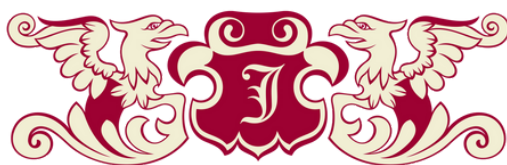


Winnice Jaworek



OFERTA WIN

WINNICE JAWOREK

W 2001 roku w Miękini, 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 trzech parceli: Miękinia 10ha oraz usytuowane na Wzgórzach Trzebnickich, Wińsko 5ha i Piotrkowiczki 3ha (zachodnia i centralna część pasma). Wielkość areału upraw plasuje winnice wśród największych w Polsce, a także znajdują się tu najstarsze (20-letnie) w kraju krzewy odmian: riesling, pinot gris oraz pinot noir. Tym samym Winnice Jaworek jako pierwsze wprowadziły na rynek oficjalne polskie wina z rocznika 2008. Historycznie na obszarze 24 ha testowanych 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, solaris, pinot noir, gamay, cabernet d'orsa, zweigelt, regent, merlot, monarch, roesler i inne.

Wszystkie prace oraz zabiegi w winnicach wykonywane są manualnie. Aby uzyskać jak najlepsze owoce, wiosną przycina się latorośle oraz latem znacznie ogranicza się liczbę gron poprzez zielone zbiory. 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 Kulinarного 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

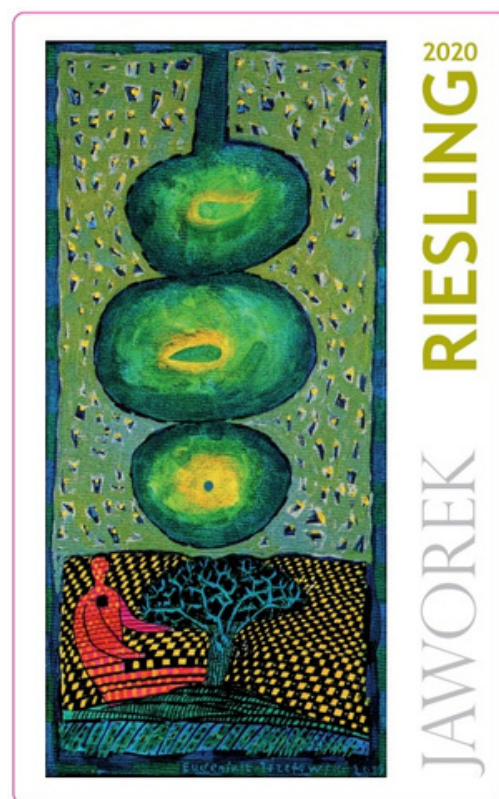


Jaworek Riesling 2020

Wino: białe wytrawne
Alkohol: 12 %
Kwasowość: 8,7 g/l
Cukier resztkowy: 3,3 g/l

Naturalna niskointerwencyjna winifikacja, oparta na samocieku, metodzie sur-lie oraz samoistnym klarowaniu. Dojrzewanie: 2 m-c w beczce z dębu amerykańskiego

Riesling 2020, białe wino, które w efekcie niskointerwencyjnej winifikacji oraz nietypowego dla tej odmiany, dwumiesięcznego leżakowania w beczce, uwypakowało w pierwszym odczuciu wyraźne aromaty ananasa, jabłka, słodkich cytrusów, przełamując się po chwili w tony nieco orzechowe z delikatną nutą dębiny. Zaskakujące, orzeźwiające i w smaku pełne dojrzałych owoców, świetne solo lub w połączeniu z rybą, drobiem czy szparagami.

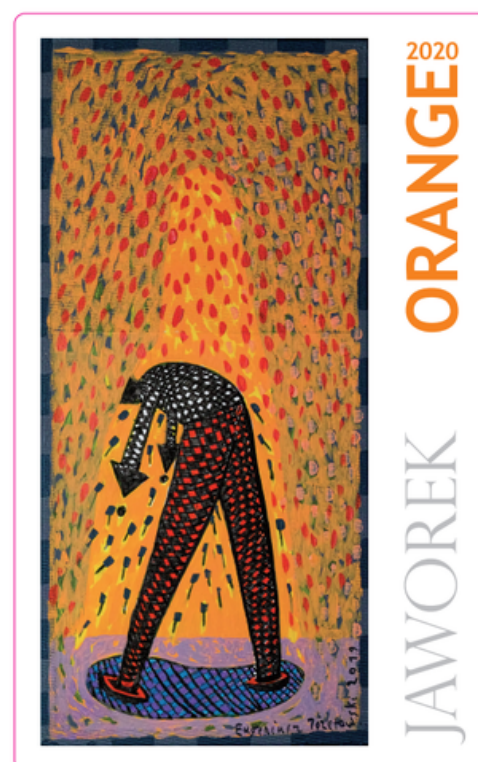


Jaworek Riesling Orange 2020

Wino: białe wytrawne
Alkohol: 13%
Kwasowość: 6,7 g/l
Cukier resztkowy: 3 g/l

Karboniczna fermentacja gron, ręczne tłoczenie, niefiltrowane Dojrzewanie: 5 m-c beczka dębowa

Riesling Orange 2020, wino pomarańczowe, które coraz śmielej wkracza do oferty Winnic Jaworek. Wino macerowane o głębokiej, unikatowej słomkowej barwie, w tonach wyraźnie herbaciane, miodowe aromaty ustępujące miejsca przyprawom korzennym oraz dojrzałym cytrusom. W smaku pełne, orzechowe, delikatnie taninowe, z naturalnie występującym osadem. Zasmakuje z oliwkami czy słonymi, twardymi serami.



Jaworek Pét-Nat Rosé 2021

Szczep: pinot noir
Wino: różowe musujące ekstra brut
Alkohol: 12,5 %
Kwasowość: 7,3 g/l
Cukier resztkowy: 2,5 g/l

Wyprodukowano 300 butelek

Pinot Noir Pet-Nat Rose 2021, wino różowe, musujące, którego niecodzienna, prastara metoda winifikacji ukazuje nowe oblicze klasycznej odmiany Pinot Noir, w winie orzeźwiającym i pełnym aromatów, początkowo truskawki i maliny, po chwili skórki pomarańczowej aż po pełne, nieco drożdżowe akcenty, będące wynikiem naturalnie występującego osadu, efektu zakończenia fermentacji w butelce. Świeżość, nuta ostrości doskonale skomponuje wino chociażby z daniami wegetariańskimi.



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 Cuvée 2018 Ostrava"
Srebrny medal "V Konkurs Polskich Win Jasło 2018"



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 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 Zweigelt

Szczep: zweigelt
Wino: czerwone wytrawne
Alkohol: 12 %
Kwasowość: 5,1 g/l
Cukier resztkowy: 3,7 g/l
Niefiltrowane

Zweigelt 2017, czerwone wino stołowe z delikatnie filetowymi refleksami, lekkie i harmonijne, z dwóch roczników, w którym długie leżakowanie w dębowych beczkach uwidoczniło aromaty dębiny, wanilii, przełamane owocami dojrzałych jeżyn, czereśni oraz wiśni, z wyczuwalnym delikatnym posmakiem pestki. Dobra kwasowość oraz miękkie taniny w ustach połączą zweigelta z daniami z czerwonego mięsa, tłustego drobiu, duszonymi lub pieczonymi warzywami.



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



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

