



- KARTA WIN -

Jaworek Musiak 2018

Wino białe musujące extra brut - Szczep: riesling - Alkohol: 12,5% - Dojrzewanie: 2 lata na osadzie
Wino musujące z odmiany Riesling, wytworzone metodą wtórnej fermentacji w butelce bez usuwania osadu - metoda Merreta. Naturalnie obecny w winie drożdżowy osad nadaje charakterystycznych chlebowych aromatów, nieco schowanej cytrusowej owocowości w nosie towarzyszą tony zielonego jabłka oraz ananasa. W ustach gęste, nieco kremowe, z orzeźwiająco, delikatną kwasowością w tle. Świetny towarzysz klasycznych dań kuchni polskiej.

butelka (750 ml) - 75 zł



Jaworek Pinot Gris 2018

Wino białe wytrawne - Szczep: pinot gris - Alkohol: 12%
Białe wino z klasycznej odmiany Vitis Vinifera, które otwiera przed nami gamę kwiatowych oraz owocowych aromatów dojrzałych jabłek, gruszek, cytrusów. Pełne oraz krągłe z jasnożółtymi refleksami w barwie. Usta treściwe i owocowe z wyczuwalną nutą orzechów. W połączeniu z drobiem, makaronem czy twardymi serami, na pewno spełni oczekiwania wielbicieli tego znakomitego szarego pinota.

butelka (750 ml) - 75 zł

kieliszek (120 ml) - 15 zł

degustacja (50 ml) - 6 zł

Nagrody:

Srebrny medal VI Konkurs Polskich Win Jasio 2019

Jaworek Riesling 2018

Wino białe wytrawne - Szczep: riesling - Alkohol: 12,5% - Dojrzwanie: metoda Sur Lie 4-mc

Riesling, nazywany królem białych odmian Vitis Vinifera prezentuje szeroką gamę kwiatowych i owocowych aromatów między innymi jabłek, brzoskwiń czy gruszek. Długie, gorące lato zapewniło tej późno dojrzewającej odmianie wszystkie warunki niezbędne do uzyskania najlepszych możliwych parametrów, które dały winu bogaty, pełny smak, zrównoważoną owocową kwasowość, świeżość oraz elegancję. Wino pewne w połączeniu z drobiem, rybą, makaronem jak również solo.

Nagrody:

Srebrny medal Konkurs Win Polskich WINOPL 2021
Srebrny medal Międzynarodowy konkurs win Cuvée2020 Ostrava
Srebrny medal VI Konkurs Polskich Win Jasto 2019

butelka (750 ml) - 78 zł
kieliszek (120 ml) - 15 zł
degustacja (50 ml) - 6 zł



Jaworek Traminer 2018

Wino białe półwytrawne - Szczep: gewurztraminer - Alkohol: 12%

Gewurztraminer klasyczna, biała odmiana winorośli szlachetnej o pomarańczowych gronach, która w gorącym 2018 roczniku, ukazała w pełni swoje charakterystyczne i niezwykle walory aromatyczne. Wino o jasnożółtej, głębokiej barwie, zachwyca nos tonami kwiatu czarnego bzu, płatkami róż, dojrzałych cytrusów oraz lekkiego miodu. Zrównoważone, dojrzałe, lubiące towarzystwo pikantnych potraw, serów pleśniowych czy tarty.

butelka (750 ml) - 74 zł
kieliszek (120 ml) - 13 zł
degustacja (50 ml) - 6 zł



Jaworek Solaris 2019

Wino białe półsłodkie - Szczep: solaris - Alkohol: 15,5%

Białe wino z późnego zbioru dzięki czemu uzyskało aromaty o intensywnych nutach dojrzałych gruszek oraz ananasów. Nienachalna słodycz i miodowe akcenty nadają winu krągłości, a brak filtracji dodatkowo wypełnia kieliszek wrażeniem sytości oraz pełną barwą. Dobry towarzysz lekkich deserów, nieco słodszych potraw czy pleśniowych serów.

butelka (750 ml) - 65 zł
kieliszek (120 ml) - 13 zł
degustacja (50 ml) - 6 zł

Jaworek Rose 2020

Wino różowe wytrawne - Szczep: cabernet cortis - Alkohol: 11,5%

Lekkie i orzeźwiające różowe wino, które otwiera letni sezon bogatymi nutami owoców tropikalnych, truskawek oraz malin. W tle delikatnie wyczuwalne aromaty herbaciane. Piękna, intensywna barwa, pełny owocowy smak oraz słodycz świetnie zbalansowana z kwasowością podkreślającą świeżość, dedykują wino letniemu biesiadowaniu.

Doskonały aperitif lub w połączeniu z lekkimi owocowymi deserami.

butelka (750 ml) - 65 zł

kieliszek (120 ml) - 13 zł

degustacja (50 ml) - 6 zł



Jaworek Pino-re XVII 2017

Wino czerwone wytrawne - Szczep: pinot noir - Alkohol: 12,5% - Dojrzewanie: 19-mc beczka dębu us/fr

Czerwone wino ze szlachetnej, a zarazem kapryśnej oraz trudnej w uprawie odmiany Vitis Vinifera urzeka lekkością, owocową świeżością, aromatem wiśni, porzeczeki, delikatnie muśnięte dębiną. Łagodna struktura, będąca efektem fermentacji malolaktycznej przeprowadzonej w dębowych beczkach barrique pasuje wino w ścisłej czołówce.

Klasyczne, elastyczne w doborze do potraw, doskonale smakuje w połączeniu z kaczka, tłustymi rybami, miękkimi serami.

Nagrody:

Złoty medal XI Ogólnopolski Konkurs Win Grand Prix – Winobranie 2020

Brązowy korek Konkurs Winiarski Polskie Korci 2019

butelka (750 ml) - 82 zł

kieliszek (120 ml) - 16 zł

degustacja (50 ml) - 6 zł



Jaworek Regee² 2016/2017

Wino czerwone wytrawne - Szczep: regent - Alkohol: 12,5% - Dojrzewanie: 30-mc beczka dębu us/fr, 6-mc butelka

Czerwone wino, którego niezwykle wyraziste aromaty, w pierwszym nosie dymne, waniliowe, z czasem ustępują, uwypuklając owocowe akcenty, głównie dojrzałej wiśni, jeżyny, suszonej śliwki. Wyraziste taniny podkreślają smak leśnych owoców, a maceracja gron nadała winu mocny ciemnoczerwony kolor. Idealny kompan do dziczyzny, mięs grillowanych, pieczenia oraz serów.

Nagrody:

Srebrny medal XI Ogólnopolski Konkurs Win Grand Prix – Winobranie 2020

Srebrny medal Międzynarodowy konkurs win Cuvee2020 Ostrawa

Srebrny medal IV Międzynarodowy Konkurs Win TUCHOVINICONTEST 2019

Srebrny medal VI Święto Sera i Wina. Spotkanie Regionów 2019

butelka (750 ml) - 75zł

kieliszek (120 ml) - 15 zł

degustacja (50 ml) - 6 zł

Żółty Przewodnik
Gault & Millau
Polska



Jaworek Cabane 2017

Wino czerwone wytrawne

- Szczep: 40% cabernet carbon, 25% cabernet cortis, 25% cabernet dorsa, 10% dornfelder -

Alkohol: 12% - Dojrzewanie: 19-mc beczka dębu us/fr

Cabane, czerwone wino, będące efektem kupażu odmian winorośli uprawianych na naszych winnicach. Złożona struktura oparta na kontakcie wina z dębową beczką ujawnia nuty lekko tytoniowe, skórzane, z czasem uzupełniając o aromaty jeżyny, wiśni, a także zielonej papryki. W ustach lekka kwasowość oraz wyczuwalne taniny świetnie skomponują wino z daniami z czerwonego mięsa, pieczonymi warzywami, serami długodojrzewającymi.

Nagrody:

Srebrny medal Konkurs Win Polskich WINOPL 2021

butelka (750 ml) - 65zł

kieliszek (120 ml) - 13 zł

degustacja (50 ml) - 6 zł



Jaworek Monarch 2017

Wino czerwone wytrawne - Szczep: monarch - Alkohol: 13% - Dojrzewanie: 19-mc beczka dębu us/fr

Czerwone wino o intensywnej pełnej barwie, które starzone w dębowych beczkach przybrało ich charakter w nieco dymnym aromacie z nutą wanilii oraz korzennych przypraw, tłumiąc lekko wyczuwalne owocowe tony wiśni oraz jeżyn.

Wyraźne taniny równoważą smaki zielne, nieco pestkowe.

Dobry towarzysz dań na bazie wołowiny, serów półtwardych, dziczyzny.

Nagrody:

Złoty medal XI Ogólnopolski Konkurs Win Grand Prix – Winobranie 2020

Złoty medal XI Konkurs Polskich Win i Cydrów o Medal ENOEXPO 2019

butelka (750 ml) - 78zł

kieliszek (120 ml) - 15 zł

degustacja (50 ml) - 6 zł



Jaworek Roesler 2017

Wino czerwone wytrawne - Szczep: roesler- Alkohol: 13,5% - Dojrzewanie: 19-mc beczka dębu us/fr

Czerwone wino o intensywnej, ciemno rubinowej barwie. Początkowo ziemisty, nieco zielny aromat z czasem łagodnie nabiera przyjemnych nut jeżyn, porzeczek, słodkiej wiśni, które odnajdziemy również w smaku. Wyczuwalne tony korzenne, delikatna cierpkość nadają winu spory potencjał do dłuższego leżakowania. Obecność tanin umożliwia łączenie wina przede wszystkim z daniami mięsnymi, wołowiną oraz dziczyzną.

Nagrody:

Brązowy medal XI Konkurs Polskich Win i Cydrów o Medal ENOEXPO 2019

butelka (750 ml) - 76 zł

kieliszek (120 ml) - 15 zł

degustacja (50 ml) - 6 zł

Złoty Przewodnik
Gault & Millau
Polska



Jaworek Miodowe

Wino słodkie - Szczep: riesling, phoenix - Alkohol: 14% - Dojrzwanie: beczka dębu us/fr

Stworzyliśmy dla Państwa unikatową recepturę opartą jedynie na wykorzystaniu różnych gatunków wysokiej jakości miodów pszczelich oraz soków gronowych pozyskiwanych z winorośli szlachetnej *Vitis Vinifera*. Dbaność o wysoką jakość użytych surowców, długa fermentacja brzezki miodowo-gronowej, wielomiesięczne dojrzwanie miodu w dębowych beczkach pozwoliły nam na uzyskanie niepowtarzalnego, nieco innego w stylu trunku.

Nagrody:

Srebrny medal Międzynarodowy konkurs win Cuvée2018 Ostrava

Srebrny medal V Konkurs Polskich Win Jasto 2018

Champion / Złoty medal VIII Ogólnopolski Konkursu Win o Grand Prix – Winobranie 2017

Złoty medal IV Konkurs Polskich Win Jasto 2017

butelka (500 ml) - 74 zł

kieliszek (50 ml) - 8 zł

Żółty Przewodnik
Gault & Millau
Polska

