

MILOVÍN

2025

PÉT-NAT



PÉTILLANT NATUREL • WHITE WINE • DRY
Welschriesling • Riesling • Grüner Veltliner • Pinot Blanc

Pét-Nat is our naturally sparkling wine. We bottle it while it is still fermenting, with no added sugar or yeast, so the bubbles form only in the bottle.

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 Riesling, Pinot Blanc
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

We picked Welschriesling from Gonvalovské on 6 September 2025 (19.2 °NM), and Riesling (18.2 °NM) and Pinot Blanc (17 °NM) from Prešovne a day later. From the crushed grapes we took only the free-run juice. On 12 September we combined the Riesling and Pinot Blanc, and on 17 September we added free-run juice of Grüner Veltliner from Gonvalovské.

The musts fermented spontaneously and slowly; we stirred them every day. On 4 October we brought them together in a stainless steel tank.

We bottled on 5 November 2025 with residual sugar, which keeps fermenting slowly in the bottle, so the wine's sparkle and sweetness are still evolving. It is unfinned and unfiltered; the fine sediment at the bottom of the bottle is a natural part of the wine.

ANALYSIS AFTER BOTTLING

11.65 % alcohol by vol.	6.72 g/l total acidity	≈ 5 g/l residual sugar	20 mg/l total SO ₂
3.30 pH	769 bottles 0.75 l	L2505 lot	vegan unfinned, unfiltered

Flowers of our vineyard on the label: *Plantago lanceolata* • ribwort plantain

MILOVÍN

2025

PĚT-NAT



PÉTILLANT NATUREL • BIELE VÍNO • SUCHÉ

Rizling vlašský • Rizling rýnsky • Veltlínske zelené • Pinot Blanc

Pět-Nat je naše prírodné šumivé víno. Flašujeme ho ešte počas kvasenia, bez pridania cukru a kvasiniek, takže bublinky vznikajú až vo fľaši.

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 Rizling rýnsky, Pinot Blanc
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

Rizling vlašský z Gonvalovských sme zbierali 6. septembra 2025 (19,2 °NM), Rizling rýnsky (18,2 °NM) a Pinot Blanc (17 °NM) z Prešovni o deň neskôr. Z pomletého hrozna sme odčerpali iba samotok. 12. septembra sme spojili Rizling rýnsky s Pinot Blanc a 17. septembra k nim pridali samotok Veltlínskeho zeleného z Gonvalovských.

Mušty kvasili spontánne a pomaly, každý deň sme ich premiešavali. 4. októbra sme ich spojili v nerezovom tanku.

Flašovali sme 5. novembra 2025 so zvyškovým cukrom, ktorý vo fľaši ďalej pomaly prekvasuje, preto sa perlenie a sladkosť vína ešte vyvíjajú. Víno je nečírené a nefiltrované, jemný kal na dne fľaše je jeho prirodzenou súčasťou.

ANALYTIKA PO FLAŠOVANÍ

11,65 %

alkohol obj.

6,72 g/l

celkové kyseliny

≈ 5 g/l

zvyškový cukor

20 mg/lSO₂ celkový**3,30**

pH

769

fľaš 0,75 l

L2505

šarža

vegánnečírené,
nefiltrované

Kvety nášho vinohradu na etikete: *Plantago lanceolata* • skorocel kopijovitý

MILOVÍN

2025

PÉT-NAT



PÉTILLANT NATUREL • WINO BIAŁE • WYTRAWNE

Welschriesling • Riesling • Grüner Veltliner • Pinot Blanc

Pét-Nat to nasze naturalnie musujące wino. Butelkujemy je jeszcze w trakcie fermentacji, bez dodatku cukru i drożdży, więc bąbelki powstają dopiero w butelce.

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 Riesling, Pinot Blanc
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

Welschriesling z winnicy Gonvalovské zebraliśmy 6 września 2025 roku (19,2 °NM), a Riesling (18,2 °NM) i Pinot Blanc (17 °NM) z Prešovne dzień później. Z rozdrobionych winogron wzięliśmy tylko moszcz samotokowy. 12 września połączyliśmy Rieslinga z Pinot Blanc, a 17 września dodaliśmy moszcz samotokowy Grüner Veltlinera z Gonvalovské.

Moszcze fermentowały spontanicznie i powoli; codziennie je mieszałyśmy. 4 października połączyliśmy je w zbiorniku ze stali nierdzewnej.

Butelkowaliśmy 5 listopada 2025 roku z cukrem reszkowym, który nadal powoli fermentuje w butelce, dlatego musowanie i słodycz wina wciąż się zmieniają. Wino jest nieklarowane i niefiltrowane; delikatny osad na dnie butelki jest jego naturalną częścią.

ANALIZA PO BUTELKOWANIU

11,65 %

alkohol obj.

6,72 g/l

kwasowość ogólna

≈ 5 g/l

cukier reszkowy

20 mg/lSO₂ całkowite**3,30**

pH

769

butelek 0,75 l

L2505

partia

wegańskienieklarowane,
niefiltrowane

Kwiaty z naszej winnicy na etykiecie: *Plantago lanceolata* • babka lancetowata

MILOVÍN

2025

PÉT-NAT



PÉTILLANT NATUREL • WEISSWEIN • TROCKEN

Welschriesling • Riesling • Grüner Veltliner • Weißburgunder

Pét-Nat ist unser natürlich prickelnder Wein. Wir füllen ihn noch während der Gärung ab, ohne Zugabe von Zucker oder Hefe, sodass die Perlage erst in der Flasche entsteht.

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

LESE UND WEINBEREITUNG

Den Welschriesling aus Gonvalovské lasen wir am 6. September 2025 (19,2 °NM), Riesling (18,2 °NM) und Weißburgunder (17 °NM) aus Prešovne einen Tag später. Von den gemahlenden Trauben nahmen wir nur den Vorlaufmost. Am 12. September vereinten wir Riesling und Weißburgunder, am 17. September kam Vorlaufmost vom Grünen Veltliner aus Gonvalovské dazu.

Die Moste vergoren spontan und langsam; wir rührten sie täglich auf. Am 4. Oktober führten wir sie in einem Edelstahltank zusammen.

Abgefüllt haben wir am 5. November 2025 mit Restzucker, der in der Flasche langsam weitergärt – Perlage und Süße des Weins entwickeln sich also noch. Der Wein ist ungeschönt und unfiltriert; das feine Depot am Flaschenboden gehört natürlich dazu.

ANALYSE NACH DER ABFÜLLUNG

11,65 %

Alkohol vol.

6,72 g/l

Gesamtsäure

≈ 5 g/l

Restzucker

20 mg/lGesamt-SO₂**3,30**

pH

769

Flaschen 0,75 l

L2505

Los

veganungeschönt,
unfiltriert

Blumen aus unserem Weinberg auf dem Etikett: *Plantago lanceolata* •
Spitzwegerich

MILOVÍN

2025

PÉT-NAT



PÉTILLANT NATUREL • VINO BIANCO • SECCO

Riesling Italico • Riesling Renano • Grüner Veltliner • Pinot Bianco

Pét-Nat è il nostro vino naturalmente frizzante. Lo imbottigliamo mentre sta ancora fermentando, senza aggiunta di zucchero o lieviti, così le bollicine si formano solo in bottiglia.

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 Riesling Renano, Pinot Bianco
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

Il Riesling Italico di Gonvalovské è stato raccolto il 6 settembre 2025 (19,2 °NM), il Riesling Renano (18,2 °NM) e il Pinot Bianco (17 °NM) di Prešovne il giorno dopo. Dall'uva pigiata abbiamo preso solo il mosto fiore. Il 12 settembre abbiamo unito Riesling Renano e Pinot Bianco e il 17 settembre abbiamo aggiunto il mosto fiore del Grüner Veltliner di Gonvalovské.

I mosti hanno fermentato spontaneamente e lentamente; li abbiamo rimescolati ogni giorno. Il 4 ottobre li abbiamo riuniti in una vasca d'acciaio inox.

Abbiamo imbottigliato il 5 novembre 2025 con zucchero residuo, che continua a fermentare lentamente in bottiglia: perlage e dolcezza del vino sono quindi ancora in evoluzione. Il vino non è chiarificato né filtrato; il leggero deposito sul fondo della bottiglia ne è parte naturale.

ANALISI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

11,65 % alcol vol.	6,72 g/l acidità totale	≈ 5 g/l zucchero residuo	20 mg/l SO ₂ totale
3,30 pH	769 bottiglie 0,75 l	L2505 lotto	vegano non chiarificato, non filtrato

Fiori del nostro vigneto in etichetta: *Plantago lanceolata* • piantaggine lanciuola

MILOVÍN

2025

PÉT-NAT



PÉTILLANT NATUREL • VIN BLANC • SEC

Riesling italien • Riesling • Grüner Veltliner • Pinot Blanc

Pét-Nat est notre vin naturellement effervescent. Nous le mettons en bouteille en pleine fermentation, sans ajout de sucre ni de levures : les bulles se forment uniquement en bouteille.

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 Riesling, Pinot Blanc
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

Nous avons vendangé le Riesling italien de Gonvalovské le 6 septembre 2025 (19,2 °NM), puis le Riesling (18,2 °NM) et le Pinot Blanc (17 °NM) de Prešovne le lendemain. Du raisin foulé, nous n'avons gardé que le jus de goutte. Le 12 septembre, nous avons réuni le Riesling et le Pinot Blanc, puis le 17 septembre ajouté le jus de goutte du Grüner Veltliner de Gonvalovské.

Les moûts ont fermenté spontanément et lentement ; nous les avons remués chaque jour. Le 4 octobre, nous les avons rassemblés dans une cuve inox.

La mise en bouteille a eu lieu le 5 novembre 2025 avec du sucre résiduel, qui continue de fermenter lentement en bouteille : les bulles et la douceur du vin évoluent donc encore. Le vin n'est ni collé ni filtré ; le léger dépôt au fond de la bouteille en fait naturellement partie.

ANALYSE APRÈS LA MISE EN BOUTEILLE

11,65 % alcool vol.	6,72 g/l acidité totale	≈ 5 g/l sucre résiduel	20 mg/l SO ₂ total
3,30 pH	769 bouteilles 0,75 l	L2505 lot	vegan non collé, non filtré

Fleurs de notre vignoble sur l'étiquette : *Plantago lanceolata* • plantain lancéolé

MILOVÍN

2025

PÉT-NAT



PÉTILLANT NATUREL • FEHÉRBOR • SZÁRAZ

Olaszrizling • Rajnai rizling • Zöldveltelíni • Pinot Blanc

A Pét-Nat természetes habzóborunk. Még erjedés közben palackozzuk, cukor és élesztő hozzáadása nélkül, így a buborékok csak a palackban keletkeznek.

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

SZÜRET ÉS BORKÉSZÍTÉS

A Gonvalovské Olaszrizlingjét 2025. szeptember 6-án szüreteltük (19,2 °NM), a Prešovne Rajnai rizlingjét (18,2 °NM) és Pinot Blanc-ját (17 °NM) egy nappal később. A zúzott szőlőből csak a színmustot vettük le. Szeptember 12-én összeházasítottuk a Rajnai rizlinget és a Pinot Blanc-t, szeptember 17-én pedig hozzáadtuk a Gonvalovské Zöldveltelínijének színmustját.

A mustok spontán és lassan erjedtek; naponta felkevertük őket. Október 4-én egy rozsdamentes acéltartályba egyesítettük őket.

2025. november 5-én palackoztunk maradékcukorral, amely a palackban tovább, lassan erjed, így a bor gyöngyözése és édessége még alakul. A bor derítetlen és szűretlen; a palack alján lévő finom üledék a természetes része.

ANALITIKA PALACKOZÁS UTÁN

11,65 %

alkohol térf.

6,72 g/l

összsav

≈ 5 g/l

maradékcukor

20 mg/lösszes SO₂**3,30**

pH

769

palack 0,75 l

L2505

tétel

vegán

derítetlen, szűretlen

Szőlőnk virágai a címkén: *Plantago lanceolata* • lándzsás útifű

MILOVÍN

2025

PÉT-NAT



PÉTILLANT NATUREL · VINO BLANCO · SECO

Welschriesling · Riesling · Grüner Veltliner · Pinot Blanc

Pét-Nat es nuestro vino de aguja natural. Lo embotellamos cuando aún está fermentando, sin añadir azúcar ni levaduras, de modo que las burbujas se forman solo en la botella.

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 Riesling, Pinot Blanc
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

Vendimiamos el Welschriesling de Gonvalovské el 6 de septiembre de 2025 (19,2 °NM), y el Riesling (18,2 °NM) y el Pinot Blanc (17 °NM) de Prešovne un día después. De la uva estrujada tomamos solo el mosto flor. El 12 de septiembre unimos el Riesling y el Pinot Blanc, y el 17 de septiembre añadimos el mosto flor del Grüner Veltliner de Gonvalovské.

Los mostos fermentaron de forma espontánea y lenta; los removíamos a diario. El 4 de octubre los reunimos en un depósito de acero inoxidable.

Embotellamos el 5 de noviembre de 2025 con azúcar residual, que sigue fermentando lentamente en la botella, así que la burbuja y el dulzor del vino aún evolucionan. El vino no está clarificado ni filtrado; el fino sedimento del fondo de la botella es parte natural de él.

ANÁLISIS TRAS EL EMBOTELLADO

11,65 %
alcohol vol.

6,72 g/l
acidez total

≈ 5 g/l
azúcar residual

20 mg/l
SO₂ total

3,30
pH

769
botellas 0,75 l

L2505
lote

vegano
sin clarificar, sin
filtrar

Flores de nuestro viñedo en la etiqueta: *Plantago lanceolata* · llantén menor