



LEV

Najčastejšie sa scelujú dve až tri odrody. Môže vzniknúť spracovaním rôznych odrôd hrozna spolu, i 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

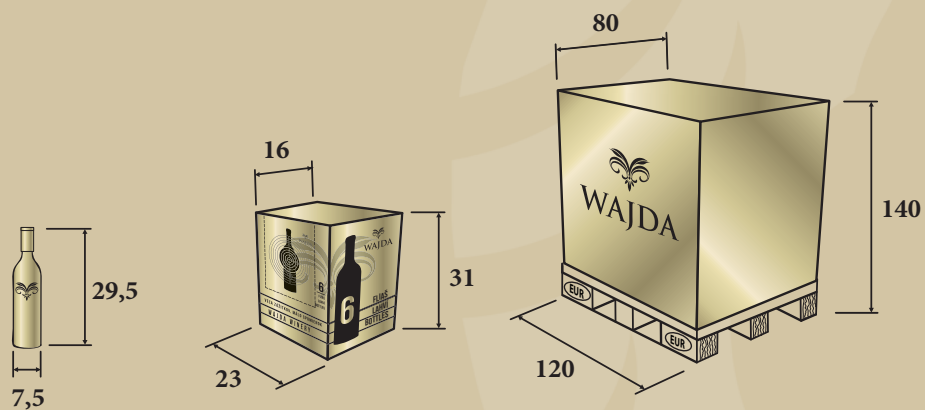


LEV



ODRODA / VARIETY	OBJEM V LITROCH / VOLUME IN LITERS	EAN / EAN	EAN KARTÓNU / EAN CARTON
Biele víno - polosladké	0,75	8588007332222	8588007332284
Červené víno - polosladké	0,75	8588007332239	8588007332291
Ružové víno - polosladké	0,75	8588007332246	8588007332307

KS V KRT / PCS IN CAR	KRT PAL / CAR PAL	KRT VRSTVA / CAR LAYER	KS PAL / PCS PAL
6	100	25	600



rozmer v cm / size in cm

VÁHA FLAŠA / WEIGHT BOTTLE	VÁHA KARTÓN / WEIGHT CARTON	VÁHA PALETA / WEIGHT PALET
1,17 Kg	7,19 kg	745 kg



WAJDA
WINERY

www.wajda.sk