

2024

Oferta win
Oferta obowiązuje od 20.05.2024 r.



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 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 arealu 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 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 słodycz świetnie zbalansowana z kwasowością podkreślającą świeżość, dedykują wino letniemu biesiadowaniu. Doskonałe solo lub w połączeniu z sałatami, 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 Musecco Orange 2023

Różowe musujące brut
Rocznik: 2023
Szczep: riesling,
Alkohol: 13 %
Kwasowość: 7.0 g/l
Cukier resztkowy: 12.0 g/l

Musecco Orange, wino pomarańczowe musujące, będące efektem jednoczesnej maceracji i fermentacji gron oraz łądyg. Długi kontakt moszczu i skórek oraz efekt utlenienia nadaje winu słomkową barwę, lekką taničność oraz aromat bardzo dojrzałych jabłek, brzoskwiń, czerwonego grejpfruta. Musecco Orange, to wino pełne, niezależne, ale i uniwersalne i wszechstronne w kuchni różnych stylów.



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 Winnic 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 O'Solee Pino 2023

Białe półwytrawne
Rocznik: 2023
Szczep: gewürztraminer,
silvaner, riesling, solaris,
pinot gris
Alkohol: 13 %
Kwasowość: 6.5 g/l
Cukier resztkowy: 16.0 g/l

O'Solee Pino 2023, bogate w aromaty tropikalnych owoców białe półwytrawne wino. To kupaż gron Solarisa, Rieslinga, Silvanera, Pinot Gris oraz Traminer, którego naturalna, delikatna słodycz podkreśla nuty słodkich cytrusów, mango czy ananasa. Wino krągłe, zrównoważone, z wyczuwalną, orzeźwiającą kwasowością. Doskonale sprawdzi się w roli aperitif, jak również w połączeniu z makaronami, rybą, owocami morza 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 Rosé 2023

Różowe półwytrawne
Rocznik: 2023
Szczep: pinot noir, regent
Alkohol: 13 %
Kwasowość: 7.5 g/l
Cukier resztkowy: 17 g/l

Rosé 2023, wino różowe, lekkie i orzeźwiające. Rozpoczyna letni sezon intensywną nutą melona, truskawek, malin. Piękna, mocna barwa, pełen owocowości smak oraz delikatna słodycz świetnie zbalansowana z kwasowością podkreślającą świeżość, dedykują wino letniemu biesiadowaniu. Doskonałe solo lub w połączeniu z sałatami, makaronami czy lekkimi owocowymi deserami.



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 Cabernet Cortis 2023

Czerwone wytrawne

Rocznik: 2023

Szczep: cabernet cortis

Alkohol: 13 %

Dojrzewanie: 6 miesięcy beczka
dąb us/fr

Kwasowość: 5.0 g/l

Cukier resztkowy: 4.4 g/l

Cabernet Cortis 2023, czerwone wytrawne wino, lekkie i łagodne w smaku. Wyraźny owocowy aromat dojrzałych malin, śliwki, czereśni podkreśla wyczuwalną w smaku słodycz oraz miękkie taniny. Ciemna, rubinowa barwa, bogaty smak, doskonale komponuje wino z wołowiną, miękkimi serami, kaczką. To wino z potencjałem do długiego leżakowania.



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 Solaris Późny Zbiór

Białe słodkie
Rocznik: 2023
Szczep: solaris
Alkohol: 17 %
Dojrzewanie: 7 miesięcy
beczka dąb us/fr
Kwasowość: 10 g/l
Cukier resztkowy: 57.5 g/l
Objętość: 375 ml

Solaris Późny Zbiór 2023, białe deserowe wino, w niecodziennej odsłonie, opartej na winifikacji obejmującej bardzo późny zbiór oraz leżakowanie w dębowej beczce. Tak dojrzałe grona nadały winu ciemną, słomkową barwę oraz pełnie słodczy i niezwykle intensywny aromat i smak miodu, dojrzałych moreli, ale też wyczuwalną nutę marakui, która uwydatnia orzeźwiający charakter wina. Niezwykła odsłona Solarisa, doskonale komponująca się z deserami czy miękkimi serami, wino na wyjątkową okazję.

Nagrody:

Wyróżnienie - Polskie Korki 2024



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

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, paszтетem 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: 2021

Szczep: riesling, phoenix

Alkohol: 14 %

Dojrzewanie: 12-msc beczka
dębu us/fr

Kwasowość: 6,8 g/l

Cukier resztkowy : 83,0 g/l

Objętość: 500 ml

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 brutto |
|--------------------------|-------------|
| Musecco Rose 2023 | 70 zł |
| Musecco Bianco 2022 | 70 zł |
| Musecco Orange 2023 | 75 zł |
| Riesling Barrique 2022 | 80 zł |
| Chardonnay 2023 | 85 zł |
| O'Solee Pino 2023 | 75 zł |
| Solaris 2023 | 75 zł |
| Rose 2023 | 75 zł |
| PN Blanc de Noirs 2023 | 85 zł |
| Riesling Orange 2023 | 80 zł |
| Cabernet Cortis 2023 | 80 zł |
| Cabernet Carbon 2023 | 80 zł |
| Solaris Późny Zbiór 2023 | 80 zł |
| Cuvee 2022 | 70 zł |
| Monarch 2018 | 70 zł |
| Zweigelt 2020 | 65 zł |
| Pinot Noir 2019 | 80 zł |
| Okowita | 120 zł |
| Miodowe | 70 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
