

SVATOVĀCLAVSKĚ

Sie stellen meistens zwei oder drei Rebsorten zusammen. Sie kann wie eine gemeinsame Verarbeitung der verschiedenen Rebsorten oder wie Mischung von Wermut, Most und fertigen Wein hergestellt werden. Das Ziel der Mischung ist neue Struktur, Harmonie und Qualität erreichen.

Jede Rebsorte hat einen charakteristischen Überschuss oder einen Mangel von Säuren, Zucker, Extrakte oder Aromen. So die sensorischen Eigenschaften des Weines können ausgeglichen werden. Die optimale Trinktemperatur ist 9–11 °C

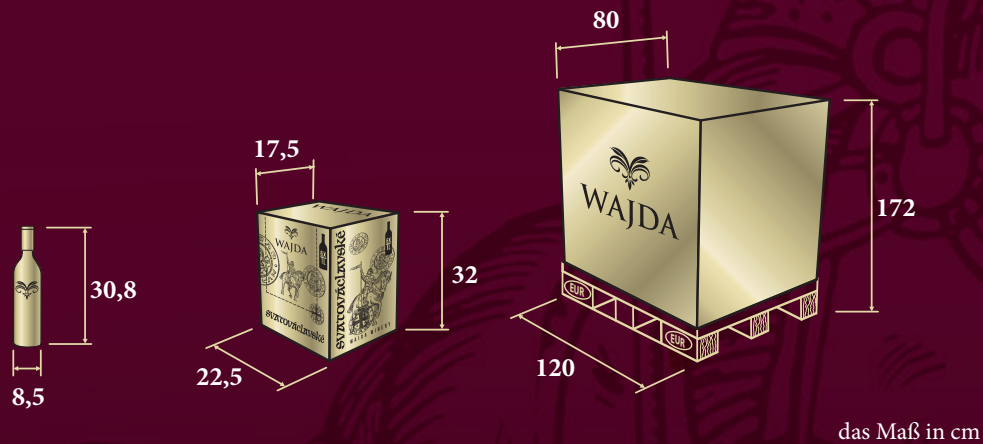
**WAJDA**
WINERY



SVATOVÁCLAVSKÉ

DIE SORTE	DAS VOLUMEN IN LITERN	EAN	EAN DES PAKETS
Svatováclavské biele	1,0	8588007687605	8588007687612
Svatováclavské červené	1,0	8588007687728	8588007687735

STÜCKE IM PAKET	PKT. AUF DER PALETTE	PAKETE IN DER SCHICHT	STÜCKE AUF DER PALETTE
6	95	19	570



DAS GEWICHT DER FLASCHE	DAS GEWICHT DES PAKETS	DAS GEWICHT DER PALETTE
1,5 kg	9,2 kg	900 kg



WAJDA

 WINERY

www.wajda.sk

svatováclavské

