



KORUNOVAČNÉ

Najczęściej łączy się dwie a nawet trzy odmiany wina. Może powstać w wyniku wspólnej obróbki różnych odmian winogron, czy też przez połączenie rmutów, moszczów różnych odmian lub przez połączenie już gotowych win. Celem wymieszania jest osiągnięcie nowej struktury, harmonii i zwiększenie jakości samego wina.

Wszystkie odmiany charakteryzują się konkretną nadwyżką lub brakiem kwasów, sacharydów, ekstraktu oraz aromatu.

Tak można zrównoważyć sensoryczne cechy końcowego wina. Odpowiedna temperatura do podawania to 9–11 °C


WAJDA
WINERY



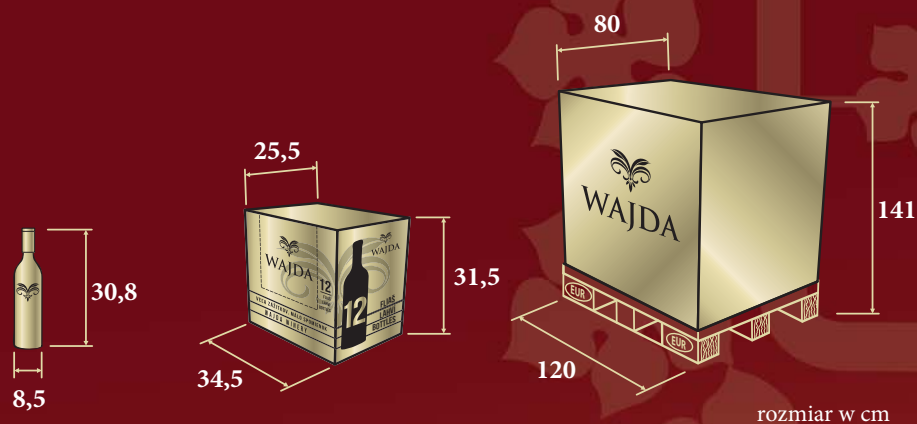
KORUNOVAČNÉ



KORUNOVAČNÉ

ODMIANA	OBJĚTNOSĆ W LITRACH	EAN	EAN KARTONU
Korunovačné white - semi-sweet	1,0	8588006361223	8588006361230
Korunovačné red - semi-sweet	1,0	8588006361247	8588006361254

SZTUK W KARTONIE	KRT. PAL.	KRT. WARSTWA	SZTUK NA PALECIE
12	40	10	480



rozmiar w cm

WAGA BUTELKI	WAGA KARTONU	WAGA PALETY
1,5 kg	18,3 kg	750 kg



WAJDA
WINERY

www.wajda.sk