

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 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.

Nagrody:

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



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 łodyg. Długi kontakt moszczu i skórek oraz efekt utlenienia nadaje winu słomkową barwę, lekką taniczność oraz aromat bardzo dojrzałych jabłek, brzoskwiń, czerwonego grejpfruta. Musecco Orange, to wino pełne, niezależne, ale i uniwersalne i wszechstronne w kuchni różnych stylów.

Nagrody:

Srebrny medal - XIV Ogólnopolski Konkurs Win - Grand Prix - Winobranie 2024



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
Szczip: 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 Riesling 2023

Białe wytrawne
Rocznik: 2023
Szczip: riesling
Alkohol: 13.5 %
Kwasowość: 7.0 g/l
Cukier resztkowy: 1.75 g/l

Riesling 2023, wytrawne białe wino, które cechuje elegancja, złożoność i możliwość dłuższego leżakowania. W pierwszej kolejności wyczuwalne bogate aromaty owoców cytrusowych, ananasa, jabłka, z wrażeniem owocowej słodyczy, z czasem uwydatniają typowe dla tej odmiany tony mineralności, ziół i limonki. Zrównoważona kwasowość, aromat świeżych zielonych owoców, komponuje wino z daniami na bazie ryb, białego mięsa czy lekkimi sałatami.



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 grejfruta. 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 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.

Nagrody:

Brązowy medal - XIV Ogólnopolski Konkurs Win - Grand Prix - Winobranie 2024



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. Doskonale solo lub w połączeniu z sałatkami, makaronami czy lekkimi owocowymi deserami.

Nagrody:

Brązowy medal - 16. Konkurs Winiarski ENOEXPO 2024



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 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:

GRAND PRIX - XIV Ogólnopolski Konkurs Win - Grand Prix - Winobranie 2024

Złoty medal - XIV Ogólnopolski Konkurs Win - Grand Prix - Winobranie 2024

Wyróżnienie - Polskie Korki 2024

Złoty medal - 16. Konkurs Winiarski ENOEXPO 2024



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 Cabane

Czerwone wytrawne

Rocznik: 2019/20/21

Szczep: cabernet cortis,
cabernet carol, cabernet
carbon, cabernet dorsa

Alkohol: 12.5%

Dojrzewanie: 2-3 lata
beczka dąb us/fr

Kwasowość: 6.0 g/l

Cukier resztkowy: 4.2 g/l

Cabane, czerwone wytrawne wino, będące efektem kupażu odmian Cabernet Cortis, Dorsa, Carol i Carbon. Złożona struktura oparta na kontakcie wina z dębową beczką uwalnia 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 długo dojrzewającymi.



Jaworkowy Grzaniec

Czerwone aromatyzowane

Rocznik: 2023

Szczep: cabernet cortis

Alkohol: 14.5 %

Jaworkowy Grzaniec, to wino aromatyzowane, stworzone według starannie opracowanej receptury, na bazie wyrobów z naszej winiarni- czerwonego wina Monarch oraz dodatku Okowity Winnej. Specjalnie dobrana kompozycja naturalnych przypraw korzennych oraz miodu z lokalnej pasieki, idealnie harmonizuje się z owocowymi aromatami wina- dojrzałej śliwki, czarnej porzeczki, owoców leśnych. To wszystko podkreśla słodki i nieco pikantny smak Okowity. Podawany na gorąco, z plastrem pomarańczy, przyjemnie rozgrzewa i dostarcza wyjątkowych doznań smakowych.



Jaworek Wino Świąteczne

Czerwone wytrawne

Rocznik: 2019/20/21

Szczep: cabernet cortis,
dorsa, carbon, carol

Alkohol: 13 %

Kwasowość: 7.5 g/l

Cukier resztkowy: 3.2 g/l

Wino Świąteczne, to czerwone wytrawne wino, będące efektem kupażu odmian Cabernet Cortis, Dorsa, Carol i Carbon, które idealnie odnajdzie się na świątecznym stole. Złożona struktura oparta na kontakcie wina z dębową beczką uwalnia 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 kaczką, daniami z czerwonego mięsa, czy pieczonymi warzywami.



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 Monarch 2020

Czerwone półwytrawne
Rocznik: 2020
Szczep: monarch
Alkohol: 12%
Dojrzewanie: 2 lata beczka
dąb us/fr
Kwasowość: 6.0 g/l
Cukier resztkowy: 15 g/l

Monarch 2020, czerwone wino, które pomimo długiego leżakowania w dębinie, zachowało intensywne, owocowe aromaty dojrzałej śliwki, czarnej porzeczki, owoców leśnych. Delikatnie wyczuwalne miękkie taniny oraz subtelna słodycz tego dojrzałego wina, nadają mu lekkości i tym samym swobody w kuchni, w której w pełni odnajdzie się w duecie z miękkimi serami, makaronami z sosami mięsnymi lub śmietanowymi, daniami na bazie warzyw i mięs duszonych, pieczonych czy grillowanych.



Jaworek Pinot Noir 2021

Czerwone wytrawne

Rocznik: 2021

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 2021, 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 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



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.

Wino	Cena netto	Cena brutto
Musecco Rose	56,91 zł	70,00 zł
Musecco Bianco	56,91 zł	70,00 zł
Musecco Orange	60,98 zł	75,00 zł
Riesling Barrique 2022	65,04 zł	80,00 zł
Chardonnay 2023	69,11 zł	85,00 zł
Riesling 2023	65,04 zł	80,00 zł
Riesling Orange 2023	65,04 zł	80,00 zł
PN Blanc de Noirs 2023	69,11 zł	85,00 zł
O'Solee Pino 2023	60,98 zł	75,00 zł
Rose 2023	60,98 zł	75,00 zł
Solaris 2023	60,98 zł	75,00 zł
Solaris Późny Zbiór	65,04 zł	80,00 zł
Cabernet Cortis 2023	65,04 zł	80,00 zł
Cabane	60,98 zł	75,00 zł
Wino Świąteczne	48,78 zł	60,00 zł
Jaworkowy Grzaniec	44,72 zł	55,00 zł
Monarch 2018	73,17 zł	90,00 zł
Monarch 2020	60,98 zł	75,00 zł
Pinot Noir 2021	65,04 zł	80,00 zł
Miodowe	56,91 zł	70,00 zł
Okowita	97,56 zł	120,00 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
