

# ZESTAW POLSKICH WIN DLA WYMAGAJĄCYCH



Riesling 2009

Wino białe

Produkt tradycyjny

„Riesling nazywany królem białych win, także w kolekcji Winnic Jaworek zajmuje miejsce należne podstawowej i najważniejszej odmianie. Rocznik 2009 zdecydowanie bardziej niż poprzedni oddaje charakter miękiskich rieslingów. Barwa jasnożółta z lekko zielonymi refleksami. Aromat zdecydowany, kwiatowy z wyczuwalnymi nutami białego melona i gruszki. Bogactwo zapachów przywołuje na myśl letnią łąkę pełną miodowo – nektarowych impresji. Smak zaskakuje orzeźwiającym początkiem by po chwili przejść w subtelne, dystygowane, mineralne rejestry z odrobiną orzecha. Świetnie komponuje się z łagodnymi przystawkami, lekkimi sałatkami i delikatnymi daniami z białego mięsa. Dobrze poradzi sobie także z mało agresywnymi potrawami mięsnymi i łagodnie przyrządzoną rybą.”

ręczny zbiór i selekcja winogron z winnicy w Miękińi - 10 października 2009 r.

wyprodukowano 2360 butelek

Najlepiej smakuje w temperaturze 11oC

alk. 11% vol.

Opakowanie: butelka 750 ml



Traminer 2009

Wino białe

PRODUKT TRADYCYJNY

„Premierowe wino Traminer 2009 jest efektem pierwszego pełnego owocowania i pierwszych zbiorów tej odmiany w Winnicach Jaworek. Traminer (gewurztraminer) był uprawiany na Dolnym Śląsku od przeszło 200 lat i dziś z radością prezentujemy je jako powrót do tradycji uprawy tej odmiany w naszym, łaskawym dla tej odmiany klimacie. Tradycyjna metoda winifikacji i dojrzewania pozwoliła nam stworzyć wino o głębokiej, złotej barwie. Wino w zapachu niezwykle aromatyczne, organiczno-mineralne, oczarowuje pełną gamą aromatów dojrzałych żółtych owoców.

W ustach pełne i sycące. Równowagę smaku tworzy miodowa słodycz uzupełniona delikatnymi ziołowymi akcentami goryczy, która ożywia jego strukturę.

Świetnie smakuje z potrawami z białego mięsa, szczególnie drobiu z ziołowymi sosami i aromatycznymi korzennymi przyprawami. Dobrze komponuje się z pikantnymi daniami kuchni azjatyckiej i prostymi daniami z ryb.”

ręczny zbiór i selekcja winogron z winnicy w Miękińi - 10 października 2009 r.

wyprodukowano 2507 butelek

Najlepiej smakuje w temperaturze 11oC

alk. 11,5% vol.

Poj. 750 ml

zawiera siarczyny

przechowywać w temperaturze 8-17oC



Pinot Gris

2009

Wino białe

Produkt tradycyjny

„Odmiana Pinot Gris (Rulander) znajduje w kolekcji naszych win miejsce szczególne. Ograniczenie zbiorów i szczegółowa selekcja gron pozwalają nam stworzyć z niej niezapomniane wino, godne uwagi koneserów.

Pierwotnie jasne, lśniące w miarę dojrzewania nabierze głębokiej złotej barwy. Aromat budują subtelne nuty kwiatowe i korzenne przywołujące rześki zapach wiosennej łąki pokrytej rosą.

Wino zrównoważone i dobrze zbudowane. Pełne i zdecydowane. Pinot Gris 2009 jest winem wyrafinowanym, złożonym i kompletnym. Delikatna słodycz harmonijnie układa się z ziołowym charakterem dając wrażenie mocy.

W miarę dojrzewania wzbogaci swój bukiet a smak nabierze zmysłowej elegancji.”

ręczny zbiór i selekcja winogron z winnicy w Miękińi - 10 października 2009 r.

wyprodukowano 1280 butelek

Najlepiej smakuje w temperaturze 11-12oC

alk. 13% vol.

poj. 750 ml

zawiera siarczyny

przechowywać w temperaturze 8-17oC

**Cena jednostkowa za butelkę: 99,90 pln/szt.**

**Przy zakupie zestawu trzech win (z każdego rodzaju po jednym) cena: 259,90 pln/kpl**