRA 2017



Rebsorten:	Trincadeira (55%) und Syrah (45%)
Farbe:	Dunkelkirschrot mit schwarzvioletten Reflexen
Duft:	Duft nach reifen Brombeeren und rotem Pfeffer mit einem Hauch von Rosmarin
Aroma:	Am Gaumen dicht und komplex mit Noten von rotem Holunder, reifen Tanninen mit einer Note von Kakao. Warmer und würziger Abgang.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
Analyse:	Alkohol: 15% Vol. Säuregehalt: 5,8 g/L Restzuckergehalt: 0,6 g/L
Lagerung:	2 bis 6 Jahre
Vinifikation:	Handgelesene Trauben. 8 - 12 Tage Mazeration. Temperaturkontrollierte Gärung mit Bio-Hefe. SO2-arme Kultivierung. 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 (H x B x T)
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	T17TrS15



Weißwein DOC 2020



Rebsorten:	Arinto, Tamarez
Farbe:	Hellgelb mit beigefarbenen Reflexen
Aroma:	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.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 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 wilder Hefe in Bio-Qualität im Edeltank.
Temperatur:	10 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen Screw Cap / BVS
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm (H x B x T)
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	B20ATa13,5



Weißwein DOC 2019



Rebsorten:	Arinto, Tamarez
Farbe:	Hellgelb mit beigen Reflexen
Aroma:	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.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 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 wilder Hefe in Bio-Qualität im Edeltank.
Temperatur:	10 °C
Verpackung:	6 x 0,75 l Flaschen Screw Cap / BVS
Packungsmaße:	34 x 23 x 16 cm (H x B x T)
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	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 - <http://www.helwigus.com>



Weißwein VRA 2018 Branco de Tintas



Rebsorten:	Castelão
Farbe:	Hellbeige mit gelben Reflexen
Boden:	Gelber Muschelkalkboden
Aroma:	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.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431
Analyse:	Alkohol: 12% Vol. Säuregehalt: 5,4 g/L Restzuckergehalt: 0,6 g/L
Lagerung:	1 bis 2 Jahre
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. Schonende Verarbeitung mit Ganztraubenpressung, 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 (H x B x T)
Gewicht:	8 kg
ArtikelNr:	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 - <http://www.helwigus.com>



Roséwein VRA 2020



Rebsorten:	Aragonez
Farbe:	Helles, kräftiges Rosé mit rosa Reflexen
Boden:	Gelber Muschelkalkboden
Aroma:	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.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431
Analyse:	Alkohol: 12 % Vol. Säuregehalt: 6,0 g/l Restzuckergehalt: 0,6 g/l
Lagerung:	1 bis 2 Jahre
Vinifikation:	Handgelesene 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



Roséwein VRA 2019



Rebsorten:	Aragonez
Farbe:	Helles, kräftiges Rosé mit rosa Reflexen
Boden:	Gelber Muschelkalkboden
Aroma:	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.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve
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:	Handgelesene 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



HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

APARTADO 5136

8006 - 701 ST BARBARA DE NEXE

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



Roséwein VRA 2018



Rebsorten:	Aragonez
Farbe:	Leuchtendes, kräftiges Rosé mit pinken Reflexen
Aroma:	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.
Herkunft:	Vinho Regional Algarve
Herstellung:	Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431
Analyse:	Alkohol: 12,5% Vol. Säuregehalt: 5,2 g/l Restzuckergehalt: 0,6 g/l
Lagerung:	1 bis 2 Jahre
Vinifikation:	Von Hand gelesene Trauben. Schonende Verarbeitung, 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:	R18Ar12,5