

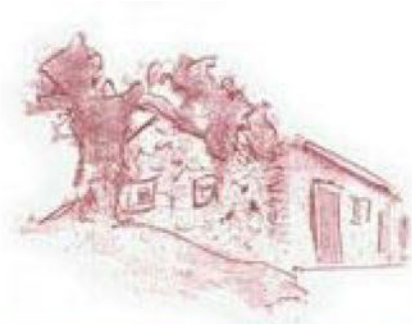


HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS QUINTA VELHA

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>



## 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