

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 areалу 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 dorsa, 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 selekcionowanych owoców. Czerwone zanim trafią do butelek długo leżakują w beczkach dębu amerykańskiego



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

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 Slinger 2021

Białe półwytrawne
Rocznik: 2021
Szczep: riesling
Alkohol: 11 %
Kwasowość: 7,0 g/l
Cukier resztkowy: 12,0 g/l

Slinger 2021, to kolejna odsłona białego wina riesling, tym razem w wydaniu półwytrawnym, lekkim i owocowym, w którym wyczuwalna słodycz równoważy naturalną kwasowość, nadając winu pełności, uwalniając aromaty jabłka, cytrusów, brzoskwini. Szeroka gama owocowych aromatów i bogaty smak plasują rieslinga jako świetny aperitif, ale też pozwalają go komponować z kuchnią azjatycką, białym mięsem czy grillowaną rybą.

Nagrody:

Srebrny medal "XIII Ogólnopolski Konkursu Win o Grand Prix – Winobranie 2022"



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.

Nagrody:

Srebrny medal "XIII Ogólnopolski Konkursu Win o Grand Prix – Winobranie 2022"



Jaworek Riesling Sur Lie 2021

Białe wytrawne
Rocznik: 2021
Szczep: riesling
Alkohol: 12,5 %
Kwasowość: 7,1 g/l
Cukier resztkowy: 5,5 g/l

Riesling Sur Lie 2021, to wino świeże i krągłe, które, dzięki nie długiej maceracji, zachowało dominujące owocowe nuty grejpfruta, dojrzałego jabłka, brzoskwini. Krótszy kontakt wina ze skórkami wyłonił w końcówce delikatne taniny, mimo to wino wciąż zachowało lekkość i jasną barwę. Wino niszowe, naturalne i niefiltrowane, dzięki temu tak unikatowe i zróżnicowane smakowo. Wino różnorodnej kuchni ryb, białych mięs, warzyw, twardych serów.



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 Pinot Noir 2018

Czerwone wytrawne
Rocznik: 2018
Szczep: pinot noir
Alkohol: 12,5 %
Dojrzewanie: 4 lata beczka
dąb us/fr
Kwasowość: 4,2 g/l
Cukier resztkowy : 3,5 g/l

Pinot Noir 2018, wino czerwone z klasycznej odmiany Vitis vinifera, tak zmienne i niepowtarzalne w każdym z kolejnych roczników. W tym wyczuwamy najpierw tony bardzo dojrzałych wiśni, śliwek, by po chwili odkryć nieco pikantny aromat pestek i gorzkiej czekolady. Smak pełny, z kwasowością podkreślającą dojrzałą owocowość, a zarazem lekkość. Wino o łagodnej strukturze, która doskonale dopasuje się do pieczonego drobiu, wędlin, tłustych ryb oraz miękkich serów.



Jaworek Zweigee2

Czerwone wytrawne
Rocznik: 2016/2017
Szczep: zweigelt
Alkohol: 12 %
Kwasowość: 5,1 g/l
Cukier resztkowy: 3,7 g/l

Zweigee2, czerwone wino stołowe z delikatnie filetowymi refleksami, lekkie i harmonijne, z dwóch roczników, w którym długie leżakowanie w dębowych beczkach uwydlatniło 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.

**WINA
DOSTĘPNE W DRUGIEJ
POŁOWIE MARCA**



winnicejaworek

www.winnicejaworek.pl



@WinniceJaworek



2018

MONARCH

Jaworek Monarch 2018

Czerwone wytrawne

Rocznik: 2018

Szczep: monarch

Alkohol: 12%

Dojrzewanie: 4 lata beczka
dąb us/fr

Kwasowość: 6,0 g/l

Cukier resztkowy: 7,5 g/l

Monarch 2018, czerwone wino o intensywnym rubinowym zabarwieniu i wyraźnym owocowym aromacie dojrzałej wiśni, jeżyny, śliwki, z wyczuwalnymi w końcówce nutami pieprzu i kawy. W smaku zrównoważone i łagodne taniny nadają zielnych, pestkowych tonów. Wino pełne i nieco pikantne, doskonale sprawdzi się w duecie ze stekiem wołowym, pieczenią czy dojrzałym serem.



2018

GAMAY

Jaworek Gamay 2018

Czerwone wytrawne

Rocznik: 2018

Szczep: gamay

Alkohol: 13,5 %

Dojrzewanie: 4 lata beczka
dąb us/fr

Kwasowość: 6,6 g/l

Cukier resztkowy: 8,5 g/l

Gamay 2018, dojrzałe czerwone wino z odmiany, którą zwykle kojarzymy z młodymi rocznikami, w tej odsłonie, mimo kilku lat spędzonych w dębie, wyłania bogate nuty słodkich dojrzałych malin, wiśni, jeżyn, z lekko wyczuwalnym dymnym aromatem. Niewielka zawartość tanin oraz owocowość łagodzi smak, nadaje pełności i wrażenia słodczy. Doskonałe wino do niemal każdej kuchni, mięs, ryb, serów czy dań wege.

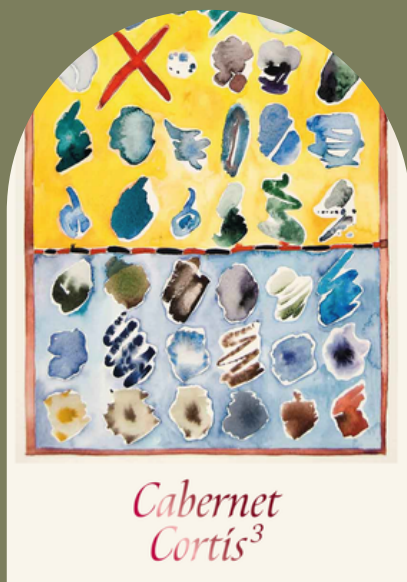


winnicejaworek

www.winnicejaworek.pl



@WinniceJaworek



Jaworek Cabernet Cortis

Czerwone wytrawne

Rocznik: 2018/19/20

Szczep: cabernet cortis

Alkohol: 13 %

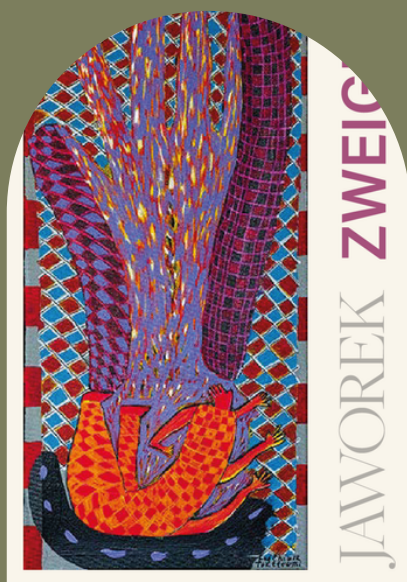
Kwasowość: 6,3 g/l

Cukier resztkowy: 5,4 g/l

Cabernet Cortis, czerwone wino trzech roczników odmiany, która w kieliszku powoli uwalnia kolejne aromaty, począwszy od zielnych i skórzanych poprzez charakterystyczne nuty papryki, wiśni, czarnej porzeczki oraz wynikającej z długiego leżakowania dębiny. W ustach dość surowe, taniczne, skomponuje się z kuchnią opartą na czerwonym mięsie, daniach z grilla czy dojrzewających serach.

Nagrody:

Brązowy Medal- "WINOPL - Konkurs Polskich Win, Poznań 2023"



Jaworek Zweigelt 2020

Czerwone półwytrawne

Rocznik: 2020

Szczep: zweigelt

Alkohol: 13 %

Kwasowość: 6,6 g/l

Cukier resztkowy: 14,0 g/l

Zweigelt 2020, czerwone wino półwytrawne o charakterystycznym, wyraźnym aromacie dojrzałych czereśni i porzeczek. Kwasowość zrównoważona delikatną słodyczą, która podkreśla owocowy smak i krągłość a niewielka zawartość tanin łagodzi i wygładza wino, nadając mu lekkości. Wino, które w swej półwytrawności zasmakuje w połączeniu z kaczką czy makaronami z mięsem.

PERSONALIZACJA ETYKIETY

Istnieje możliwość spersonalizowania etykiety wina pod swoje potrzeby.

Przykładowe realizacje:



✓ Nasz grafik może przygotować dla Państwa projekt spersonalizowanej etykiety.

✓ Istnieje możliwość wydruku etykiety przygotowanej przez grafika Państwa firmy.

✓ Cena wydruku uzależniona jest od ilości zamówionych etykiet, a także od wybranych metod druku i uszlachetnień

✓ Czas realizacji całego zamówienia, z personalizowaną etykietą, to **14 dni roboczych**, liczone od momentu otrzymania projektu.

PERSONALIZOWANE OPAKOWANIA OZDOBNE

Istnieje możliwość spersonalizowania opakowania na wino pod swoje potrzeby.

Przykładowe realizacje:



ZESTAWY PREZENTOWE





ALKOHOLE MOCNE

Produkcja wysokoprocentowego alkoholu od długiego czasu była naszym marzeniem. Po wielu latach w końcu możemy pochwalić się trunkiem, stworzonym z połączenia naszej pasji do wina, z wysokimi procentami. W najbliższym czasie nasza oferta zostanie rozszerzona o dwa produkty - Okowitę Winną oraz Okowitę Nie-Winną



Okowita Winna

okowita gronowa, destylat **naszych win**, których czteroletnie leżakowanie w dębowych beczkach i prosta, wolna destylacja w miedzianym alembiku pozwoliła stworzyć unikatową, aromatyczną, winną okowitę, z wyczuwalną nutą beczki w której dojrzewały szlachetne vitis vinifery.

Okowita Nie-Winna

okowita gronowa, destylat ze starannie wyselekcjonowanych **wytłoków z winogron i pestek**, które pochodzą z owoców szlachetnej vitis vinifery. Następnie leżakowana przez 12 miesięcy w dębowych beczkach po naszym winie oraz winie miodowym, daje trunek niepowtarzalny, o charakterze włoskiej "grappy".



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

W razie pytań proszę o kontakt:

Maria Jaworek

BRAND MANAGER

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