HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS SINGLE VINEYARD
ESTRADA DA CANADA, SÍTIO DE CHARNECA
8005-440 STA. BÁRBARA DE NEXE
APARTADO 5136 - 8006-701 STA. BÁRBARA DE NEXE
Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - www.helwigus.com



Rotwein Reserva 2012



REBSORTEN
Touriga National (50%)
Syrah (50%)

FARBE
Dunkles, intensives Schwarzrot

HERKUNFT
Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe

HERSTELLUNG
Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers Nr. 3431

LAGERUNG
Mindestens ein Jahr, erreicht sein volles Reifepotental nach bis zu acht Jahren. Lagerung liegend.

ALKOHOL
14,5 % Vol

SÄUREGEHALT
6,9 g/l

RESTZUCKERGEHALT
4,1 g/l

TEMPERATUR
18 – 19 °C

VERPACKUNG
6 x 0.75 l Flaschen

PACKUNGSMASSE · GEWICHT
34 x 23 x 16 cm · 8 kg

ARTIKELNR
T12TnS14,5R

AROMA
In der Nase opulenter Duft nach reifen Brombeeren und Blaubeeren. Untermalt durch würzige Noten von Zedernholz mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen extrem dichter und komplexer Wein mit weichen und saftigen Tanninen. Im Abgang lang anhaltend mit herrlicher Extrasüße und Schwarzkirscharomen.

VINIFIKATION
Handverlesene Trauben
24 Stunden Kaltmazeration
Fermentierung in geschlossenen Edelstahlgärtanks
Mazerationsdauer 21 Tage
18 Monate Reifung in französischen Barrique-Fässern