

MILOVÍN

2025

FLIRT



CUVÉE • WHITE WINE • DRY

Pinot Blanc • Riesling • Welschriesling • Grüner Veltliner

Flirt is our white cuvée of four varieties from three vineyards. It is made from free-run juice only: the juice that flows from the crushed grapes by itself, without pressing.

VINEYARDS

Little Carpathian wine region
organic farming
average yield below 2 t/ha

Gonvalovské

Village Bratislava – Vajnory
Varieties Welschriesling, Grüner Veltliner
Planted 1971
Soil sandy loam
Site 148 m a.s.l., 5–15 %, south
Training high, spacing 3 × 1.2 m

Prešovne

Village Bratislava – Vajnory
Varieties Pinot Blanc, Riesling
Planted 1989
Soil sandy loam
Site 286 m a.s.l., 5–15 %, south
Training mid-height, spacing 2.2 × 1 m

Olšiny

Village Svätý Jur
Variety Riesling
Planted 1976
Soil loamy sand
Site 215 m a.s.l., 0–5 %, south
Training mid-height, spacing 2 × 1 m

HARVEST AND WINEMAKING

The grapes were picked by hand between 18 and 22 September 2025. Grüner Veltliner and Welschriesling from Gonvalovské (around 20 °NM) were crushed, and after one to two days on the skins the free-run juice went into a 500-litre barrel. Riesling from Olšiny (20 °NM) and Prešovne (19.5 °NM) shared one vat; its free-run juice topped up the fermenting barrel and filled a second 500-litre barrel. Pinot Blanc from Prešovne (21.5 °NM) rested on the skins in a vat, and on 24 September its free-run juice was split between both barrels.

The wine fermented spontaneously, with no added yeast, in barrels on its lees, which we stirred regularly. At the end of November we topped up one barrel and racked the rest into two 150-litre barrels, one oak and one acacia. Fermentation went on slowly for almost a year and finished in early September 2026.

On 21 September 2026 we racked the wine off the lees into a stainless steel tank and added sulphur for the first time. It was bottled unfinned and unfiltered on 2 October 2026, so a fine haze is a natural part of the wine.

ANALYSIS AFTER BOTTLING

12.4 % alcohol by vol.	6.49 g/l total acidity	0.2 g/l residual sugar	44 mg/l total SO ₂
3.27 pH	877 bottles 0.75 l	L2602 lot	vegan unfinned, unfiltered

Flowers of our vineyard on the label: *Tanacetum vulgare* • common tansy

MILOVÍN

2025

FLIRT



CUVÉE • BIELE VÍNO • SUCHÉ

Pinot Blanc • Rizling rýnsky • Rizling vlašský • Veltlínske zelené

Flirt je naše biele cuvée zo štyroch odrôd a troch vinohradov. Vzniká zo samotoku, teda zo šťavy, ktorá z pomletého hrozna vytečie sama, bez lisovania.

VINOHRADY

Malokarpatská vinohradnícka oblasť
ekologické hospodárenie
priemerný výnos do 2 t/ha

Gonvalovské

Obec Bratislava – Vajnory
Odrody Rizling vlašský, Veltlínske zelené
Výsadba 1971
Pôda piesočnatohlinitá
Poloha 148 m n. m., svah 5–15 %, juh
Vedenie vysoké, spon 3 × 1,2 m

Prešovne

Obec Bratislava – Vajnory
Odrody Pinot Blanc, Rizling rýnsky
Výsadba 1989
Pôda piesočnatohlinitá
Poloha 286 m n. m., svah 5–15 %, juh
Vedenie stredné, spon 2,2 × 1 m

Olšiny

Obec Svätý Jur
Odroda Rizling rýnsky
Výsadba 1976
Pôda hlinitopiesočnatá
Poloha 215 m n. m., svah 0–5 %, juh
Vedenie stredné, spon 2 × 1 m

ZBER A PRÁCA S HROZNOM A VÍNOM

Hrozno sme zbierali ručne medzi 18. a 22. septembrom 2025. Veltlínske zelené a Rizling vlašský z Gonvalovských (cukornatosť okolo 20 °NM) sme pomleli a po jednom až dvoch dňoch na šupkách odčerpali samotok do 500-litrového suda. Rizling rýnsky z Olšín (20 °NM) a z Prešovní (19,5 °NM) išiel do spoločnej kade; jeho samotok doplnil kvasiaci sud a naplnil druhý 500-litrový sud. Pinot Blanc z Prešovní (21,5 °NM) postál v kadi na šupkách a jeho samotok sme 24. septembra rozdelili do oboch sudov.

Víno kvasilo spontánne, bez pridaných kvasiniek, v sudoch na kaloch, ktoré sme pravidelne premiešavali. Koncom novembra sme jeden sud doplnili a zvyšok stočili do dvoch 150-litrových sudov, dubového a agátového. Kvasenie prebiehalo pomaly takmer rok a skončilo začiatkom septembra 2026.

21. septembra 2026 sme víno stočili z kalov do nerezového tanku a prvý raz zasírlili. Fľašovali sme 2. októbra 2026, nečírené a nefiltrované, preto je jemný zákal prirodzenou súčasťou vína.

ANALYTIKA PO FĽAŠOVANÍ

12,4 %

alkohol obj.

6,49 g/l

celkové kyseliny

0,2 g/l

zvyškový cukor

44 mg/lSO₂ celkový**3,27**

pH

877

fľaš 0,75 l

L2602

šarža

vegánnečírené,
nefiltrované

Kvety nášho vinohradu na etikete: *Tanacetum vulgare* • vratič obyčajný

MILOVÍN

2025

FLIRT



CUVÉE • WINO BIAŁE • WYTRAWNE

Pinot Blanc • Riesling • Welschriesling • Grüner Veltliner

Flirt to nasze białe cuvée z czterech odmian i trzech winnic. Powstaje wyłącznie z moszczu samotokowego, czyli soku, który sam wypływa z rozdrobnionych winogron, bez tłoczenia.

WINNICE

Region winiarski Małe Karpaty
uprawa ekologiczna
średnia wydajność poniżej 2 t/ha

Gonvalovské

Miejscowość Bratislava – Vajnory
Odmiany Welschriesling, Grüner Veltliner
Nasadzenie 1971
Gleba glina piaszczysta
Położenie 148 m n.p.m., nachylenie 5–15 %, południe
Prowadzenie wysokie, rozstawa 3 × 1,2 m

Prešovne

Miejscowość Bratislava – Vajnory
Odmiany Pinot Blanc, Riesling
Nasadzenie 1989
Gleba glina piaszczysta
Położenie 286 m n.p.m., nachylenie 5–15 %, południe
Prowadzenie średnie, rozstawa 2,2 × 1 m

Olšiny

Miejscowość Svätý Jur
Odmiana Riesling
Nasadzenie 1976
Gleba piasek gliniasty
Położenie 215 m n.p.m., nachylenie 0–5 %, południe
Prowadzenie średnie, rozstawa 2 × 1 m

ZBIÓR I WINIFIKACJA

Winogrona zbieraliśmy ręcznie między 18 a 22 września 2025 roku. Grüner Veltliner i Welschriesling z winnicy Gonvalovské (ok. 20 °NM) zostały rozdrobnione, a po jednym–dwóch dniach na skórkach moszcz samotokowy trafił do 500-litrowej beczki. Riesling z Olšin (20 °NM) i Prešovne (19,5 °NM) trafił do wspólnej kadzi; jego moszcz samotokowy uzupełnił fermentującą beczkę i wypełnił drugą 500-litrową beczkę. Pinot Blanc z Prešovne (21,5 °NM) poleżał na skórkach w kadzi, a 24 września jego moszcz samotokowy podzieliliśmy między obie beczki.

Wino fermentowało spontanicznie, bez dodatku drożdży, w beczkach na osadzie, który regularnie mieszailiśmy. Pod koniec listopada jedną beczkę uzupełniliśmy, a resztę zlaaliśmy do dwóch 150-litrowych beczek, dębowej i akacjowej. Fermentacja trwała powoli prawie rok i zakończyła się na początku września 2026 roku.

21 września 2026 roku zlaaliśmy wino znad osadu do zbiornika ze stali nierdzewnej i po raz pierwszy dodaliśmy siarkę. Butelkowaliśmy je 2 października 2026 roku bez klarowania i filtracji, dlatego delikatne zmętnienie jest naturalną cechą wina.

ANALIZA PO BUTELKOWANIU

12,4 %

alkohol obj.

6,49 g/l

kwasowość ogólna

0,2 g/l

cukier resztkowy

44 mg/l

SO₂ całkowity

3,27

pH

877

butelek 0,75 l

L2602

partia

wegańskie

nieklarowane,
niefiltrowane

Kwiaty z naszej winnicy na etykiecie: *Tanacetum vulgare* • wrotycz pospolity

MILOVÍN

2025

FLIRT



CUVÉE • WEISSWEIN • TROCKEN

Weißburgunder • Riesling • Welschriesling • Grüner Veltliner

Flirt ist unsere weiße Cuvée aus vier Rebsorten und drei Weinbergen. Sie entsteht ausschließlich aus Vorlaufmost – dem Saft, der ohne Pressen von selbst aus den gemahlenen Trauben fließt.

WEINBERGE

Weinbaugebiet Kleine Karpaten
ökologischer Anbau
durchschnittlicher Ertrag unter 2 t/ha

Gonvalovské

Ort Bratislava – Vajnory
Rebsorten Welschriesling, Grüner Veltliner
Gepflanzt 1971
Boden sandiger Lehm
Lage 148 m ü. M., Hang 5–15 %, Süd
Erziehung hoch, Pflanzabstand 3 × 1,2 m

Prešovne

Ort Bratislava – Vajnory
Rebsorten Weißburgunder, Riesling
Gepflanzt 1989
Boden sandiger Lehm
Lage 286 m ü. M., Hang 5–15 %, Süd
Erziehung mittelhoch, Pflanzabstand 2,2 × 1 m

Olšiny

Ort Svätý Jur
Rebsorte Riesling
Gepflanzt 1976
Boden lehmiger Sand
Lage 215 m ü. M., Hang 0–5 %, Süd
Erziehung mittelhoch, Pflanzabstand 2 × 1 m

LESE UND WEINBEREITUNG

Die Trauben wurden zwischen dem 18. und 22. September 2025 von Hand gelesen. Grüner Veltliner und Welschriesling aus Gonvalovské (etwa 20 °NM) wurden gemahlen, und nach ein bis zwei Tagen auf der Maische kam der Vorlaufmost in ein 500-Liter-Fass. Riesling aus Olšiny (20 °NM) und Prešovne (19,5 °NM) kam in einen gemeinsamen Bottich; sein Vorlaufmost füllte das gärende Fass auf und ein zweites 500-Liter-Fass. Weißburgunder aus Prešovne (21,5 °NM) ruhte im Bottich auf der Maische, und am 24. September verteilten wir seinen Vorlaufmost auf beide Fässer.

Der Wein vergor spontan, ohne Zugabe von Hefen, im Fass auf der Hefe, die wir regelmäßig aufrührten. Ende November füllten wir ein Fass auf und zogen den Rest in zwei 150-Liter-Fässer ab, eines aus Eiche und eines aus Akazie. Die Gärung lief fast ein Jahr lang langsam weiter und endete Anfang September 2026.

Am 21. September 2026 zogen wir den Wein von der Hefe in einen Edelstahltank ab und schwefelten ihn zum ersten Mal. Abgefüllt wurde er am 2. Oktober 2026 ungeschönt und unfiltriert, daher ist eine feine Trübung ein natürlicher Teil des Weins.

ANALYSE NACH DER ABFÜLLUNG

12,4 %

Alkohol vol.

6,49 g/l

Gesamtsäure

0,2 g/l

Restzucker

44 mg/l

Gesamt-SO₂

3,27

pH

877

Flaschen 0,75 l

L2602

Los

vegan

ungeschönt,
unfiltriert

Blumen aus unserem Weinberg auf dem Etikett: *Tanacetum vulgare* • Rainfarn

MILOVÍN

2025

FLIRT



CUVÉE • VINO BIANCO • SECCO

Pinot Bianco • Riesling Renano • Riesling Italico • Grüner Veltliner

Flirt è il nostro cuvée bianco da quattro vitigni e tre vigneti. Nasce solo dal mosto fiore, il succo che sgorga da solo dall'uva pigiata, senza pressatura.

VIGNETI

Regione vinicola dei Piccoli Carpazi
agricoltura biologica
resa media inferiore a 2 t/ha

Gonvalovské

Comune Bratislava – Vajnory
Vitigni Riesling Italico, Grüner Veltliner
Impianto 1971
Suolo franco-sabbioso
Posizione 148 m s.l.m., pendenza 5–15 %, sud
Allevamento alto, sesto 3 × 1,2 m

Prešovne

Comune Bratislava – Vajnory
Vitigni Pinot Bianco, Riesling Renano
Impianto 1989
Suolo franco-sabbioso
Posizione 286 m s.l.m., pendenza 5–15 %, sud
Allevamento medio, sesto 2,2 × 1 m

Olšiny

Comune Svätý Jur
Vitigno Riesling Renano
Impianto 1976
Suolo sabbioso-franco
Posizione 215 m s.l.m., pendenza 0–5 %, sud
Allevamento medio, sesto 2 × 1 m

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

L'uva è stata raccolta a mano tra il 18 e il 22 settembre 2025. Grüner Veltliner e Riesling Italico del vigneto Gonvalovské (circa 20 °NM) sono stati pigiati e, dopo uno o due giorni sulle bucce, il mosto fiore è passato in una botte da 500 litri. Il Riesling Renano di Olšiny (20 °NM) e Prešovne (19,5 °NM) è finito in un unico tino; il suo mosto fiore ha colmato la botte in fermentazione e riempito una seconda botte da 500 litri. Il Pinot Bianco di Prešovne (21,5 °NM) è rimasto sulle bucce nel tino e il 24 settembre abbiamo diviso il suo mosto fiore tra le due botti.

Il vino ha fermentato spontaneamente, senza aggiunta di lieviti, in botte sulle fecce, che abbiamo rimescolato regolarmente. A fine novembre abbiamo colmato una botte e travasato il resto in due botti da 150 litri, una di rovere e una di acacia. La fermentazione è proseguita lentamente per quasi un anno e si è conclusa all'inizio di settembre 2026.

Il 21 settembre 2026 abbiamo travasato il vino dalle fecce in una vasca d'acciaio inox e lo abbiamo solfitato per la prima volta. È stato imbottigliato il 2 ottobre 2026 senza chiarifica né filtrazione, per cui una leggera velatura è parte naturale del vino.

ANALISI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

12,4 % alcol vol.	6,49 g/l acidità totale	0,2 g/l zucchero residuo	44 mg/l SO ₂ totale
3,27 pH	877 bottiglie 0,75 l	L2602 lotto	vegano non chiarificato, non filtrato

Fiori del nostro vigneto in etichetta: *Tanacetum vulgare* • tanaceto comune

MILOVÍN

2025

FLIRT



CUVÉE • VIN BLANC • SEC

Pinot Blanc • Riesling • Riesling italien • Grüner Veltliner

Flirt est notre cuvée blanche de quatre cépages issus de trois vignobles. Elle est élaborée uniquement à partir de jus de goutte, le jus qui s'écoule seul du raisin foulé, sans pressurage.

VIGNOBLES

Région viticole des Petites Carpates
viticulture biologique
rendement moyen inférieur à 2 t/ha

Gonvalovské

Commune Bratislava – Vajnory
Cépages Riesling italien, Grüner Veltliner
Plantation 1971
Sol limon sableux
Situation 148 m d'altitude, pente 5–15 %, sud
Conduite haute, écartement 3 × 1,2 m

Prešovne

Commune Bratislava – Vajnory
Cépages Pinot Blanc, Riesling
Plantation 1989
Sol limon sableux
Situation 286 m d'altitude, pente 5–15 %, sud
Conduite mi-haute, écartement 2,2 × 1 m

Olšiny

Commune Svätý Jur
Cépage Riesling
Plantation 1976
Sol sable limoneux
Situation 215 m d'altitude, pente 0–5 %, sud
Conduite mi-haute, écartement 2 × 1 m

VENDANGES ET VINIFICATION

Les raisins ont été vendangés à la main entre le 18 et le 22 septembre 2025. Le Grüner Veltliner et le Riesling italien de Gonvalovské (environ 20 °NM) ont été foulés et, après un à deux jours sur les peaux, le jus de goutte est parti dans un fût de 500 litres. Le Riesling d'Olšiny (20 °NM) et de Prešovne (19,5 °NM) a rejoint une même cuve ; son jus de goutte a complété le fût en fermentation et rempli un second fût de 500 litres. Le Pinot Blanc de Prešovne (21,5 °NM) a reposé sur les peaux en cuve et, le 24 septembre, nous avons réparti son jus de goutte entre les deux fûts.

Le vin a fermenté spontanément, sans levures ajoutées, en fût sur ses lies, que nous avons remuées régulièrement. Fin novembre, nous avons complété un fût et soutiré le reste dans deux fûts de 150 litres, l'un en chêne, l'autre en acacia. La fermentation s'est poursuivie lentement pendant près d'un an et s'est achevée début septembre 2026.

Le 21 septembre 2026, nous avons soutiré le vin de ses lies dans une cuve inox et l'avons sulfité pour la première fois. Il a été mis en bouteille le 2 octobre 2026 sans collage ni filtration ; un léger trouble fait donc naturellement partie du vin.

ANALYSE APRÈS LA MISE EN BOUTEILLE

12,4 %	6,49 g/l	0,2 g/l	44 mg/l
alcool vol.	acidité totale	sucre résiduel	SO ₂ total
3,27	877	L2602	vegan
pH	bouteilles 0,75 l	lot	non collé, non filtré

Fleurs de notre vignoble sur l'étiquette : *Tanacetum vulgare* • tanaïsie commune

MILOVÍN

2025

FLIRT



CUVÉE • FEHÉRBOR • SZÁRAZ

Pinot Blanc • Rajnai rizling • Olaszrizling • Zöldveltelíni

A Flirt négy fajtából és három szőlőültetvényről készülő fehér küvének. Kizárólag színmustból készül, vagyis abból a léből, amely préselés nélkül, magától folyik ki a zúzott szőlőből.

SZŐLŐÜLTETVÉNYEK

Kis-Kárpátok borvidék
ökológiai gazdálkodás
átlagos terméshozam 2 t/ha alatt

Gonvalovské

Település Bratislava – Vajnory
Fajták Olaszrizling, Zöldveltelíni
Telepítés 1971
Talaj homokos vályog
Fekvés 148 m tszf., lejtő 5–15 %, déli
Művelésmód magas, tőtáv 3 × 1,2 m

Prešovne

Település Bratislava – Vajnory
Fajták Pinot Blanc, Rajnai rizling
Telepítés 1989
Talaj homokos vályog
Fekvés 286 m tszf., lejtő 5–15 %, déli
Művelésmód középmagas, tőtáv 2,2 × 1 m

Olšiny

Település Svätý Jur
Fajta Rajnai rizling
Telepítés 1976
Talaj vályogos homok
Fekvés 215 m tszf., lejtő 0–5 %, déli
Művelésmód középmagas, tőtáv 2 × 1 m

SZÜRET ÉS BORKÉSZÍTÉS

A szőlőt 2025. szeptember 18. és 22. között kézzel szüreteltük. A Gonvalovské ültetvény Zöldveltelínijét és Olaszrizlingjét (kb. 20 °NM) bezúztuk, és egy-két nap héjon áztatás után a színmust egy 500 literes hordóba került. Az Olšiny (20 °NM) és a Prešovne (19,5 °NM) Rajnai rizlingje közös kádba került; színmustja feltöltötte az erjedő hordót, és megtöltött egy második 500 literes hordót. A Prešovne Pinot Blanc-ja (21,5 °NM) a kádban állt a héján, majd szeptember 24-én színmustját elosztottuk a két hordó között.

A bor spontán, hozzáadott élesztő nélkül erjedt hordóban, a seprőjén, amelyet rendszeresen felkevertünk. November végén az egyik hordót feltöltöttük, a többit pedig két 150 literes hordóba fejtettük, egy tölgy- és egy akácfahordóba. Az erjedés lassan, csaknem egy évig tartott, és 2026. szeptember elején fejeződött be.

2026. szeptember 21-én a bort leválasztottuk a seprőről egy rozsdamentes acéltartályba, és először kéneztük. 2026. október 2-án derítés és szűrés nélkül palackoztuk, így a finom zavarosság a bor természetes része.

ANALITIKA PALACKOZÁS UTÁN

12,4 %

alkohol térf.

6,49 g/l

összsav

0,2 g/l

maradékukor

44 mg/lösszes SO₂**3,27**

pH

877

palack 0,75 l

L2602

tétel

vegán

derítetlen, szűretlen

Szőlőnk virágai a címkén: *Tanacetum vulgare* • gilisztaűző varádics

MILOVÍN
2025
FLIRT



CUVÉE · VINO BLANCO · SECO

Pinot Blanc · Riesling · Welschriesling · Grüner Veltliner

Flirt es nuestro cuvée blanco de cuatro variedades y tres viñedos. Se elabora solo con mosto flor: el zumo que fluye por sí solo de la uva estrujada, sin prensado.

VIÑEDOS

Región vinícola de los Pequeños Cárpatos
cultivo ecológico
rendimiento medio inferior a 2 t/ha

Gonvalovské

Municipio Bratislava – Vajnory
Variedades Welschriesling, Grüner Veltliner
Plantación 1971
Suelo franco arenoso
Ubicación 148 m s. n. m., pendiente 5–15 %, sur
Conducción alta, marco 3 × 1,2 m

Prešovne

Municipio Bratislava – Vajnory
Variedades Pinot Blanc, Riesling
Plantación 1989
Suelo franco arenoso
Ubicación 286 m s. n. m., pendiente 5–15 %, sur
Conducción media, marco 2,2 × 1 m

Olšiny

Municipio Svätý Jur
Variedad Riesling
Plantación 1976
Suelo arena franca
Ubicación 215 m s. n. m., pendiente 0–5 %, sur
Conducción media, marco 2 × 1 m

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

La uva se vendimió a mano entre el 18 y el 22 de septiembre de 2025. El Grüner Veltliner y el Welschriesling de Gonvalovské (unos 20 °NM) se estrujaron y, tras uno o dos días con los hollejos, el mosto flor pasó a una bodega de 500 litros. El Riesling de Olšiny (20 °NM) y Prešovne (19,5 °NM) compartió una tina; su mosto flor completó la bodega en fermentación y llenó una segunda bodega de 500 litros. El Pinot Blanc de Prešovne (21,5 °NM) reposó con los hollejos en la tina y el 24 de septiembre repartimos su mosto flor entre ambas bodegas.

El vino fermentó de forma espontánea, sin levaduras añadidas, en bodega sobre sus lías, que removíamos con regularidad. A finales de noviembre completamos una bodega y trasegamos el resto a dos bodegas de 150 litros, una de roble y otra de acacia. La fermentación continuó lentamente durante casi un año y terminó a principios de septiembre de 2026.

El 21 de septiembre de 2026 trasegamos el vino de sus lías a un depósito de acero inoxidable y lo sulfitamamos por primera vez. Se embotelló el 2 de octubre de 2026 sin clarificar ni filtrar, por lo que una ligera turbidez es parte natural del vino.

ANÁLISIS TRAS EL EMBOTELLADO

12,4 % alcohol vol.	6,49 g/l acidez total	0,2 g/l azúcar residual	44 mg/l SO ₂ total
3,27 pH	877 botellas 0,75 l	L2602 lote	vegano sin clarificar, sin filtrar

Flores de nuestro viñedo en la etiqueta: *Tanacetum vulgare* • tanaceto