



# KORUNOVAČNÉ

Для этого вина чаще всего собирают два или три сорта винограда. Это вино может быть результатом совместной обработки различных сортов винограда или сочетания пюре, виноградного сула или смешивания уже приготовленных вин. Целью подобного смешивания является достижение новой структуры, гармонии и повышения качества самого вина. Каждый сорт характеризуется определенным избытком или недостатком кислот, сахара, экстрактов или ароматических веществ. Таким образом, сенсорные свойства получаемого вина могут быть сбалансированы.

Рекомендуемая температура подачи составляет 9–11 °C

  
**WAJDA**  
WINERY



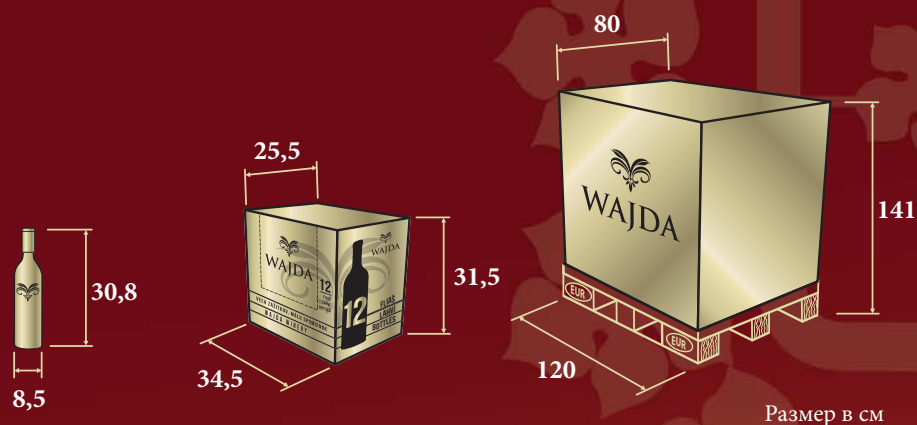
# KORUNOVAČNÉ



## KORUNOVAČNÉ

SOFT	ОБЪЕМ В ЛИТРАХ	EAN	EAN ЯЩИКА
Korunovačné white - semi-sweet	1,0	8588006361223	8588006361230
Korunovačné red - semi-sweet	1,0	8588006361247	8588006361254

ШТ В ЯЩИКЕ	ЯЩИКОВ НА ПАЛLETTE	ЯЩИКОВ В РЯДУ	ЯЩИКОВ В РЯДУ
12	40	10	480



Размер в см

ВЕС БУТЫЛКИ	ВЕС ЯЩИКА	ВЕС ПАЛLETTE
1,5 кг	18,3 кг	750 кг



**WAJDA**  
WINERY

[www.wajda.sk](http://www.wajda.sk)