

- KARTA WIN -

Jaworek Traminer 2020

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

Wino w nowej odsłonie opartej na winifikacji niskointerwencyjnej oraz 48-godzinnej maceracji. Kontakt ze skórkami nadał pełną barwę z delikatnymi różanymi refleksami. Wino z odmiany Gewurztraminer charakterystyczne w stylu, w kolejnych rocznikach potrafi ukazać nowe i niejednorodnie zaskakujące oblicze, tym razem chłodne, nieco mineralne, wyłaniające w nosie aromaty grejpfruta, liczi, róży, w tle lekko ziołowe. Usta orzeźwiająca i pełne, cytrusowo-brzoskwiniowe, dające przyjemność komponowania z pikantną kuchnią opartą na drobiu, miękkich serach czy grillowanych warzywach.

Nagrody:

Złoty medal XII Ogólnopolski Konkurs Win Grand Prix - Winobranie 2021

butelka (750 ml) - zł

kieliszek (120 ml) - zł

degustacja (50 ml) - 6 zł



Jaworek Slinger 2019

Wino białe wytrawne - Szczep: riesling - Alkohol: 11,5%

Slinger, białe wino, które ponownie zaskakuje różnorodnymi walorami, ukształtowanymi zmienną i nieprzewidywalną jesienną aurą zbiorów, którą tym razem wyczuwamy w aromatach jabłka, gruszki, po chwili odkrywając lekkie nuty cytrusowe, kwiatowe. Wino dojrzałe, otwiera w kieliszku pełnię smaku dobrze skomponowanego z orzeźwiająca kwasowością, która uzupełni danie na bazie tłustych ryb,

białych mięs, sałat.

butelka (750 ml) - 50 zł



Jaworek Riesling 2019

Wino białe wytrawne - Szczep: riesling - Alkohol: 13%

Białe wino o pełnej, zwartej strukturze, będącej efektem 24 godzinnej maceracji. Kontakt ze skórkami nadał winu pełną, słomkową barwę. W dojrzałym aromacie odnajdziemy gruszki, 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

butelka (750 ml) - 78 zł

kieliszek (120 ml) - 15 zł

degustacja (50 ml) - 6 zł



Jaworek Regee 2016/2017

Wino czerwone wytrawne

Szczep: 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, pieczeni 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



Jaworek Cabane 2017

Wino czerwone wytrawne

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

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

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) - 65 zł

kieliszek (120 ml) - 13 zł

degustacja (50 ml) - 6 zł



Jaworek Monarch 2017

Wino czerwone wytrawne

Szczep: 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 aromaciez 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

Żółty Przewodnik
Gault&Millau
Polska



Jaworek Miodowe

Wino słodkie

Szczep: riesling, phoenix - Alkohol: 14% - Dojrzewanie: beczka dąb 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. Dbaliśmy o wysoką jakość użytych surowców, długa fermentacja brzezki miodowo-gronowej, wielomiesięczne dojrzewanie 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 Jasło 2018

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

Złoty medal IV Konkurs Polskich Win Jasło 2017

butelka (500 ml) - 74 zł

kieliszek (50 ml) - 8 zł

