

2023



WINNICE JAWOREK

Poznaj najnowszą ofertę Winnic Jaworek

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 selekcyjowanych 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 Kulinarne go 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 Musecco Orange

Pomarańczowe musujące brut
Rocznik: 2022

Szczep: gewürztraminer, pinot
gris, solaris, riesling, bachus,
auxerrois, pheonix

Alkohol: 12%

Kwasowość: 6.0 g/l

Cukier resztkowy: 9.5 g/l

Cena detaliczna: 70,00 zł

Musecco Orange, wino pomarańczowe musujące, będące efektem jednoczesnej maceracji i fermentacji białych gron. Długi kontakt moszczu i skórek nadaje winu zupełnie nietypowej, ciemniejszej barwy, lekkiej taniowości, aromatów bardzo dojrzałych jabłek, brzoskwiń, cytrusów i miodu, sprawiających wrażenie słodczy i pełności. Musecco Orange zostało wyprodukowane metodą Charmata, dzięki czemu jest lekkie, niezależne, ale i uniwersalne i wszechstronne w kuchni różnych stylów.



Jaworek Musecco Rosé

Różowe musujące dry
Rocznik: 2022
Szczep: pinot noir, solaris
Alkohol: 12 %
Kwasowość: 7.5 g/l
Cukier resztkowy: 18.0 g/l

Cena detaliczna: 65,00 zł

Musecco Rosé dry 2022, wino różowe musujące, lekkie i orzeźwiające, idealne w upalne dni. Tym razem Musecco Rosé powstało w wyniku kupażu dwóch bardzo aromatycznych odmian, które dodały winu pełniłości i cytrusowych nut, obok wyczuwalnej truskawki i maliny. Świetny aperitif, wino kuchni letniej i lekkiej, pasuje do sałat, dań z ryb czy drobiu.



Jaworek Musecco Bianco

Białe musujące brut
Rocznik: 2022
Szczep: solaris
Alkohol: 11.5 %
Kwasowość: 9.6 g/l
Cukier resztkowy: 3.5 g/l

Cena detaliczna: 65,00 zł

Musecco Bianco brut 2022, białe wino musujące, pełne owocowych aromatów, którego zachowana naturalna słodycz swobodnie współgra z nutami mango, ananasa i cytrusów. Wino zrównoważone i orzeźwiające, z wyraźnie wyczuwalną brzoskwinia. Musecco Bianco zostało wyprodukowane metodą Charmata, dzięki czemu jest lekkie, niezależne, ale i otwarte na różnorodną kuchnię, chociażby grillowane warzywa, owoce morza, ryby czy regionalne specjały.



Jaworek Pinot Noir Rosé 2022

Różowe półwytrawne
Rocznik: 2022
Szczep: pinot noir, solaris,
pinot gris
Alkohol: 13 %
Kwasowość: 6.5 g/l
Cukier resztkowy: 9.5 g/l

Cena detaliczna: 65,00 zł

Pinot Noir Rosé 2022, wino różowe, którego świeżość i intensywna owocowość doskonale orzeźwia, wkomponowując się w leni czas. Aromaty truskawek, malin przełamują nuty ananasa i dojrzałych cytrusów, co jest wynikiem kupażu z białą odmianą Solaris, która dodaje pełni i wrażenia delikatnej słodyczy. Świetny aperitif, towarzysz dań letniej, plenerowej kuchni, ryb, białego mięsa, sałat.



Jaworek Cuvée 2022

Białe wytrawne
Rocznik: 2022
Szczep: grüner veltliner, silvaner,
solaris
Alkohol: 11.5 %
Kwasowość: 7.0 g/l
Cukier resztkowy: 5.0 g/l

Cena detaliczna: 65,00 zł

Cuvée, białe wino, otrzymane z kupażu dwóch wyjątkowych odmian Grünera Veltlinera i Silvanera oraz z dodatkiem Solarisa. Wino przyjemnie lekkie, które otworzyło nam gamę kwiatowych i ziołowych, nieco pikantnych aromatów oraz owocowych nut agrestu i grejpfruta, nadających mu orzeźwiającego smaku, zrównoważonej owocowej kwasowości, świeżości i elegancji. Wino, które w połączeniu z daniami na bazie ryb, drobiu, szparagów czy lekkich sałat doskonale wypełni letnie biesiadowanie.



Jaworek Solaris 2022

Białe półsłodkie
Rocznik: 2022
Szczep: solaris
Alkohol: 13 %
Kwasowość: 6.5 g/l
Cukier resztkowy: 30.0 g/l

Cena detaliczna: 65,00 zł

Solaris 2022, białe wino, odmiany, której późne zbiory umożliwiły uzyskanie w kieliszku bogatej i dojrzałej owocowej kompozycji aromatów ananasa, mango, cytrusów, jednocześnie pozostawiając w winie słodycz, która równoważąc kwasowość nadała winu lekkości. Ciepła barwa namawia do spróbowania go w formie aperitifu bądź w połączeniu z lżejszymi deserami, zwłaszcza owocowymi.



Jaworek Riesling 2022

Białe wytrawne
Rocznik: 2022
Szczep: riesling
Alkohol: 12 %
Kwasowość: 8.5 g/l
Cukier resztkowy: 5.0 g/l

Cena detaliczna: 70,00 zł

Riesling 2022, białe wino z klasycznej szlachetnej odmiany, która niezmiennie w swym aromacie ujawnia nuty zielonego jabłka, cytrusów, zwłaszcza grejpfruta czy limonki. Znajdziemy w nim również delikatną mineralność i wyrazistą kwasowość, która podbija świeżość i rzeźkość. Wino lekkie, z potencjałem dojrzewania, dobrze sprawdzi się w towarzystwie ryb, owoców morza, warzyw czy delikatnych serów.



Jaworek Zweigelt 2020

Czerwone półwytrawne
Rocznik: 2020
Szczep: zweigelt
Alkohol: 13 %
Dojrzewanie: 2 lata beczka
dąb us/fr
Kwasowość: 6.6 g/l
Cukier resztkowy: 14.0 g/l

Cena detaliczna: 60,00 zł

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.



Jaworek Pinot Noir 2019

Czerwone wytrawne
Rocznik: 2019
Szczep: pinot noir
Alkohol: 12,5 %
Dojrzewanie: 3 lata beczka
dąb us/fr
Kwasowość: 6.0 g/l
Cukier resztkowy : 1.8 g/l

Cena detaliczna: 80,00 zł

Pinot Noir 2019, wino czerwone, długo dojrzewające w dębowych beczkach, uzyskało pełnie aromatu słodkiej wiśni, jeżyny, a w końcówce dojrzałej śliwki. Wino lekkie, ale w dłuższym kontakcie wyczuwalne stają się nieco pikantne tony. Łagodna kwasowość, lekkie zabarwienie, złożone smaki doskonale połączą Pinota z dzikim drobiem, pasztetem czy średnio dojrzewającymi serami.



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

Cena detaliczna: 68,00 zł

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 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

Cena detaliczna: 65,00 zł

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.



Okowita Winna

Okowia z wina gronowego

Rocznik: 2022

Alkohol: 43 %

Cena detaliczna: 150,00 zł

Promocja: 120,00 zł

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.



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

Cena detaliczna: 70,00 zł

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 i piwa są
produkowane i butelkowane
w Winnicach Jaworek.
Pojemność każdej butelki
wynosi 0,75 l oraz
0,5 l dla Jaworek Miodowe i
Jaworek Okowita Winna**

W razie pytań proszę o kontakt:

Maria Jaworek

BRAND MANAGER

m.jaworek@winnicejaworek.pl

tel.: 723 207 515
