

2022



WINNICE JAWOREK

Poznaj najnowszą ofertę Winnic Jaworek



winnicejaworek

www.winnicejaworek.pl



@WinniceJaworek

**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 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.





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

Aktualnie uprawiane są m.in. szczepy takie jak: riesling, chardonnay, pinot gris, gewürztraminer, solaris, pinot noir, gamay, cabernet dorsa, zweigelt, regent, merlot, monarch, roessler 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 selekcionowanych 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.





Jaworek Solaris

Białe półwytrawne
Rocznik: 2021
Szczep: solaris
Alkohol: 13 %
Kwasowość: 7,5 g/l
Cukier resztkowy: 16,8 g/l

Solaris 2021, pełne owocowych aromatów białe wino, którego zachowana naturalna słodycz swobodnie współgra z nutami cytrusów, mango, ananasa. Wino krągłe, zrównoważone i orzeźwiające, w ustach wyraźnie wyczuwalna brzoskwinia. Solaris doskonale sprawdzi się w roli aperitif, jak również w połączeniu z daniami z makaronu, rybą, owocami morza czy lekkimi deserami.



Jaworek O'Solee Pino 2021

Białe wytrawne
Rocznik: 2021
Szczep: solaris, pinot girs, gruner veltliner, silvaner
Alkohol: 13 %
Kwasowość: 7,5 g/l
Cukier resztkowy: 4,0 g/l

O'Solee Pino 2021, białe wino będące rezultatem kupażu czterech odmian winorośli – Solarisa, Pinot Gris, Grünera Veltlinera oraz Silvanera. Ta wyjątkowa kompozycja jest bogatą mieszaniną aromatów limonki, grejpfruta, zielonego jabłka i białego pieprzu. W smaku wino jest wyraziste, orzeźwiające, lekko mineralne. Ta złożoność smaków i aromatów doskonale sprawdzi się w towarzystwie sałat, ryb, sushi czy owoców morza.



Jaworek Solee

Białe wytrawne

Rocznik: 2021

Szczep: solaris

Alkohol: 13 %

Kwasowość: 7,0 g/l

Cukier resztkowy: 2,5 g/l

Solee 2021, białe wytrawne wino, w którym intensywne tony owoców tropikalnych, jabłka, brzoskwini, podkreślają świeżość i dojrzałość oraz kompletność smaku.

Nieznacznie wyczuwalna słodycz jest efektem pełnej dojrzałości gron, które jako pierwsze trafiają do prasy.

Wszechstronność Solee pozwala mu dobrze smakować solo jak i w połączeniu z łagodnymi serami, rybą, owocami morza, drobiem.



Jaworek Pét-Nat 2021

Białe extra brut musujące

Rocznik: 2021

Szczep: gruner veltliner, silvaner

Alkohol: 12 %

Kwasowość: 7,0 g/l

Cukier resztkowy: 3,5 g/l

Pét-Nat Cuvee, wino musujące, z naturalnie występującym osadem, którego obecność nadaje winu krągłości i wzbogaca strukturę w intensywne aromaty owoców cytrusowych, limonki, grejpfruta. Niecodzienna metoda zakończenia fermentacji w butelce wyostrzyła smak oraz zapewniła winu orzeźwiający i ukierunkowany na intensywną owocowość charakter, a delikatna kwasowość i nieco mineralne tony podbijają wrażenie świeżości. Doskonały aperitif, a w duecie lekkie, miękkie sery oraz chude ryby.

Nagrody: Brązowy medal na Konkursie WINOPL 2022



Jaworek Musiak 2020

Białe extra brut musujące

Rocznik: 2020

Szczep: 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.



Jaworek Miodowe

Słodkie wino
Rocznik: 2019
Szczep: riesling, phoenix
Alkohol: 14 %
Objętość: 0,5 l
Dojrzewanie: 5 lat beczka
dębu us/fr
Kwasowość: 6,8 g/l
Cukier resztkowy : 83,0 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. Dbałość 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"



Jaworek Regent 2019

Czerwone wytrawne
Rocznik: 2019
Szczep: regent
Alkohol: 13 %
Kwasowość: 4,8 g/l
Cukier resztkowy: 4,0 g/l

Regent 2019, wino czerwone z odmiany, która doskonale odnalazła się w chłodnym i zmiennym klimacie, dając wino o intensywnej, rubinowej barwie, którego dojrzewanie bez kontaktu z beczką ukazało pełnię owocowych tonów wiśni, czarnej porzeczki, jeżyn. Wino zrównoważone i łagodne w smaku, z delikatną taniną. Świetnie komponuje się z lekkimi przystawkami, deską serów czy wędlin.



Jaworek Dornfelder 2018

Czerwone wytrawne wino

Rocznik: 2018

Szczep: dornfelder

Wino: czerwone wytrawne

Alkohol: 12,5 %

Kwasowość: 6,0 g/l

Cukier resztkowy: 5,0 g/l

Dornfelder 2018, wino czerwone z klasycznej odmiany Vitis vinifera, o charakterystycznej głębokiej, ciemnej barwie. Długie dojrzewanie w dębowych beczkach uwypukliło dymne aromaty, podkreśliło lekkie taniny oraz nuty dębiny, które jednak nie przykryły w pełni owocowych nut jeżyn i wiśni. Pełny, harmonijny i nieco pikantny smak sprawia, że pieczone mięsa, intensywne w smaku sery, gorzka czekolada będą pasować do dornfeldera przy każdej okazji.

Nagrody:

Srebrny medal Konkurs Win Polskich
WINOPL 2022



Jaworek Monarch 2017

Czerwone wytrawne wino

Rocznik: 2017

Szczep: monarch

Alkohol: 13 %

Dojrzewanie: 19-mc beczki dębu
us/fr

Kwasowość: 6,5 g/l

Cukier resztkowy : 6,0 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 Cabane 2017

Czerwone wytrawne

Rocznik: 2017

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

Alkohol: 12 %

Dojrzewanie: 19-mc beczka dąb us/fr

Niefiltrowane

Kwasowość: 5,4 g/l

Cukier resztkowy: 6,0 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 Zweigee2

Czerwone wytrawne

Szczep: zweigelt

Rocznik: 2016/2017

Alkohol: 12 %

Kwasowość: 5,1 g/l

Cukier resztkowy: 3,7 g/l

Niefiltrowane

Zweigee2, czerwone wino stołowe z delikatnie filetowymi refleksami, lekkie i harmonijne, z dwóch roczników, w którym długie leżakowanie w dębowych beczkach uwypakowało aromaty dębiny, wanilii, przełamane owocami dojrzałych jeżyn, czereśni oraz wiśni, z wyczuwalnym delikatnym posmakiem pestki. Dobra kwasowość oraz miękkie taniny w ustach połączą Zweigee2 z daniami z czerwonego mięsa, tłustego drobiu, duszonymi lub pieczonymi warzywami.



**Wszystkie wina są
produkowane i butelkowane
w Winnicach Jaworek.
Pojemność każdej butelki
wynosi 0,75 l oraz
0,5 l Jaworek Miodowe.**

W razie pytań proszę o kontakt:

Maria Jaworek

BRAND MANAGER

m.jaworek@winnicejaworek.pl
tel.: 723 207 515
