



WINNICA SILESIA



ZESTAWY ŚWIĄTECZNE

Święta to czas wyjątkowy, dlatego wyjątkowe powinny być także upominki, którymi obdarowywujemy naszych najbliższych.

Serdecznie zachęcamy Państwa do zapoznania się z naszą propozycją zestawów świątecznych i mamy nadzieję, że dbałość o najwyższą jakość naszych win, jak również starannie przez nas dobrane dodatki zamknięte w gustownych opakowaniach okażą się być idealnym i zapadającym w pamięć prezentem dla Państwa najbliższych!



Świąteczny zestaw I



Butelka wina z Winnicy Silesian, wraz z naturalnym miodem Ślązańskim od naszych sąsiadów i świątecznym piernikiem na pachnącym sianie w drewnianej, ozdobnej skrzynce.

- 🌿 Zestaw z winem Winnica Silesian Cuvee'18 - 109,99 zł
- 🌿 Zestaw z winem Winnica Silesian Riesling'18 - 119,99 zł
- 🌿 Zestaw z winem Winnica Silesian Seyval Blanc'18 - 124,99 zł
- 🌿 Zestaw z winem Winnica Silesian Roter Riesling'18 - 139,99 zł
- 🌿 Zestaw z winem Winnica Silesian Sauvignier Gris'18 - 139,99 zł



Świąteczny zestaw II



Zestaw dwóch win z Winnicy Silesian, wraz ze świątecznym piernikiem na pachnącym sianie w drewnianej, ozdobnej skrzynce.

-  Zestaw z Cuvee'18 i Rieslingiem'18 - 159,99 zł
-  Zestaw z Seyval Blanc'18 i Cuvee'18 - 165,99 zł
-  Zestaw z Rieslingiem'18 i Roter Rieslingiem'18 - 189,99 zł
-  Zestaw z Seyval Blanc'18 i Roter Riesling'18 - 199,99 zł
-  Zestaw z Roter Riesling'18 i Sauvignier Gris'18 - 209,99 zł





Wino w świątecznym pudełku



Butelka wina z Winnicy Silesian w eleganckim, kartonowym opakowaniu.



Cuvee - 65 zł



Riesling - 75 zł



Seyval Blanc - 80 zł



Roter Riesling - 95 zł



Souvignier Gris - 95 zł

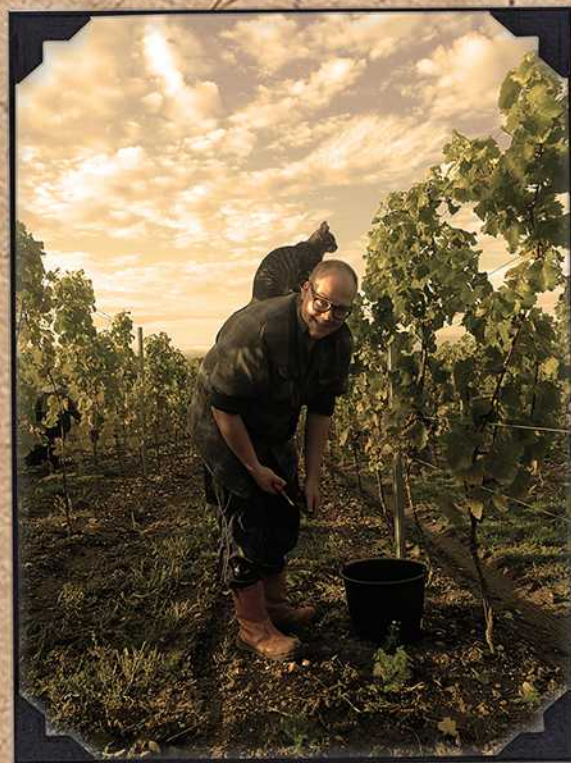


Winnica Silesian



Winnica Silesian to jedenasto hektarowa winnica położona w sercu Dolnego Śląska na przedgórzu Sudeckim, Nasza winnica to przedsięwzięcie trzech pokoleń rodziny Mazurków. Wierzymy, że doskonale wino powstaje na winnicy, dlatego z wielką starannością pielęgnujemy nasze winorośla. Geneza nazwy Silesian łączy się zarówno z naszą osobistą historią, jak i tradycją regionu. Chcieliśmy podkreślić głębokie korzenie ziemi dolnośląskiej w produkcji wina, gdzie pierwsze wzmianki na ten temat sięgają XII w. jak również to, że nasza rodzina zajmuje się hodowlą koni już od pięciu pokoleń, a po wojnie stadnina została odbudowana tylko dzięki zakupowi sześciu klaczy rasy śląskiej (łac.Silesian). Z sześciu koni szybko zrobiło się stado, a dziś hodowla liczy sobie prawie 100 koni.

Winica znajduje się na południowo-zachodnim stoku, na wysokości 230 m.n.p.m. Dominuje terroir granitowe mające swoje odzwierciedlenie w mineralności i chrupkości naszych win.



CUVÉE



Bałagula, którą po mistrzowsku powoził dziadek Kazik, to zaprzęg składający się z czterech najsilniejszych ze stada, ale różnych pod względem umaszczenia koni. Podobnie jak w naszym Cuvée, gdzie cztery różne odmiany winogron stworzyły harmonijne i pełne aromatów wino. Zamknięty w nim zapach białych kwiatów, czarnej porzeczki i dojrzałych jabłek przenosi w leniwe, letnie popołudnie, gdzie orzeźwiający smak cytrusów równoważy słodkie, rodzynekowe nuty.

WINO BIAŁE PÓLWYTRAWNE

Cukier resztkowy: 10 g/l

Kwasowość całkowita: 7 g/l

Zawartość alkoholu: 12%

Odmiana: Johanniter, Solaris, Hiberna, Bianca

Metoda produkcji: Zimna maceracja

(short skin contact), rodzynekowany Solaris (TBA)



SEYVAL BLANC



To wino dedykujemy Babci Ludwice, seniorce rodu, która jest dla nas ogromnym wsparciem i pomocą w doglądaniu winnicy. Babcia Ludka gustuje w winach musujących, dlatego liczymy, że polubi też drożdżowe nuty Seyval Blanca. Wino dojrzewało pół roku na osadzie drożdżowym, czemu zawdzięcza lekko kremową fakturę i aromaty drożdżowej bułeczki. Do tego jest bardzo soczyste, w smaku nuty skórki cytrynowej, jabłka i pigwy, delikatna tanina oraz lekko pikantny finisz z mineralnymi akcentami.



Na zdjęciu babcia Ludwika Mazurek na koniu Róża. Łódzia, choć przez całe swoje życie, hodowała w swoim gospodarstwie konie, nie jeździła konno. Dała się namówić, tylko ten jeden, jedyny raz!

WINO BIAŁE WYTRAWNE

Cukier resztkowy: 3 g/l

Kwasowość całkowita: 8.2 g/l

Zawartość alkoholu: 13%

Odmiana: Seyval Blanc

Metoda produkcji: Sur-lie



RIESLING



Konie rasy śląskiej, swoją siłą i elegancją przypominają krzewy szlachetnego Rieslinga. Szczep zwany Królem Winorośli rodzi wyjątkowe owoce - stworzyliśmy z nich czyste, świeże wino pachnące kwiatami lipy, gruszką i cytrusami, z wyczuwalnymi aromatami jabłka i dojrzałej wrześniowej pigwy. Wino zachowało świetny balans między słodyczą, a kwasowością.



Na zdjęciu - konie rasy śląskiej hodowli naszego dziadka. To właśnie od tych rodzinnych, śląskich koni nasza winnica zawdzięcza swoją nazwę.

WINO BIAŁE WYTRAWNE

Cukier resztkowy: 7 g/l

Kwasowość całkowita: 7 g/l

Zawartość alkoholu: 11%

Odmiana: Weisser Riesling

Metoda produkcji: Zimna maceracja
(short-skin contact)



ROTER RIESLING



Roter Riesling jest równie frywolny co 5-letni Piotrek, który jako chłopiec przemierzał na oklep pastwiska w towarzystwie ukochanej klaczki Sońki. Roter Riesling, zupełnie jak nasz wujek, jest nieszablony i lubi zaskakiwać. Skrywa nuty róży, grejpfruta, pomarańczy i poziomek, w ustach przywołując smak skórki pomelo i suszonych owoców. Świetnie smakuje już teraz, ale z każdym rokiem będzie jeszcze lepszy.



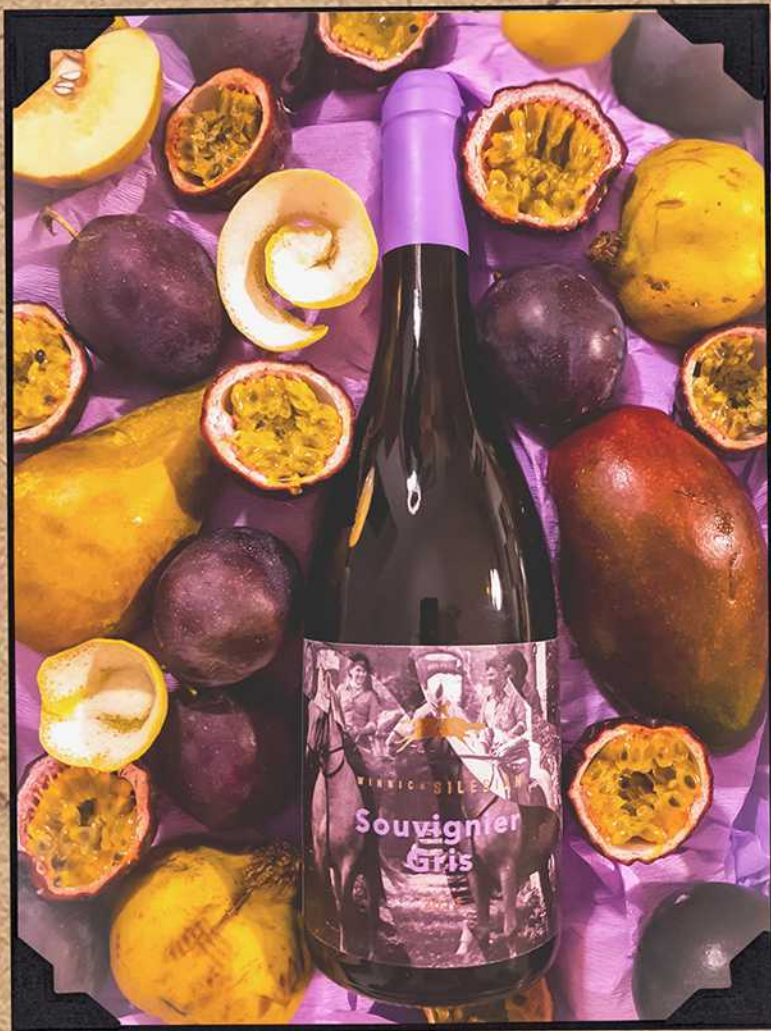
Roter Riesling jest zdobywcą srebrnego korka w kategorii win specjalnych w konkursie "Polskie Korki 2019"

WINO POMARAŃCZOWE

Cukier resztkowy: 0,1 g/l
Kwasowość całkowita: 6,6 g/l
Zawartość alkoholu: 12%
Odmiana: Roter Riesling
Metoda produkcji: 3,5 tygodniowa fermentacja na skórkach



SOUVIGNIER GRIS



Na fotografii dziadek Kazik Mazurek z córką Grażyną. Grażka siedzi na koniu Mitra, która była prezentem od jej taty. Zarówno zdjęcie, jak i sam Souvignier Gris, odzwierciedla wspomnienia z wakacji i witalność młodości.

Soczyste, owocowe wino pulsuje mineralnością rześkich aromatów: marakui, mango, gruszki i pigwy. Jego smak długo cieszy podniebienie nutami dojrzałego jabłka i skórki cytrynowej. Usta są tęgie, jednak dzięki przyjemnej kwasowości wino jest doskonale zbalansowane, a finisz zaskakuje pikantnością imbiru.



Zdobywcą srebrnego korka w kategorii win białych w konkursie "Polskie Korki 2019" oraz brązowego medalu w konkursie "Enoexpo"

WINO BIAŁE WYTRAWNE

Cukier resztkowy: 1.5 g/l

Kwasowość całkowita: 7.3 g/l

Zawartość alkoholu: 14.5%

Odmiana: Souvignier Gris

Metoda produkcji: Zimna maceracja
(short skin contact)





KONTAKT:
Tel: 609-120-800
winnicasilesian@gmail.com
Bagieniec 20,
58-140 Jaworzyna Śląska

Wino jest zaproszeniem - do spotkania, snucia opowieści,
dzielenia się anegdotami.

Samo opowiada historię miejsca, w którym powstało
i ludzi, którzy za nim stoją.

Wino z Winnicy Silesian, mówi o granitowych stokach naszego regionu
i trwającej od pokoleń miłości do koni.

Zaproś je na swoje spotkanie i wsłuchaj się w charakter naszego wina!

WESÓLYCH ŚWIĄT ŻYCZY!



W I N N I C A S I L E S I A N