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 2019



REBSORTEN
Touriga Nacional (65%) and Syrah (35%)

FARBE
Dunkelrot mit blau-violetten Reflexen

HERKUNFT
Vinho Regional Algarve, Sta. Barbara de Nexe

BODEN
Gelbe Muschelkalkerde

HERSTELLUNG
Erzeugerabfüllung - Helwig Ehlers No. 3431

LAGERUNG
2 bis 4 Jahre

ALKOHOL
15,5 % Vol.

SÄUREGEHALT
5,83 g/l

RESTZUCKERGEHALT
0,6 g/l

TEMPERATUR
18 - 19 °C

VERPACKUNG
6 x 0,75 l Flaschen, Naturkork

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

ARTIKELNR
T19TnS15,5R

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.

VINIFIKATION

Handverlesene Trauben
24 Stunden Kaltmazeration
Mazerationsdauer 24 Tage
Temperaturkontrollierte Vergärung mit natürlicher Biohefe
100% im klassischen 225L Barrique ausgebaut