

MILOVÍN

2023

HRDZA



CUVÉE • ORANGE WINE • DRY

Grüner Veltliner • Riesling • Welschriesling • Traminer

Hrdza (Slovak for "rust") is our orange wine. We ferment white grapes on their skins like a red wine, which gives it its amber colour, gentle tannins and fuller taste.

VINEYARDS

Southern Slovak wine region
organic farming

Dubník

Village	Dubník
Grower	a friend, certified organic grower
Varieties	Grüner Veltliner, Welschriesling, Traminer, Riesling
Soil	loess with high lime content
Site	227 m a.s.l., south-west
Training	single cane (Guyot)

HARVEST AND WINEMAKING

We picked between 12 and 29 September 2023: Grüner Veltliner, Welschriesling, Traminer and Riesling, mostly from Dubník, at 19.8 to 22 °NM. Part of the free-run juice went into our other wines; the rest fermented spontaneously on the skins for 11 to 14 days.

We pressed gradually between 24 September and 10 October and brought the wine together in a stainless steel tank. At the end of October it went into barrels, where it aged for more than a year with regular topping up and stirring.

In December 2024 we combined the barrels, lees included, in a stainless steel tank and added sulphur. We bottled on 6 May 2025, unfined and unfiltered, so a fine haze is a natural part of the wine.

ANALYSIS AFTER BOTTLING

12.48 % alcohol by vol.	6.14 g/l total acidity	0.1 g/l residual sugar	12 mg/l total SO ₂
1337 bottles 0.75 l	L2502 lot	vegan unfined, unfiltered	

Flowers of our vineyard on the label: *Daucus carota* • wild carrot

MILOVÍN

2023

HRDZA



CUVÉE • ORANŽOVÉ VÍNO • SUCHÉ

Veltlínske zelené • Rizling rýnsky • Rizling vlašský • Tramín červený

Hrdza je naše oranžové víno. Biele hrozno necháme kvasiť na šupkách ako červené víno, preto má jantárovú farbu, jemné triesloviny a plnšiu chuť.

VINOHRADY

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť
ekologické hospodárenie

Dubník

Obec	Dubník
Pestovateľ	naš priateľ, certifikovaný BIO pestovateľ
Odrody	Veltlínske zelené, Rizling vlašský, Tramín červený, Rizling rýnsky
Pôda	spraš s vysokým obsahom vápnika
Poloha	227 m n. m., juhozápad
Vedenie	ťažen a záložný čípek

ZBER A PRÁCA S HROZNOM A VÍNOM

Hrozno sme zbierali od 12. do 29. septembra 2023: Veltlínske zelené, Rizling vlašský, Tramín a Rizling rýnsky, prevažne z Dubníka, s cukornatosťou 19,8 až 22 °NM. Časť samotoku išla do našich ďalších vín, zvyšok kvasil spontánne na šupkách 11 až 14 dní.

Lisovali sme postupne od 24. septembra do 10. októbra a víno sme spojili v nerezovom tanku. Koncom októbra išlo do sudov, kde zrelo vyše roka; pravidelne sme ho dolievali a premiešavali.

V decembri 2024 sme sudy aj s kalmi spojili v nerezovom tanku a zasírlili. Flašovali sme 6. mája 2025, nečírené a nefiltrované, preto je jemný zákal prirodzenou súčasťou vína.

ANALYTIKA PO FLAŠOVANÍ

12,48 %

alkohol obj.

6,14 g/l

celkové kyseliny

0,1 g/l

zvyškový cukor

12 mg/l

SO₂ celkový

1337

fliaš 0,75 l

L2502

šarža

vegán

nečírené,
nefiltrované

Kvety nášho vinohradu na etikete: *Daucus carota* • mrkva obyčajná

MILOVÍN

2023

HRDZA



CUVÉE • WINO POMARAŃCZOWE • WYTRAWNE

Grüner Veltliner • Riesling • Welschriesling • Traminer

Hrdza (po słowacku „rdza”) to nasze wino pomarańczowe. Białe winogrona fermentujemy na skórkach jak wino czerwone, dlatego ma bursztynowy kolor, delikatne taniny i pełniejszy smak.

WINNICE

Region winiarski Południowa Słowacja
uprawa ekologiczna

Dubník

Miejscowość Dubník

Winogrodnik nasz przyjaciel, certyfikowany ekologiczny winogrodnik

Odmiany Grüner Veltliner, Welschriesling, Traminer, Riesling

Gleba less o wysokiej zawartości wapnia

Położenie 227 m n.p.m., południowy zachód

Prowadzenie cięcie Guyota

ZBIÓR I WINIFIKACJA

Winogrona zbieraliśmy od 12 do 29 września 2023 roku: Grüner Veltliner, Welschriesling, Traminer i Riesling, głównie z Dubníka, przy cukrowości od 19,8 do 22 °NM. Część moszczu samotokowego trafiła do innych naszych win, reszta fermentowała spontanicznie na skórkach od 11 do 14 dni.

Tłoczyliśmy stopniowo od 24 września do 10 października i połączyliśmy wino w zbiorniku ze stali nierdzewnej. Pod koniec października trafiło do beczek, gdzie dojrzewało ponad rok, regularnie uzupełniane i mieszane.

W grudniu 2024 roku połączyliśmy beczki razem z osadem w zbiorniku ze stali nierdzewnej i dodaliśmy siarkę. Butelkowaliśmy 6 maja 2025 roku, bez klarowania i filtracji, dlatego delikatne zmętnienie jest naturalną cechą wina.

ANALIZA PO BUTELKOWANIU

12,48 %

alkohol obj.

6,14 g/l

kwasowość ogólna

0,1 g/l

cukier resztkowy

12 mg/lSO₂ całkowity**1337**

butelek 0,75 l

L2502

partia

wegańskienieklarowane,
niefiltrowane

Kwiaty z naszej winnicy na etykiecie: *Daucus carota* • marchew zwyczajna

MILOVÍN

2023

HRDZA



CUVÉE • ORANGE WINE • TROCKEN

Grüner Veltliner • Riesling • Welschriesling • Roter Traminer

Hrdza (slowakisch für „Rost“) ist unser Orange Wine. Wir vergären weiße Trauben auf der Maische wie einen Rotwein – daher die Bernsteinfarbe, die sanften Tannine und der vollere Geschmack.

WEINBERGE

Südslowakisches Weinbaugebiet
ökologischer Anbau

Dubník

Ort	Dubník
Winzer	ein befreundeter, bio-zertifizierter Winzer
Rebsorten	Grüner Veltliner, Welschriesling, Roter Traminer, Riesling
Boden	Löss mit hohem Kalkgehalt
Lage	227 m ü. M., Südwest
Erziehung	Guyot (Strecker und Zapfen)

LESE UND WEINBEREITUNG

Gelesen haben wir vom 12. bis 29. September 2023: Grüner Veltliner, Welschriesling, Roter Traminer und Riesling, überwiegend aus Dubník, mit 19,8 bis 22 °NM. Ein Teil des Vorlaufmosts ging in unsere anderen Weine, der Rest vergor 11 bis 14 Tage spontan auf der Maische.

Wir pressten nach und nach zwischen dem 24. September und dem 10. Oktober und führten den Wein in einem Edelstahltank zusammen. Ende Oktober kam er ins Fass, wo er über ein Jahr reifte, regelmäßig aufgefüllt und aufgerührt.

Im Dezember 2024 vereinten wir die Fässer samt Hefe in einem Edelstahltank und schwefelten. Abgefüllt wurde am 6. Mai 2025, ungeschönt und unfiltriert, daher ist eine feine Trübung ein natürlicher Teil des Weins.

ANALYSE NACH DER ABFÜLLUNG

12,48 %

Alkohol vol.

6,14 g/l

Gesamtsäure

0,1 g/l

Restzucker

12 mg/lGesamt-SO₂**1337**

Flaschen 0,75 l

L2502

Los

veganungeschönt,
unfiltriert

Blumen aus unserem Weinberg auf dem Etikett: *Daucus carota* • Wilde Möhre

MILOVÍN

2023

HRDZA



CUVÉE • VINO ORANGE • SECCO

Grüner Veltliner • Riesling Renano • Riesling Italico • Traminer

Hrdza (in slovacco "ruggine") è il nostro vino orange. Facciamo fermentare l'uva bianca sulle bucce come un rosso: da qui il colore ambrato, i tannini delicati e il gusto più pieno.

VIGNETI

Regione vinicola della Slovacchia meridionale
agricoltura biologica

Dubník

Comune	Dubník
Viticoltore	un amico, viticoltore biologico certificato
Vitigni	Grüner Veltliner, Riesling Italico, Traminer, Riesling Renano
Suolo	loess ricco di calcare
Posizione	227 m s.l.m., sud-ovest
Allevamento	Guyot semplice

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Abbiamo vendemmiato dal 12 al 29 settembre 2023: Grüner Veltliner, Riesling Italico, Traminer e Riesling Renano, in prevalenza di Dubník, con 19,8–22 °NM. Parte del mosto fiore è andata negli altri nostri vini; il resto ha fermentato spontaneamente sulle bucce per 11–14 giorni.

Abbiamo pressato gradualmente tra il 24 settembre e il 10 ottobre e riunito il vino in una vasca d'acciaio inox. A fine ottobre è passato in botte, dove è maturato per oltre un anno, colmato e rimescolato regolarmente.

A dicembre 2024 abbiamo riunito le botti, fecce comprese, in una vasca d'acciaio inox e solfitato. Abbiamo imbottigliato il 6 maggio 2025 senza chiarifica né filtrazione, per cui una leggera velatura è parte naturale del vino.

ANALISI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

12,48 % alcol vol.	6,14 g/l acidità totale	0,1 g/l zucchero residuo	12 mg/l SO ₂ totale
1337 bottiglie 0,75 l	L2502 lotto	vegano non chiarificato, non filtrato	

Fiori del nostro vigneto in etichetta: *Daucus carota* • carota selvatica

MILOVÍN

2023

HRDZA



CUVÉE • VIN ORANGE • SEC

Grüner Veltliner • Riesling • Riesling italien • Traminer

Hrdza (« rouille » en slovaque) est notre vin orange. Nous faisons fermenter des raisins blancs sur leurs peaux comme un vin rouge : d'où sa couleur ambrée, ses tanins délicats et sa bouche plus ample.

VIGNOBLES

Région viticole de Slovaquie du Sud
viticulture biologique

Dubník

Commune	Dubník
Vigneron	un ami, vigneron certifié bio
Cépages	Grüner Veltliner, Riesling italien, Traminer, Riesling
Sol	lœss riche en calcaire
Situation	227 m d'altitude, sud-ouest
Conduite	Guyot simple

VENDANGES ET VINIFICATION

Nous avons vendangé du 12 au 29 septembre 2023 : Grüner Veltliner, Riesling italien, Traminer et Riesling, principalement de Dubník, entre 19,8 et 22 °NM. Une partie du jus de goutte est allée dans nos autres vins ; le reste a fermenté spontanément sur les peaux pendant 11 à 14 jours.

Nous avons pressé progressivement entre le 24 septembre et le 10 octobre et réuni le vin dans une cuve inox. Fin octobre, il est passé en fûts, où il a vieilli plus d'un an, ouillé et remué régulièrement.

En décembre 2024, nous avons assemblé les fûts, lies comprises, dans une cuve inox et sulfité. La mise en bouteille a eu lieu le 6 mai 2025, sans collage ni filtration ; un léger trouble fait donc naturellement partie du vin.

ANALYSE APRÈS LA MISE EN BOUTEILLE

12,48 % alcool vol.	6,14 g/l acidité totale	0,1 g/l sucre résiduel	12 mg/l SO ₂ total
1337 bouteilles 0,75 l	L2502 lot	vegan non collé, non filtré	

Flours de notre vignoble sur l'étiquette : *Daucus carota* • carotte sauvage

MILOVÍN

2023

HRDZA



CUVÉE • NARANCSBOR • SZÁRAZ

Zöldveltélni • Rajnai rizling • Olaszrizling • Piros tramini

A Hrdza (szlovákul „rozda”) a narancsborunk. A fehér szőlőt héjon erjesztjük, mint a vörösbort, ettől borostyán színű, finoman csersavas és teltebb ízű.

SZŐLŐÜLTETVÉNYEK

Dél-szlovákiai borvidék
ökológiai gazdálkodás

Dubník

Település	Dubník
Termelő	barátunk, minősített ökológiai termelő
Fajták	Zöldveltélni, Olaszrizling, Piros tramini, Rajnai rizling
Talaj	magas mésztartalmú lösz
Fekvés	227 m tszf., délnyugati
Művelésmód	Guyot (szálvessző és csap)

SZÜRET ÉS BORKÉSZÍTÉS

2023. szeptember 12. és 29. között szüreteltünk: Zöldveltélnit, Olaszrizlinget, Piros traminit és Rajnai rizlinget, főként Dubníkból, 19,8–22 °NM cukorfokkal. A színmust egy része más borainkba került, a többi 11–14 napig spontán erjedt héjon.

Szeptember 24. és október 10. között fokozatosan préseltünk, és a bort egy rozsdamentes acéltartályban egyesítettük. Október végén hordóba került, ahol több mint egy évig érett, rendszeresen feltöltve és felkeverve.

2024 decemberében a hordókat a seprővel együtt egy rozsdamentes acéltartályban egyesítettük és kéneztük. 2025. május 6-án derítés és szűrés nélkül palackoztuk, így a finom zavarosság a bor természetes része.

ANALITIKA PALACKOZÁS UTÁN

12,48 %

alkohol térf.

6,14 g/l

összsav

0,1 g/l

maradékcukor

12 mg/l

összes SO₂

1337

palack 0,75 l

L2502

tétel

vegán

derítetlen, szűretlen

Szőlőnk virágai a címkén: *Daucus carota* • vadmurok

MILOVÍN

2023

HRDZA



CUVÉE · VINO NARANJA · SECO

Grüner Veltliner · Riesling · Welschriesling · Traminer

Hrdza («óxido» en eslovaco) es nuestro vino naranja. Fermentamos uva blanca con sus hollejos como un tinto; de ahí su color ámbar, sus taninos suaves y su sabor más pleno.

VIÑEDOS

Región vinícola del sur de Eslovaquia
cultivo ecológico

Dubník

Municipio	Dubník
Viticultor	un amigo, viticultor ecológico certificado
Variedades	Grüner Veltliner, Welschriesling, Traminer, Riesling
Suelo	loess rico en cal
Ubicación	227 m s. n. m., suroeste
Conducción	Guyot simple

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Vendimiamos del 12 al 29 de septiembre de 2023: Grüner Veltliner, Welschriesling, Traminer y Riesling, sobre todo de Dubník, con 19,8 a 22 °NM. Parte del mosto flor fue a otros vinos nuestros; el resto fermentó de forma espontánea con los hollejos durante 11 a 14 días.

Prensamos poco a poco entre el 24 de septiembre y el 10 de octubre y reunimos el vino en un depósito de acero inoxidable. A finales de octubre pasó a bodega, donde envejeció más de un año, rellenado y removido con regularidad.

En diciembre de 2024 reunimos las bodegas, con sus lías, en un depósito de acero inoxidable y sulfitamos. Embotellamos el 6 de mayo de 2025 sin clarificar ni filtrar, por lo que una ligera turbidez es parte natural del vino.

ANÁLISIS TRAS EL EMBOTELLADO

12,48 % alcohol vol.	6,14 g/l acidez total	0,1 g/l azúcar residual	12 mg/l SO ₂ total
1337 botellas 0,75 l	L2502 lote	vegano sin clarificar, sin filtrar	

Flores de nuestro viñedo en la etiqueta: *Daucus carota* · zanahoria silvestre