



*Winnice Jaworek*



OFERTA WIN

# WINNICE JAWOREK

W 2001 roku w Miękinii małej miejscowości na Dolnym Śląsku powstały Winnice Jaworek - założone przez **Ewę i Lecha Jaworek**.

Głównym celem przedsięwzięcia jest uprawa winorośli właściwej **Vitis vinifera** z przeznaczeniem na produkcję wina regionalnego, unikalnego na skalę Polski wina miodowego oraz nalewek i destylatów owocowych na bazie miodu.

Plantacja winorośli aktualnie składa się z dwóch parceli: **Miękinia 15 ha** oraz **Wińsko 5 ha** (zachodnia część Wzgórz Trzebnickich). Wielkość areálu upraw plasuje winnice wśród największych w Polsce, a także znajdują się tu **najstarsze w kraju krzewy odmian: riesling, pinot gris oraz pinot noir**. Pierwsze polskie wina w.w odmian pochodzą z Winnic Jaworek. Historycznie na obszarze 24 ha uprawianych było ponad **30 odmian** winorośli sprowadzonych między innymi z Niemiec, Austrii oraz Francji. Aktualnie uprawiane są m.in. szczepy takie jak: riesling, chardonnay, pinot gris, gewürztraminer, muscat ottonel, solaris, pinot noir, cabernet dorsa, cabernet cortis, zweigelt, regent, merlot, monarch, roesler i inne.

Wina Jaworek produkowane są z ręcznie zbieranych oraz selekcjonowanych owoców. Czerwone zanim trafią do butelek długo leżakują w beczkach dębu amerykańskiego i francuskiego, w których dojrzewając nabierają złożonych aromatów. Białe zaś swój wyszukany smak i aromat zawdzięczają m.in. fermentacji w tankach z zachowaniem odpowiednio niskich temperatur.

Winnice Jaworek i produkowane tu wina zostały wyróżnione certyfikatem **"Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego Dolny Śląsk"** skupiającej producentów stosujących wysokiej jakości surowce, a produkty z nich wytwarzane są regionalną specjalnością. Od roku 2015 Żółty Przewodnik **Gault&Millau Polska** rekomenduje wina Jaworek na liście 160 twórców najlepszych produktów regionalnych w całej Polsce.

Etykieta każdego wina ozdobiona jest obrazem artysty prof. Eugeniusza Józefowskiego.



Winnice Jaworek Sp. z o.o.  
ul. Kościuszki 48a  
55-330 Miękinia



biuro@winnicejaworek.pl  
www.winnicejaworek.pl  
695 990 947





## Jaworek Musiak 2020

Białe ekstra brut musujące wino

Rocznik: 2020

Szczep: 100% riesling

Alkohol: 12%

Dojrzewanie: 2-mc na osadzie

Samociek / Niefiltrowane

Wino musujące z odmiany Riesling, wytworzone metodą wtórnej fermentacji w butelce bez usuwania osadu - metoda Merreta. Lekkie, owocowe i orzeźwiające. Doskonały letni aperitif, w aromacie limonki, owoce cytrusowe, zielone jabłka. Przyjemnie zaakcentowana kwasowość nadaje niepowtarzalnego ożywczego charakteru, a w ustach nieco grejpfrutowo-drożdżowe tony uwydatniają wrażenie pełności. Doskonałe uzupełnienie dań z owoców morza, chociażby krewetek, szparagów czy lekkich sałatek.

**Cena: 65 zł\***



Winnice Jaworek Sp. z o.o.  
ul. Kościuszki 48a  
55-330 Miękinia



biuro@winnicejaworek.pl  
www.winnicejaworek.pl  
695 990 947



## Jaworek Solaris 2020

Białe wytrawne wino

Rocznik: 2020

Szczep: 100% solaris

Alkohol: 14,5 %

Dojrzewanie: Metoda sur lie 5-mc, beczka dąb us 2-mc

Samociek / Niefiltrowane

Wino w nowej odsłonie opartej na winifikacji niskointerwencyjnej oraz dwumiesięcznym leżakowaniu w dębie amerykańskim. Uzyskaliśmy wrażenie słodczy oraz bogactwo aromatów, kwiatowych, cytrusowych, w głębi wyczuwalnej nieco ukrytej wanilii i lekkich dębowych tonów. W ustach pełne, dojrzałe czerwone grejpfruty, chwilę później zielone jabłko. Wino doskonałe w duecie z makaronem w białym sosie czy wyborną tłustą rybą.

**Cena: 65 zł\***



## Jaworek Riesling 2019

Białe wytrawne wino

Rocznik: 2019

Szczep: 100% riesling

Alkohol: 13 %

Niefiltrowane

Białe wino o pełnej, zwartej strukturze, będącej efektem 24 godzinnej maceracji. Kontakt ze skórkami nadał winu pełną, słomkową barwę. W dojrzałym aromacie odnajdziemy gruszkę, brzoskwinie, późne jabłka. Delikatne, garbnikowe tony współgrają z wyraźną kwasowością. Brak filtracji dodatkowo pozwolił zachować pełnię smaku, komponując wino chociażby z tłustymi rybami.

Nagrody:

**Brązowy medal** XI Konkurs Polskich Win i Cydrów o Medal ENOEXPO 2020

**Cena: 68,00 zł \***



Winnice Jaworek Sp. z o.o.  
ul. Kościuszki 48a  
55-330 Miękinia



biuro@winnicejaworek.pl  
www.winnicejaworek.pl  
695 990 947



## Jaworek Solaris 2019

Białe półsłodkie wino

Rocznik: 2019

Szczep: 100% solaris / Późny zbiór

Alkohol: 15,5 %

Niefiltrowane

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.

**Cena: 55 zł \***



## Jaworek Traminer 2018

Białe półwytrawne wino

Rocznik: 2018

Szczep: 100% gewürztraminer

Alkohol: 12 %

Gewurztraminer - klasyczna, biała odmiana winorośli szlachetnej o pomarańczowych gronach która, w tym gorącym roczniku, ukazała w pełni swoje tak charakterystyczne i niezwykle walory aromatyczne. W winie o jasnożółtej, głębokiej barwie, które zachwyca tonami kwiatu czarnego bzu, dojrzałych cytrusów, skórki pomarańczy, lekkiego miodu. Wino zrównoważone, dojrzałe, lubiące towarzystwo pikantnych potraw, serów pleśniowych czy tarty.

**Cena: 64 zł \***







## Jaworek Pino-re XVII 2017

Czerwone wytrawne wino

Rocznik: 2017

Szczep: 100% pinot noir

Alkohol: 12,5 %

Dojrzewanie: 19-mc beczka dąb us/fr

Czerwone wino ze szlachetnej, a zarazem kapryśnej oraz trudnej w uprawie odmiany Vitis Vinifera urzeka lekkością, owocową świeżością, aromatem wiśni, porzeczek, delikatnie muśnięte dębina. Łagodna struktura, będąca efektem fermentacji malolaktycznej przeprowadzonej w dębowych beczkach barrique plasuje wino w ścisłej czołówce. Klasyczne, elastyczne w doborze do potraw, doskonale smakuje w połączeniu z kaczką, tłustymi rybami, miękkimi serami.

Nagrody:

**Złoty medal** XI Ogólnopolski Konkursu Win o Grand Prix – Winobranie 2020

**Brązowy korek** Konkurs Winiarski Polskie Korki 2019

**Cena: 72 zł \***



## Jaworek Regee<sup>2</sup>

Czerwone wytrawne wino

Rocznik: 2016 / 2017

Szczep: 100% regent

Alkohol: 12,5 %

Dojrzewanie: 30-mc beczka dąb 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, pieczeń oraz serów.

Nagrody:

**Srebrny medal** XI Ogólnopolski Konkursu Win o Grand Prix – Winobranie 2020

**Srebrny medal** Międzynarodowy konkurs win Cuvée 2020 Ostrava

**Srebrny medal** VI Święto Sera i Wina. Spotkanie Regionów 2019

**Srebrny medal** IV Międzynarodowy Konkurs Win TUCHOVINICONTEST 2019

**Cena: 65,00 zł \***



Winnice Jaworek Sp. z o.o.  
ul. Kościuszki 48a  
55-330 Miękinia



biuro@winnicejaworek.pl  
www.winnicejaworek.pl  
695 990 947



## Jaworek Monarch 2017

Czerwone wytrawne wino

Rocznik: 2017

Szczep: 100% monarch

Alkohol: 13 %

Dojrzewanie: 19-mc beczka dąb 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 wołowej, serów półtwardych, dziczyzny.

Nagrody:

**Złoty medal** XI Ogólnopolski Konkursu Win o Grand Prix – Winobranie 2020

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

**Cena: 68 zł \***



## Jaworek Cabane 2017

Czerwone wytrawne wino

Rocznik: 2017

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

Alkohol: 12 %

Dojrzewanie: 19-mc beczka dąb us/fr

Niefiltrowane

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



**Cena: 55 zł \***

Winnice Jaworek Sp. z o.o.  
ul. Kościuszki 48a  
55-330 Miękinia



biuro@winnicejaworek.pl  
www.winnicejaworek.pl  
695 990 947



## Jaworek Miodowe

Słodkie wino

Rocznik: 2013

Szczep: riesling, phoenix

Alkohol: 14 %

Dojrzewanie: beczka dęb us/fr

Objętość: 0,5 l

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

Nagrody:

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

**Champion / Złoty medal** IV Konkurs Polskich Win Jasto 2017

**Srebrny medal** Międzynarodowy konkurs win Cuvée 2018 Ostrava

**Srebrny medal** V Konkurs Polskich Win Jasto 2018





## Skrzynka drewniana (kolor naturalny)

Na jedną, dwie lub trzy butelki wina,  
zamykana zasuwką drewnianą,  
na zasuwce grawer logo Winnice Jaworek.



**Cena skrzynki na 1 butelke: 25,00 zł**

**Cena skrzynki na 2 butelki: 30,00 zł**

**Cena skrzynki na 3 butelki: 35,00 zł**



## Kartonowe pudełko na jedno wino

Wykonane z tektury ekologicznej z owalnym okienkiem.  
W górnej części pudełka logotyp Winnice Jaworek.



**Cena pudełka: 8,50 zł**

Winnice Jaworek Sp. z o.o.  
ul. Kościuszki 48a  
55-330 Miękinia



biuro@winnicejaworek.pl  
www.winnicejaworek.pl  
695 990 947

## Kartonowe pudełka ze zdobieniami

Opakowanie na jedną butelkę wina.



**Cena pudełka: 11,00 zł**



## Kartonowe pudełko Prestige

Opakowanie ze zdobieniami na jedną, dwie lub trzy butelki wina.



**Cena pudełka na 1 butelkę: 11,00 zł**

**Cena pudełka na 2 butelki: 17,00 zł**

**Cena pudełka na 3 butelki: 25,00 zł**

Winnice Jaworek Sp. z o.o.  
ul. Kościuszki 48a  
55-330 Miękinia



biuro@winnicejaworek.pl  
www.winnicejaworek.pl  
695 990 947



**\*Cena detaliczna brutto / butelka w Winnicach Jaworek.**

Wszystkie wina są produkowane i butelkowane w Winnicach Jaworek. Pojemność każdej butelki wynosi 0,75 l oraz 0,5 l Jaworek Miodowe. Wina dostępne są w sklepie firmowym na terenie winnic w miejscowości Miękinia, ul. Kościuszki 48a.

Sklep otwarty jest od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-19:00. Podczas zakupów można skorzystać z porad i pomocy w doborze odpowiedniego wina dla Państwa potrzeb i smaku. Po więcej informacji prosimy kontaktować się pod nr tel.: **663 944 445**.

Zamówienia przyjmujemy również drogą mailową oraz telefoniczną:

e-mail: [biuro@winnicejaworek.pl](mailto:biuro@winnicejaworek.pl) lub [marek.piatkowski@winnicejaworek.pl](mailto:marek.piatkowski@winnicejaworek.pl)

tel.: **695 990 947** lub **792 363 036**

