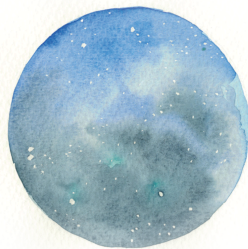


MILOVÍN

2024

STAR CHECK



CUVÉE • ORANGE WINE • DRY

Müller-Thurgau • Grüner Veltliner

Star Check is our orange cuvée of Müller-Thurgau and Grüner Veltliner, fermented on the skins.

VINEYARDS

Little Carpathian wine region
Southern Slovak wine region
organic farming

Olšiny

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

Dubník

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

HARVEST AND WINEMAKING

We picked Grüner Veltliner from Dubník (around 20 °NM) on 21 August 2024 and our own Müller-Thurgau from Olšiny (19.5 °NM) on 26 August. The grapes were crushed and left to ferment spontaneously on the skins, stirred every day.

On 30 August we pressed the wine into a 500-litre vat, and on 23 September racked it into two barrels, where it aged for more than a year with regular topping up and stirring.

On 4 November 2025 we racked the wine into a stainless steel tank and added sulphur. We bottled on 21 November 2025, unfined and unfiltered, so a fine haze is a natural part of the wine.

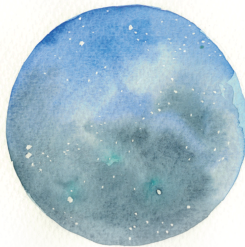
ANALYSIS AFTER BOTTLING

12.03 % alcohol by vol.	5.82 g/l total acidity	0.4 g/l residual sugar	36 mg/l total SO ₂
3.60 pH	555 bottles 0.75 l	L2506 lot	vegan unfined, unfiltered

MILOVÍN

2024

STAR CHECK



CUVÉE • ORANŽOVÉ VÍNO • SUCHÉ

Müller Thurgau • Veltlínske zelené

Star Check je naše oranžové cuvée z Müller Thurgau a Veltlínskeho zeleného, kvasené na šupkách.

VINOHRADY

Malokarpatská vinohradnícka oblasť
Južnoslovenská vinohradnícka oblasť
ekologické hospodárenie

Olšiny

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

Dubník

Obec Dubník
Pestovateľ náš priateľ, certifikovaný BIO
pestovateľ
Odroda Veltlínske zelené
Pôda sprasť s vysokým obsahom vápnika
Poloha 227 m n. m., juhozápad
Vedenie ťažná a záložný čípek

ZBER A PRÁCA S HROZNOM A VÍNOM

Veltlínske zelené z Dubníka (okolo 20 °NM) sme zbierali 21. augusta 2024 a náš Müller Thurgau z Olšín (19,5 °NM) 26. augusta. Hrozno sme pomleli a nechali spontánne kvasiť na šupkách, každý deň sme ho premiešavali.

30. augusta sme víno vylisovali do 500-litrovej kade a 23. septembra ho stočili do dvoch sudov, v ktorých zrelo vyše roka. Pravidelne sme ich dolievali a premiešavali.

4. novembra 2025 sme víno stočili do nerezového tanku a zasírlili. Flašovali sme 21. novembra 2025, nečírené a nefiltrované, preto je jemný zákal prirodzenou súčasťou vína.

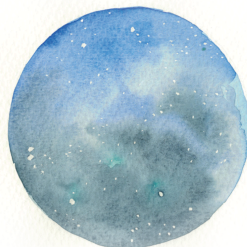
ANALYTIKA PO FLAŠOVANÍ

12,03 % alkohol obj.	5,82 g/l celkové kyseliny	0,4 g/l zvyškový cukor	36 mg/l SO ₂ celkový
3,60 pH	555 fliaš 0,75 l	L2506 šarža	vegán nečírené, nefiltrované

MILOVÍN

2024

STAR CHECK



CUVÉE • WINO POMARAŃCZOWE • WYTRAWNE

Müller-Thurgau • Grüner Veltliner

Star Check to nasze pomarańczowe cuvée z Müller-Thurgau i Grüner Veltlinera, fermentowane na skórkach.

WINNICE

Region winiarski Małe Karpaty
Region winiarski Południowa Słowacja
uprawa ekologiczna

Olšiny

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

Dubník

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

ZBIÓR I WINIFIKACJA

Grüner Veltlinera z Dubníka (ok. 20 °NM) zebraliśmy 21 sierpnia 2024 roku, a nasz Müller-Thurgau z Olšin (19,5 °NM) 26 sierpnia. Winogrona rozdrobniliśmy i pozostawiliśmy do spontanicznej fermentacji na skórkach, codziennie je mieszając.

30 sierpnia wytłoczyliśmy wino do 500-litrowej kadzi, a 23 września zlałiśmy je do dwóch beczek, w których dojrzewało ponad rok, regularnie uzupełniane i mieszane.

4 listopada 2025 roku zlałiśmy wino do zbiornika ze stali nierdzewnej i dodaliśmy siarkę. Butelkowaliśmy 21 listopada 2025 roku, bez klarowania i filtracji, dlatego delikatne zmętnienie jest naturalną cechą wina.

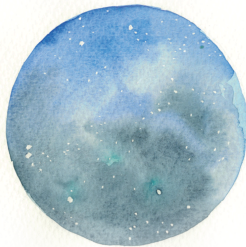
ANALIZA PO BUTELKOWANIU

12,03 % alkohol obj.	5,82 g/l kwasowość ogólna	0,4 g/l cukier resztkowy	36 mg/l SO ₂ całkowity
3,60 pH	555 butelek 0,75 l	L2506 partia	wegańskie nieklarowane, niefiltrowane

MILOVÍN

2024

STAR CHECK



CUVÉE • ORANGE WINE • TROCKEN

Müller-Thurgau • Grüner Veltliner

Star Check ist unsere orange Cuvée aus Müller-Thurgau und Grünem Veltliner, auf der Maische vergoren.

WEINBERGE

Weinbaugebiet Kleine Karpaten
Südslowakisches Weinbaugebiet
ökologischer Anbau

Olšiny

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

Dubník

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

LESE UND WEINBEREITUNG

Den Grünen Veltliner aus Dubník (etwa 20 °NM) lasen wir am 21. August 2024, unseren Müller-Thurgau aus Olšiny (19,5 °NM) am 26. August. Die Trauben wurden gemahlen und vergoren spontan auf der Maische, täglich untergestoßen.

Am 30. August pressten wir den Wein in einen 500-Liter-Bottich und zogen ihn am 23. September in zwei Fässer ab, in denen er über ein Jahr reifte, regelmäßig aufgefüllt und aufgerührt.

Am 4. November 2025 zogen wir den Wein in einen Edelstahltank ab und schwefelten. Abgefüllt wurde am 21. November 2025, ungeschönt und unfiltriert, daher ist eine feine Trübung ein natürlicher Teil des Weins.

ANALYSE NACH DER ABFÜLLUNG

12,03 %

Alkohol vol.

5,82 g/l

Gesamtsäure

0,4 g/l

Restzucker

36 mg/l

Gesamt-SO₂

3,60

pH

555

Flaschen 0,75 l

L2506

Los

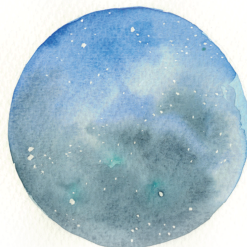
vegan

ungeschönt,
unfiltriert

MILOVÍN

2024

STAR CHECK



CUVÉE • VINO ORANGE • SECCO

Müller-Thurgau • Grüner Veltliner

Star Check è il nostro cuvée orange di Müller-Thurgau e Grüner Veltliner, fermentato sulle bucce.

VIGNETI

Regione vinicola dei Piccoli Carpazi
Regione vinicola della Slovacchia meridionale
agricoltura biologica

Olšiny

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

Dubník

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

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Il Grüner Veltliner di Dubník (circa 20 °NM) è stato raccolto il 21 agosto 2024 e il nostro Müller-Thurgau di Olšiny (19,5 °NM) il 26 agosto. L'uva è stata pigiata e lasciata fermentare spontaneamente sulle bucce, con follature quotidiane.

Il 30 agosto abbiamo pressato il vino in un tino da 500 litri e il 23 settembre lo abbiamo travasato in due botti, dove è maturato per oltre un anno, colmato e rimescolato regolarmente.

Il 4 novembre 2025 abbiamo travasato il vino in una vasca d'acciaio inox e solfitato. Abbiamo imbottigliato il 21 novembre 2025 senza chiarifica né filtrazione, per cui una leggera velatura è parte naturale del vino.

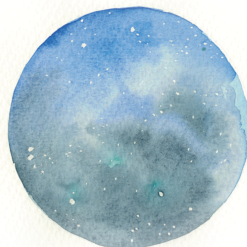
ANALISI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

12,03 % alcol vol.	5,82 g/l acidità totale	0,4 g/l zucchero residuo	36 mg/l SO ₂ totale
3,60 pH	555 bottiglie 0,75 l	L2506 lotto	vegano non chiarificato, non filtrato

MILOVÍN

2024

STAR CHECK



CUVÉE · VIN ORANGE · SEC

Müller-Thurgau · Grüner Veltliner

Star Check est notre cuvée orange de Müller-Thurgau et de Grüner Veltliner, fermentée sur les peaux.

VIGNOBLES

Région viticole des Petites Carpates
Région viticole de Slovaquie du Sud
viticulture biologique

Olšiny

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

Dubník

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

VENDANGES ET VINIFICATION

Nous avons vendangé le Grüner Veltliner de Dubník (environ 20 °NM) le 21 août 2024 et notre Müller-Thurgau d'Olšiny (19,5 °NM) le 26 août. Les raisins ont été foulés puis ont fermenté spontanément sur les peaux, avec un pigeage quotidien.

Le 30 août, nous avons pressé le vin dans une cuve de 500 litres, puis le 23 septembre l'avons soutiré dans deux fûts, où il a vieilli plus d'un an, ouillé et remué régulièrement.

Le 4 novembre 2025, nous avons soutiré le vin dans une cuve inox et sulfité. La mise en bouteille a eu lieu le 21 novembre 2025, sans collage ni filtration ; un léger trouble fait donc naturellement partie du vin.

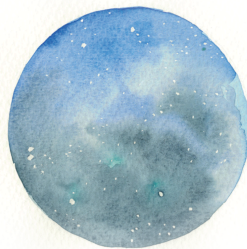
ANALYSE APRÈS LA MISE EN BOUTEILLE

12,03 %	5,82 g/l	0,4 g/l	36 mg/l
alcool vol.	acidité totale	sucres résiduels	SO ₂ total
3,60	555	L2506	vegan
pH	bouteilles 0,75 l	lot	non collé, non filtré

MILOVÍN

2024

STAR CHECK



CUVÉE • NARANCSBOR • SZÁRAZ

Rizlingszilváni • Zöldveltelíni

A Star Check Rizlingszilváni és Zöldveltelíni héjon erjesztett narancs küvének.

SZŐLŐÜLTETVÉNYEK

Kis-Kárpátok borvidék
Dél-szlovákiai borvidék
ökológiai gazdálkodás

Olšiny

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

Dubník

Település Dubník
Termelő barátunk, minősített ökológiai
termelő
Fajta Zöldveltelíni
Talaj magas mésztartalmú lösz
Fekvés 227 m tszf., délnyugati
Művelésmód Guyot (szálvessző és csap)

SZÜRET ÉS BORKÉSZÍTÉS

A dubníki Zöldveltelínit (kb. 20 °NM) 2024. augusztus 21-én, a saját Olšiny ültetvényünk Rizlingszilvániját (19,5 °NM) augusztus 26-án szüreteltük. A szőlőt bezúztuk, és héjon spontán erjedni hagytuk, naponta felkeverve.

Augusztus 30-án a bort egy 500 literes kádba préseltük, szeptember 23-án pedig két hordóba fejtettük, ahol több mint egy évig érett, rendszeresen feltöltve és felkeverve.

2025. november 4-én a bort egy rozsdamentes acéltartályba fejtettük és kéneztük. 2025. november 21-én derítés és szűrés nélkül palackoztuk, így a finom zavarosság a bor természetes része.

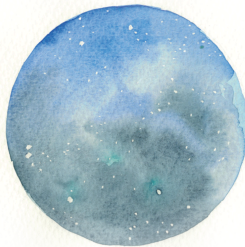
ANALITIKA PALACKOZÁS UTÁN

12,03 % alkohol térf.	5,82 g/l összsav	0,4 g/l maradékcukor	36 mg/l összes SO ₂
3,60 pH	555 palack 0,75 l	L2506 tétel	vegán derítetlen, szűretlen

MILOVÍN

2024

STAR CHECK



CUVÉE · VINO NARANJA · SECO

Müller-Thurgau · Grüner Veltliner

Star Check es nuestro cuvée naranja de Müller-Thurgau y Grüner Veltliner, fermentado con los hollejos.

VIÑEDOS

Región vinícola de los Pequeños Cárpatos
Región vinícola del sur de Eslovaquia
cultivo ecológico

Olšiny

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

Dubník

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

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Vendimiamos el Grüner Veltliner de Dubník (unos 20 °NM) el 21 de agosto de 2024 y nuestro Müller-Thurgau de Olšiny (19,5 °NM) el 26 de agosto. La uva se estrujó y fermentó de forma espontánea con los hollejos, con bazuqueos diarios.

El 30 de agosto prensamos el vino en una tina de 500 litros y el 23 de septiembre lo trasegamos a dos barricas, donde envejeció más de un año, rellenado y removido con regularidad.

El 4 de noviembre de 2025 trasegamos el vino a un depósito de acero inoxidable y sulfitamos. Embotellamos el 21 de noviembre de 2025 sin clarificar ni filtrar, por lo que una ligera turbidez es parte natural del vino.

ANÁLISIS TRAS EL EMBOTELLADO

12,03 %

alcohol vol.

5,82 g/l

acidez total

0,4 g/l

azúcar residual

36 mg/l

SO₂ total

3,60

pH

555

botellas 0,75 l

L2506

lote

vegano

sin clarificar, sin filtrar