

SUNNBERG

FRANKOVKA

Frankovka to delikatniejsze, mniej wyraźne czerwone wino. Czerwona barwa może przejść do ognistych ciemno-rubinowych tonów. W aromacie dominuje cynamon i dojrzałe wiśnie, uzupełnione tajemniczym dymnym tonem, potem wyczuwamy owoce pestkowe lub orzechy włoskie. W najbardziej gorące lata można w aromacie odczuć także piękny słodkawy zapach dojrzałych malin lub jeżyn.

Typowy smak Frankovki jest przyjemnie surowy i pikantny, wzbogacony niepozornymi dymnymi tonami, co zostawia długotrwały i wyraźny posmak na podniebieniu. Można w nim odczuć też smak cynamonu lub ciemnej czekolady.

Młode wina są zwykle twarde, podkreślone cierpkością garbników, ekstrakcyjne, o wyższej kwasowości. Jakość wina rośnie proporcjonalnie z temperaturą w procesie dojrzewania wina.

W miarę dojrzewania traci twardość i rozwija się w szerokości, pełni i głębokości. Właśnie utrata twardości sygnalizuje koniec dojrzewania. Nadaje się zarówno do przygotowywania win Barrique, jak i do starzenia się w butelce. Odpowiednia temperatura do podawania wina to 15–17 °C.

**WAJDA**
WINERY



SONNBERG

ODMIANA	OBJĘTNOŚĆ W LITRACH	EAN	EAN KARTONU
Frankovka	1,0	8588007332031	8588007332086
Modrý Portugal	1,0	8588007332048	8588007332093
Müller Thurgau	1,0	8588007332055	8588007332109
Rizling Vlašský	1,0	8588007332062	8588007332116
Veltlínske Zelené	1,0	8588007332079	8588007332024

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

SONNBERG



rozmiar w cm

WAGA BUTELKI	WAGA KARTONU	WAGA PALETY
1,5 kg	18,30 kg	750 kg



WAJDA

 WINERY

www.wajda.sk

