

MILOVÍN
2024
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
Little Carpathian wine region
organic farming

Dubník

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

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

Prešovne

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

HARVEST AND WINEMAKING

The first grapes, Grüner Veltliner and Traminer from Dubník, were picked on 21 and 23 August 2024. Welschriesling (1 September, 21 °NM) and Riesling (4 September, 21.5 °NM) from the same vineyard followed, and on 7 September Riesling from our Olšiny (20 °NM). We added Riesling skins from Prešovne to the Veltliner. Part of the free-run juice went into our other wines; the rest fermented spontaneously on the skins in open vats for 8 days on average, stirred every day.

The pressed wine came together in a stainless steel tank. In December 2024 and January 2025 we racked it into barrels – a 500-litre, a 225-litre and two 150-litre barrels (acacia and oak) – where it aged for more than a year with regular topping up.

In February 2026 we combined the barrels in a stainless steel tank and added sulphur. We bottled on 1 April 2026, unfined and unfiltered, so a fine haze is a natural part of the wine.

ANALYSIS AFTER BOTTLING

11.95 % alcohol by vol.	6.41 g/l total acidity	0.7 g/l residual sugar	42 mg/l total SO ₂
3.63 pH	1191 bottles 0.75 l	L2601 lot	vegan unfined, unfiltered

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

MILOVÍN

2024

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
Malokarpatská vinohradnícka oblasť
ekologické hospodárenie

Dubník

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

Olšiny

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

Prešovne

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

ZBER A PRÁCA S HROZNOM A VÍNOM

Prvé hrozno, Veltlínske zelené a Tramín z Dubníka, sme zbierali 21. a 23. augusta 2024. Nasledoval Rizling vlašský (1. septembra, 21 °NM) a Rizling rýnsky (4. septembra, 21,5 °NM) z toho istého vinohradu a 7. septembra Rizling rýnsky z našich Olšín (20 °NM). K Veltlínu sme pridali aj šupky Rizlingu rýnskeho z Prešovní. Časť samotoku išla do našich ďalších vín, zvyšok kvasil spontánne na šupkách v otvorených kadiach v priemere 8 dní a každý deň sme ho premiešavali.

Vylisované víno sa zišlo v nerezovom tanku. V decembri 2024 a januári 2025 sme ho stočili do sudov – 500-litrového, 225-litrového a dvoch 150-litrových (agátového a dubového), kde zrelo vyše roka a pravidelne sme ho dolievali.

Vo februári 2026 sme sudy spojili v nerezovom tanku a zasírlili. Fľašovali sme 1. apríla 2026, nečírené a nefiltrované, preto je jemný zákal prirodzenou súčasťou vína.

ANALYTIKA PO FĽAŠOVANÍ

11,95 %	6,41 g/l	0,7 g/l	42 mg/l
alkohol obj.	celkové kyseliny	zvyškový cukor	SO ₂ celkový
3,63	1191	L2601	vegán
pH	fľaš 0,75 l	šarža	nečírené, nefiltrované

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

MILOVÍN

2024

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
Region winiarski Małe Karpaty
uprawa ekologiczna

Dubník

Miejscowość Dubník
Winogrodnik nasz przyjaciel, certyfikowany ekologiczny winogrodnik
Odmiany Grüner Veltliner, Traminer, Welschriesling, Riesling
Gleba less o wysokiej zawartości wapnia
Położenie 227 m n.p.m., południowy zachód
Prowadzenie cięcie Guyota

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

Prešovne

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

ZBIÓR I WINIFIKACJA

Pierwsze winogrona, Grüner Veltliner i Traminer z Dubníka, zebraliśmy 21 i 23 sierpnia 2024 roku. Potem przyszedł Welschriesling (1 września, 21 °NM) i Riesling (4 września, 21,5 °NM) z tej samej winnicy, a 7 września Riesling z naszych Olšin (20 °NM). Do Veltlinera dodaliśmy też skórki Rieslinga z Prešovne. Część moszczu samotokowego trafiła do innych naszych win, reszta fermentowała spontanicznie na skórkach w otwartych kadziach średnio przez 8 dni, codziennie mieszana.

Wytłoczone wino trafiło do zbiornika ze stali nierdzewnej. W grudniu 2024 i styczniu 2025 roku zlałiśmy je do beczek – 500-litrowej, 225-litrowej i dwóch 150-litrowych (akacjowej i dębowej) – gdzie dojrzewało ponad rok, regularnie uzupełniane.

W lutym 2026 roku połączyliśmy beczki w zbiorniku ze stali nierdzewnej i dodaliśmy siarkę. Butelkowaliśmy 1 kwietnia 2026 roku, bez klarowania i filtracji, dlatego delikatne zmętnienie jest naturalną cechą wina.

ANALIZA PO BUTELKOWANIU

11,95 %

alkohol obj.

6,41 g/l

kwasowość ogólna

0,7 g/l

cukier resztkowy

42 mg/lSO₂ całkowity**3,63**

pH

1191

butelek 0,75 l

L2601

partia

wegańskienieklarowane,
niefiltrowane

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

MILOVÍN

2024

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
Weinbaugebiet Kleine Karpaten
ökologischer Anbau

Dubník

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

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

Prešovne

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

LESE UND WEINBEREITUNG

Die ersten Trauben, Grüner Veltliner und Roter Traminer aus Dubník, lasen wir am 21. und 23. August 2024. Es folgten Welschriesling (1. September, 21 °NM) und Riesling (4. September, 21,5 °NM) aus demselben Weinberg und am 7. September Riesling aus unserem Olšiny (20 °NM). Zum Veltliner gaben wir auch Rieslingschalen aus Prešovne. Ein Teil des Vorlaufmosts ging in unsere anderen Weine, der Rest vergor spontan auf der Maische in offenen Bottichen, im Schnitt 8 Tage, täglich untergestoßen.

Der gepresste Wein kam in einem Edelstahltank zusammen. Im Dezember 2024 und Januar 2025 zogen wir ihn in Fässer ab – ein 500-Liter-, ein 225-Liter- und zwei 150-Liter-Fässer (Akazie und Eiche) –, wo er über ein Jahr reifte und regelmäßig aufgefüllt wurde.

Im Februar 2026 vereinten wir die Fässer in einem Edelstahltank und schwefelten. Abgefüllt wurde am 1. April 2026, ungeschönt und unfiltriert, daher ist eine feine Trübung ein natürlicher Teil des Weins.

ANALYSE NACH DER ABFÜLLUNG

11,95 % Alkohol vol.	6,41 g/l Gesamtsäure	0,7 g/l Restzucker	42 mg/l Gesamt-SO ₂
3,63 pH	1191 Flaschen 0,75 l	L2601 Los	vegan ungeschönt, unfiltriert

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

MILOVÍN

2024

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
Regione vinicola dei Piccoli Carpazi
agricoltura biologica

Dubník

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

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

Prešovne

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

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Le prime uve, Grüner Veltliner e Traminer di Dubník, sono state raccolte il 21 e il 23 agosto 2024. Sono seguiti il Riesling Italico (1° settembre, 21 °NM) e il Riesling Renano (4 settembre, 21,5 °NM) dello stesso vigneto e, il 7 settembre, il Riesling Renano del nostro Olšiny (20 °NM). Al Veltliner abbiamo aggiunto anche le bucce di Riesling Renano di Prešovne. Parte del mosto fiore è andata negli altri nostri vini; il resto ha fermentato spontaneamente sulle bucce in tini aperti, in media 8 giorni, con follature quotidiane.

Il vino pressato si è riunito in una vasca d'acciaio inox. A dicembre 2024 e gennaio 2025 lo abbiamo travasato in botti – da 500, da 225 e due da 150 litri (acacia e rovere) – dove è maturato per oltre un anno, colmato regolarmente.

A febbraio 2026 abbiamo riunito le botti in una vasca d'acciaio inox e solfitato. Abbiamo imbottigliato il 1° aprile 2026 senza chiarifica né filtrazione, per cui una leggera velatura è parte naturale del vino.

ANALISI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

11,95 %	6,41 g/l	0,7 g/l	42 mg/l
alcol vol.	acidità totale	zucchero residuo	SO ₂ totale
3,63	1191	L2601	vegano
pH	bottiglie 0,75 l	lotto	non chiarificato, non filtrato

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

MILOVÍN

2024

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
Région viticole des Petites Carpates
viticulture biologique

Dubník

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

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

Prešovne

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

VENDANGES ET VINIFICATION

Les premiers raisins, Grüner Veltliner et Traminer de Dubník, ont été vendangés les 21 et 23 août 2024. Ont suivi le Riesling italien (1er septembre, 21 °NM) et le Riesling (4 septembre, 21,5 °NM) du même vignoble, puis le 7 septembre le Riesling de notre parcelle d'Olšiny (20 °NM). Nous avons ajouté au Veltliner des peaux de Riesling de Prešovne. Une partie du jus de goutte est allée dans nos autres vins ; le reste a fermenté spontanément sur les peaux en cuves ouvertes, 8 jours en moyenne, avec un pigeage quotidien.

Le vin pressé a été réuni dans une cuve inox. En décembre 2024 et janvier 2025, nous l'avons soutiré en fûts – un de 500 litres, un de 225 litres et deux de 150 litres (acacia et chêne) – où il a vieilli plus d'un an, ouillé régulièrement.

En février 2026, nous avons assemblé les fûts dans une cuve inox et sulfité. La mise en bouteille a eu lieu le 1er avril 2026, sans collage ni filtration ; un léger trouble fait donc naturellement partie du vin.

ANALYSE APRÈS LA MISE EN BOUTEILLE

11,95 % alcool vol.	6,41 g/l acidité totale	0,7 g/l sucre résiduel	42 mg/l SO ₂ total
3,63 pH	1191 bouteilles 0,75 l	L2601 lot	vegan non collé, non filtré

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

MILOVÍN

2024

HRDZA



CUVÉE • NARANCSBOR • SZÁRAZ

Zöldveltélni • Rajnai rizling • Olaszrizling • Piros tramini

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

SZŐLŐÜLTETVÉNYEK

Dél-szlovákiai borvidék
Kis-Kárpátok borvidék
ökológiai gazdálkodás

Dubník

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

Olšiny

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

Prešovne

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

SZÜRET ÉS BORKÉSZÍTÉS

Az első szőlőt, a dubníki Zöldveltélnit és Piros traminit 2024. augusztus 21-én és 23-án szüreteltük. Ezt követte ugyanarról az ültetvényről az Olaszrizling (szeptember 1., 21 °NM) és a Rajnai rizling (szeptember 4., 21,5 °NM), majd szeptember 7-én a saját Olšiny ültetvényünk Rajnai rizlingje (20 °NM). A Veltélnihez a Prešovne Rajnai rizlingjének héját is hozzáadtuk. A színmust egy része más borainkba került, a többi spontán erjedt héjon, nyitott kádakban, átlagosan 8 napig, naponta felkeverve.

A kiperéselt bor egy rozsdamentes acéltartályba került. 2024 decemberében és 2025 januárjában hordókba fejtettük – egy 500 literes, egy 225 literes és két 150 literes (akác és tölgy) hordóba –, ahol több mint egy évig érett, rendszeresen feltöltve.

2026 februárjában a hordókat egy rozsdamentes acéltartályban egyesítettük és kéneztük. 2026. április 1-jén derítés és szűrés nélkül palackoztuk, így a finom zavarosság a bor természetes része.

ANALITIKA PALACKOZÁS UTÁN

11,95 %
alkohol térf.

6,41 g/l
összsav

0,7 g/l
maradék cukor

42 mg/l
összes SO₂

3,63
pH

1191
palack 0,75 l

L2601
tétel

vegán
derítetlen, szűretlen

Szőlőnk virágai a címkén: *Daucus carota* • vadmurok

MILOVÍN
2024
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
Región vinícola de los Pequeños Cárpatos
cultivo ecológico

Dubník

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

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

Prešovne

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

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Las primeras uvas, Grüner Veltliner y Traminer de Dubník, se vendimiaron el 21 y el 23 de agosto de 2024. Siguieron el Welschriesling (1 de septiembre, 21 °NM) y el Riesling (4 de septiembre, 21,5 °NM) del mismo viñedo y, el 7 de septiembre, el Riesling de nuestro Olšiny (20 °NM). Al Veltliner le añadimos también hollejos de Riesling de Prešovne. Parte del mosto flor fue a otros vinos nuestros; el resto fermentó de forma espontánea con los hollejos en tinas abiertas, 8 días de media, con bazuqueos diarios.

El vino prensado se reunió en un depósito de acero inoxidable. En diciembre de 2024 y enero de 2025 lo trasegamos a barricas – una de 500 litros, una de 225 y dos de 150 (acacia y roble) –, donde envejeció más de un año, rellenándolas con regularidad.

En febrero de 2026 reunimos las barricas en un depósito de acero inoxidable y sulfitamos. Embotellamos el 1 de abril de 2026 sin clarificar ni filtrar, por lo que una ligera turbidez es parte natural del vino.

ANÁLISIS TRAS EL EMBOTELLADO

11,95 %

alcohol vol.

6,41 g/l

acidez total

0,7 g/l

azúcar residual

42 mg/l

SO₂ total

3,63

pH

1191

botellas 0,75 l

L2601

lote

vegano

sin clarificar, sin filtrar

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