



KORUNOVAČNÉ

Najčastejšie sa scelujú dve až tri odrody. Môže vzniknúť spracovaním rôznych odrôd hrozna spolu, či spojením rmutov, muštov odrôd alebo aj scelením už hotových vín. Cieľom namiešania je dosiahnutie novej štruktúry, harmónie a zvýšenie kvality samotného vína. Každá odroda je charakteristická konkrétnym prebytkom alebo nedostatkom kyselín, cukrov, extraktu či aromatickej. Takto sa dajú vyvážiť senzorycké vlastnosti výsledného vína. Odporúčaná teplota na podávanie je 9–11 °C


WAJDA
WINERY



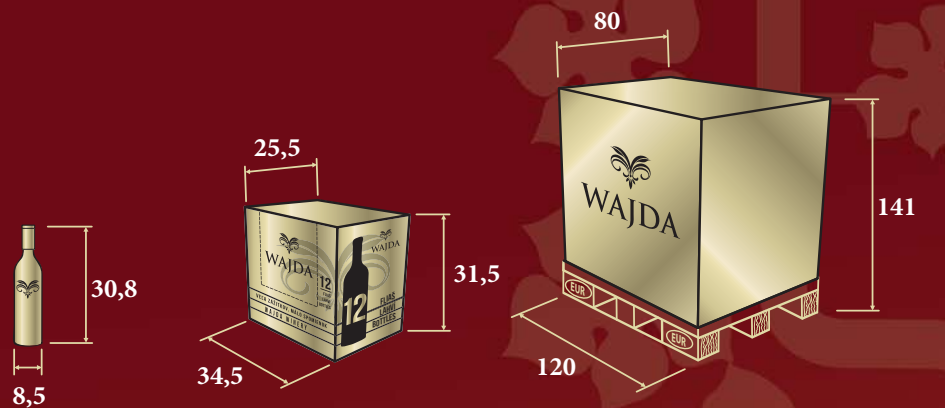
KORUNOVAČNÉ



KORUNOVAČNÉ

ODRODA / VARIETY	OBJEM V LITROCH / VOLUME IN LITERS	EAN / EAN	EAN KARTÓNU / EAN CARTON
Korunovačné biele - polosladké	1,0	8588006361223	8588006361230
Korunovačné červené - polosladké	1,0	8588006361247	8588006361254

KS V KRT / PCS IN CAR	KRT PAL / CAR PAL	KRT VRSTVA / CAR LAYER	KS PAL / PCS PAL
12	40	10	480



rozmer v cm / size in cm

VÁHA FLAŠA / WEIGHT BOTTLE	VÁHA KARTÓN / WEIGHT CARTON	VÁHA PALETA / WEIGHT PALET
1,5 Kg	18,3 kg	750 kg




WAJDA
WINERY

www.wajda.sk