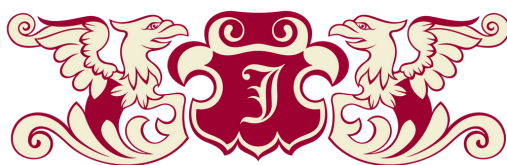


Winnice Jaworek



OFERTA WIN

WINNICE JAWOREK

W położonej na Dolnym Śląsku Miękinii, sąsiadującej z Wrocławiem i Środą Śląską - miejscem historycznych upraw winorośli, w roku 2001 zostały założone przez Ewę i Lecha Jaworków - Winnice Jaworek.

Głównym celem przedsięwzięcia jest uprawa winorośli właściwej (*Vitis vinifera*) z przeznaczeniem na produkcję wina regionalnego, miodów pitnych bazujących na soku winogronowym oraz nalewek i destylatów owocowych na bazie miodu.

Plantacja winorośli aktualnie obejmuje dwie parcele: Miękinia 15 ha oraz Wińsk 3,5 ha. Dzięki wielkości areалу upraw Winnice Jaworek są jednymi z największych winnic w Polsce. Historycznie w winnicach na obszarze 24 ha testowanych było ponad 30 odmian winorośli sprowadzonych między innymi z Niemiec, Austrii i Francji. Na plantacjach uprawiane są m.in. szczepy takie jak: Riesling, Pinot Noir, Chardonnay, Cabernet, Regent, Zweigelt, Solaris, Pinot Gris, Monarch, Gewurztraminer, Muscat Ottonel i inne.

Wina Jaworek produkowane są z ręcznie zbieranych i selekcionowanych owoców. Czerwone zanim trafią do butelek długo leżakują w beczkach dębu amerykańskiego lub francuskiego, którym zawdzięczają odpowiednie aromaty. Białe zaś swój wyszukany smak i aromat zawdzięczają m.in. fermentacji w tankach z zachowaniem odpowiednio niskich temperatur.

Poza odtworzeniem upraw i produkcją wina istotnym dla właścicieli winnicy było odrestaurowanie i przywrócenie dawnej świetności zabudowaniom pochodzącym z XVIII wieku, znajdującym się na terenie winnicy. Budynki zabytkowego folwarku zachowały swój niepowtarzalny charakter mimo, iż zostały dostosowane do potrzeb produkcji, przechowywania, sprzedaży wina, prowadzenia restauracji i działalności turystycznej.



Jaworek Musiak 2020

Białe musujące / Ekstra brut

Rocznik: 2020

Szczep: 100% riesling

Alkohol: 12%

Dojrzewanie: 2-mc na osadzie

Samociek / Niefiltrowane

CR: 3,0 g/l | KC: 8,5 g/l

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 grejfrutowo-drożdżowe tony uwydatniają wrażenie pełności. Doskonałe uzupełnienie dań z owoców morza, chociażby krewetek, szparagów czy lekkich sałatek.



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 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



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

CR: 6,0 g/l | KC: 5,4 g/l

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



Jaworek Monarch 2017

Czerwone wytrawne wino

Rocznik: 2017

Szczep: 100% monarch

Alkohol: 13 %

Dojrzewanie: 19-mc beczki dębu us/fr

CR: 6,0 g/l | KC: 6,5 g/l

Monarch, 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 Konkursu Win o Grand Prix –
Winobranie 2020 Złoty medal XI Konkurs Polskich Win i
Cydrów o Medal ENOEXPO 2019



Jaworek Regee2

Czerwone wytrawne wino

Rocznik: 2016 / 2017

Szczep: 100% regent

Alkohol: 12,5 %

Dojrzewanie: 30-mc beczka dąb us/fr

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 Konkursu Win o Grand Prix – Winobranie 2020

Srebrny medal Międzynarodowy konkurs win Cuvée2020 Ostrava

Srebrny medal VI Święto Sera i Wina. Spotkanie Regionów 2019

Srebrny medal IV Międzynarodowy Konkurs Win

TUCHOVINICONTEST 2019



Jaworek Miodowe

Słodkie wino

Rocznik: 2019

Szczep: riesling, phoenix

Alkohol: 14 % Objętość: 0,5 l

Dojrzewanie: 5 lat beczka dębu us/fr

CR: 83,0 g/l | KC: 6,8 g/l

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:

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

Champion

Złoty medal "IV Konkurs Polskich Win Jasło 2017"

Srebrny medal "Międzynarodowy konkurs win Cuvée2018 Ostrava"

Srebrny medal "V Konkurs Polskich Win Jasło 2018"



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:

m.jaworek@winnicejaworek.pl

