

SVATOVĚCLAVSKÉ

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

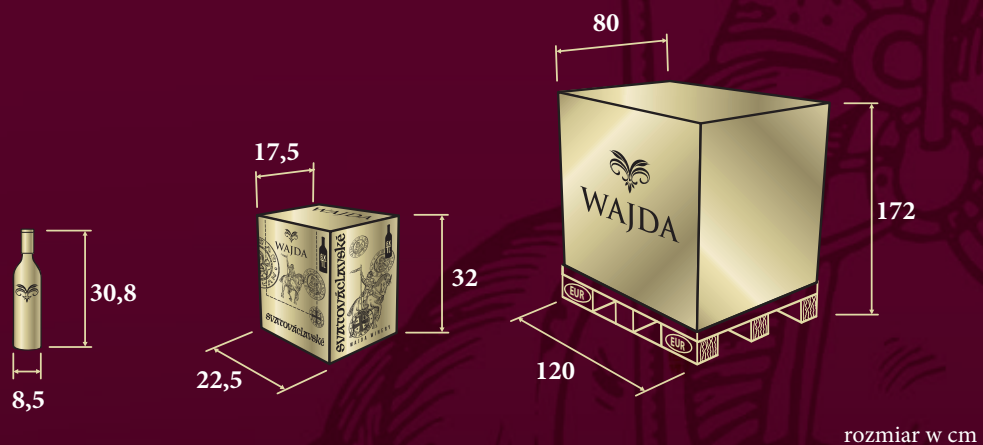
**WAJDA**
WINERY



SVATOVÁCLAVSKÉ

ODMIANA	OBJEMNOŠĆ W LITRACH	EAN	EAN KARTONU
Svatováclavské biele	1,0	8588007687605	8588007687612
Svatováclavské červené	1,0	8588007687728	8588007687735

SZTUK W KARTONIE	KRT. PAL.	KRT. WARSTWA	SZTUK NA PALECIE
6	95	19	570



WAGA BUTELKI	WAGA KARTONU	WAGA PALETY
1,5 kg	9,2 kg	900 kg



WAJDA

 WINERY

www.wajda.sk

svatováclavské

