



KORUNOVAČNÉ

Sie stellen meistens zwei oder drei Rebsorten zusammen. Sie kann wie eine gemeinsame Verarbeitung der verschiedenen Rebsorten oder wie Mischung von Wermut, Most und fertigen Wein hergestellt werden. Das Ziel der Mischung ist neue Struktur, Harmonie und Qualität erreichen.

Jede Rebsorte hat einen charakteristischen Überschuss oder einen Mangel von Säuren, Zucker, Extrakte oder Aromen. So die sensorischen Eigenschaften des Weines können ausgeglichen werden. Die optimale Trinktemperatur ist 9–11 °C



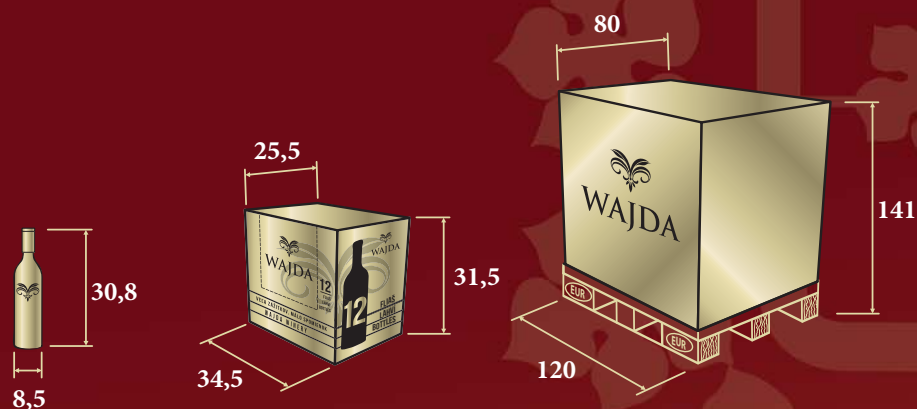
KORUNOVAČNÉ



KORUNOVAČNÉ

DIE SORTE	DAS VOLUMEN IN LITERN	EAN	EAN DES PAKETS
Korunovačné white - semi-sweet	1,0	8588006361223	8588006361230
Korunovačné red - semi-sweet	1,0	8588006361247	8588006361254

STÜCKE IM PAKET	PKT. AUF DER PALETTE	PAKETE IN DER SCHICHT	STÜCKE AUF DER PALETTE
12	40	10	480



das Maß in cm

DAS GEWICHT DER FLASCHE	DAS GEWICHT DES PAKETS	DAS GEWICHT DER PALETTE
1,5 kg	18,3 kg	750 kg




WAJDA
WINERY

www.wajda.sk