

2024

Oferta win
Oferta obowiązuje od 20.05.2024 r.



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 okowity z wina gronowego lub z wyłoków z winogron. Plantacja winorośli aktualnie składa się z trzech parceli: Miękinia 5ha oraz usytuowane na Wzgórzach Trzebnickich, Wińsko 7ha 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 Kulinarnego Dolny Śląsk" skupiającej producentów stosujących wysokiej jakości surowce, a produkty z nich wytwarzane są regionalną specjalnością.





Jaworek Musecco Rosé 2023

Różowe musujące dry
Rocznik: 2023
Szczep: regent
Alkohol: 12.5 %
Kwasowość: 8.0 g/l
Cukier resztkowy: 17.0 g/l

Musecco Rosé, wino różowe musujące, lekkie i pełne delikatnej słodyczy. Rozpoczyna letni sezon z intensywną nutą melona, truskawek, malin. Piękna, intensywna barwa, pełen owocowości smak oraz słodczy świetnie zbalansowana z kwasowością podkreślającą świeżość, dedykują wino letniemu biesiadowaniu. Doskonałe solo lub w połączeniu z sałatkami, makaronami czy lekkimi owocowymi deserami.



Jaworek Musecco Bianco 2022

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

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.

Nagrody:

Brązowy medal - XIV Ogólnopolski Konkurs Win -
Grand Prix - Winobranie 2023



Jaworek Riesling Barrique 2022

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

Riesling Barrique 2022, białe wino leżakujące w dębowej beczce, pełne i bogate w aromacie. Długi, ponad 16-miesięczny kontakt wina z drewnem przedkłada tony wanilii, śliwki, miodu nad wyczuwalne w tle, podkreślone wyrazistą kwasowością, nuty cytrusowe oraz ziołowe. Wino dojrzałe w smaku i barwie, które kulinarnie sprawdzi się w połączeniu z sałatkami, rybą, drobiem czy szparagami.



Jaworek Chardonnay 2023

Białe wytrawne
Rocznik: 2023
Szczep: chardonnay
Alkohol: 12 %
Kwasowość: 7.0 g/l
Cukier resztkowy: 1.2 g/l

Chardonnay 2023, białe wytrawne wino, uzyskane ze szlachetnej odmiany Vitis vinifera, po długiej przerwie, ponownie wraca do oferty Winnice Jaworek. To świeże i owocowe wino, z przewagą nut zielonego jabłka, gruszki i limonki. Orzeźwiająca kwasowość oraz lekka mineralność dają potencjał dojrzewania i możliwość komponowania wina z szeroką gamą dań opartych na rybach, owocach morza, miękkich serach, sałatach.



Jaworek Riesling Orange 2023

Pomarańczowe wytrawne

Rocznik: 2023

Szczep: riesling

Alkohol: 12 %

Kwasowość: 7.0 g/l

Cukier resztkowy: 5.5 g/l

Riesling Orange 2023, wino pomarańczowe, będące efektem jednoczesnej maceracji i fermentacji gron Riesling. Długi kontakt moszczu i skórek oraz efekt utlenienia nadaje winu słomkową barwę, lekką taniczność, aromat bardzo dojrzałych jabłek, brzoskwiń, czerwonego grejpfruta. Wino pełne, dojrzałe, uniwersalne i wszechstronne w kuchni różnych stylów.

Nagrody:

**Złoty medal - Międzynarodowy Konkurs Win
GALICJA VITIS 2024**



Jaworek Pinot Noir Blanc de Noirs 2023

Białe wytrawne

Rocznik: 2023

Szczep: pinot noir

Alkohol: 12 %

Kwasowość: 7.8 g/l

Cukier resztkowy: 3.25 g/l

Pinot Noir Blanc de Noirs 2023, białe wino pozyskane z czerwonych gron szlachetnej odmiany pinot noir. Wymagająca pracy i zaangażowania winifikacja tej klasycznej odmiany winorośli, nadała winu niespotykanej białej barwy, z wyczuwalnymi nutami dojrzałych owoców brzoskwiń, melona, truskawek. To wino z idealnie wyważoną kwasowością i przyjemną zawartością cukru resztkowego, świetnie komponujące się z szeroką gamą dań, chociażby kuchni azjatyckiej, rybą, serami pleśniowymi czy lekkimi deserami.



Jaworek Solaris 2023

Białe półsłodkie
Rocznik: 2023
Szczep: solaris
Alkohol: 13 %
Kwasowość: 8.0 g/l
Cukier resztkowy: 23.0 g/l

Solaris 2023, pełne słońca białe półsłodkie wino, którego wyważona słodycz, to efekt pracy z szybko dojrzewającą odmianą winorośli Solaris. Wino pełne świeżości i owocowości, z aromatem gruszki, ananasa, dojrzałej brzoskwini. Ciepła barwa namawia do spróbowania go w formie aperitif, bądź połączenia z lżejszymi deserami, zwłaszcza owocowymi.



Jaworek Cabernet Carbon 2023

Czerwone wytrawne
Rocznik: 2023
Szczep: cabernet carbon
Alkohol: 13.5 %
Dojrzewanie: 6 miesięcy
beczka dąb us/fr
Kwasowość: 5.6 g/l
Cukier resztkowy: 5.9 g/l

Cabernet Carbon 2023, czerwone wytrawne wino, wyraziste oraz pełne charakterystycznych dla tej odmiany aromatów leśnych owoców, jeżyn, ale także papryki oraz ziół. Wino nieco pikantne w smaku, z wyczuwalnymi taninami, w pięknej rubinowej szacie, z potencjałem do długiego leżakowania. Świetnie komponujące się z daniami na bazie czerwonego mięsa, grzybów, grillowanych warzyw.

Nagrody:

**Złoty medal - Międzynarodowy Konkurs Win
GALICJA VITIS 2024**



Jaworek Cuveé 2022

Białe wytrawne

Rocznik: 2022

Szczep: grüner veltliner, silvaner, solaris

Alkohol: 11.5 %

Kwasowość: 7.0 g/l

Cukier resztkowy: 5.0 g/l

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 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.

Nagrody:

Złoty medal - XIV Ogólnopolski Konkurs Win - Grand Prix - Winobranie 2023



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

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

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.



Okowita Winna

Okowita z wina gronowego

Rocznik: 2022

Alkohol: 43 %

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

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"

Wino	Cena detaliczna brutto
Musecco Rose	70,00 zł
Musecco Bianco	70,00 zł
Riesling Barrique 2022	80,00 zł
Chardonnay 2023	85,00 zł
PN Blanc de Noirs 2023	85,00 zł
Riesling Orange 2023	80,00 zł
Solaris 2023	75,00 zł
Cabernet Carbon 2023	80,00 zł
Cuvee 2022	70,00 zł
Monarch 2018	70,00 zł
Zweigelt 2020	65,00 zł
Pinot Noir 2019	80,00 zł
Okowita	120,00 zł
Miodowe	70,00 zł



**Wszystkie wyroby są
produkowane i butelkowane w
Winnicach Jaworek.
Pojemność każdej butelki wina
wynosi 0,75 l oraz 0,375 l dla
Solarisa Późny Zbiór, 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
