svatováclavské

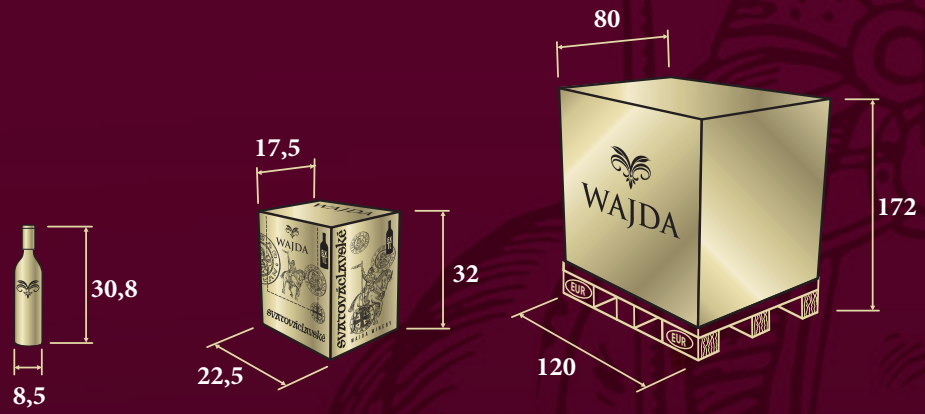
Для этого вина чаще всего собирают два или три сорта винограда. Это вино может быть результатом совместной обработки различных сортов винограда или сочетания пюре, виноградного сусла или смешивания уже приготовленных вин. Целью подобного смешивания является достижение новой структуры, гармонии и повышения 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

SVATOVÁCLAVSKÉ

СОРТ	ОБЪЕМ В ЛИТРАХ	EAN	EAN ЯЩИКА
Svatováclavské biele	1,0	8588007687605	8588007687612
Svatováclavské červené	1,0	8588007687728	8588007687735

ШТ В ЯЩИКЕ	ЯЩИКОВ НА ПАЛЛЕТЕ	ЯЩИКОВ В РЯДУ	ЯЩИКОВ В РЯДУ
6	**95**	**19**	**570**



Размер в см

ВЕС БУТЫЛКИ	ВЕС ЯЩИКА	ВЕС ПАЛЛЕТЫ
1,5 kg	**9,2 kg**	**900 kg**

WAJDA
WINERY

www.wajda.sk

svatováclavské