



KORUNOVAČNÉ

Najčastejšie sa scelujú dve až tri odrody.
 Môže vzniknúť spracovaním rôznych odrôd hrozna spolu, či spojením rmutov, muštov odrôd alebo aj scelením už hotových vín. Cieľom namiešania je dosiahnutie novej štruktúry, harmónie a zvýšenie kvality samotného vína. Každá odroda je charakteristická konkrétnym prebytkom alebo nedostatkom kyselín, cukrov, extraktu či aromatických látok. Takto sa dajú vyvážiť senzorycké vlastnosti výsledného vína. Odporúčaná teplota na podávanie je 9–11 °C

WAJDA
WINERY



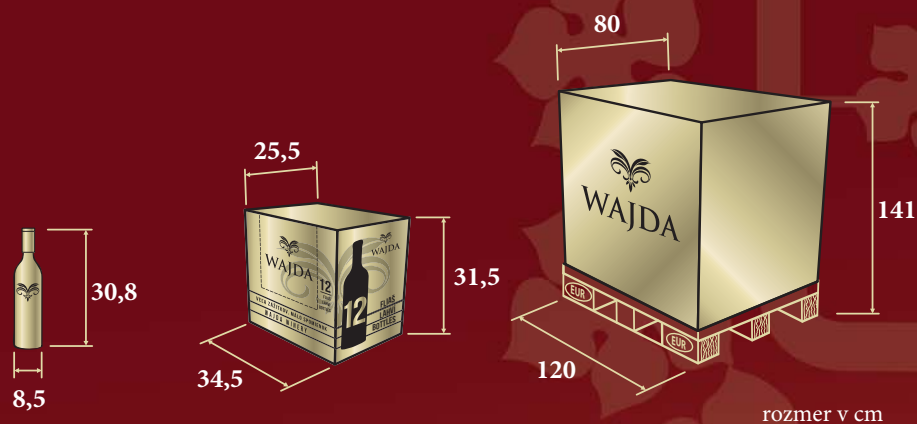
KORUNOVAČNÉ



KORUNOVAČNÉ

ODRODA	OBJEM V LITROCH	EAN	EAN KARTÓNU
Korunovačné biele - polosladké	1,0	8588006361223	8588006361230
Korunovačné červené - polosladké	1,0	8588006361247	8588006361254

KUSOV V KARTÓNE	KAR. NA PALETE	KARTÓNOV NA VRSTVE	KUSOV NA PALETE
12	40	10	480



VÁHA FLAŠA	VÁHA KARTÓN	VÁHA PALETA
1,5 kg	18,3 kg	750 kg



WAJDA
WINERY

www.wajda.sk