

Duel 2023

Welsch Riesling & Grüner Veltliner

"It was September, a warm afternoon. I walk lightly toward the paddock where a herd of horses grazes. Among them is Duel. We've shared years of show-jumping, my teenage days, first loves, university, first jobs. I take him from the paddock; we enjoy the sunlight on a walk along the forest's edge and the meadow. We're living our best times. I chose to leave the world of competitions behind and focus on living in the present moment - the only one that truly matters. This walk is the very essence of being present. I say goodbye to Duel, stroke him, and give him an autumn apple. For a second, something in that exchange of energy feels different. I often think of that feeling - his muzzle resting on my palm. It was our last moment together."

Nature always makes sure that winemaking doesn't overwhelm me or my family. That each vintage leaves me stronger and wiser. The harvest was smaller this year, and so was my energy devoted to wine. In the 2023 vintage, I felt mostly like a mother of a baby, and less like a winemaker. I created three wines: one orange, one rosé, and one red.

Harvest and winemaking

The grapes were harvested by hand — Grüner Veltliner in mid-September, Welsch a week later. Equal proportion of both varieties. The Veltliner was fully destemmed, spontaneously fermented, and pressed after 20 days. For the Welsch, I kept one third of the stems; it macerated on skins for 41 days. After pressing and natural lees sedimentation, the wines aged for two years in used 225 L oak barrels. Bottled at the beginning of October 2025, unfiltered and without added sulfur.

Note: Fermented without added yeast. Nothing was added to the grapes or must during the winemaking process. Bottled without added sulfites. Unfined, and therefore 100% vegan, unfiltered. Contains sediment, a natural part of unfiltered wine.

Bottles in total: 862

Drawing by Petra Řehová (Oringle)

Analytics after bottling:

Total SO₂: 29mg/L, Alc. 12,5 vol.,

total acids: 5,99g/L, residual sugar: 0,05g/L

Vineyard

Wine region:

Slovakia, Southern Slovak

Wine District:

Strekovský

Municipality:

Dubník

Altitude:

227 ASL

Aspect:

south-west

Farming:

BIO

Bedrock:

Loess with high calcium content

Trellising system:

vertical shoot positioning, single cane



Contact

Milovin spol. s r.o.,

Zuzana: +421 908 606 190, www.barnakova.sk

Zuzana Barnáková



Duel 2023

Rizling Vlašský & Veltlínske Zelené

„Bol september, teplé poobedie. Kráčam odľahčeným krokom k ohrade, kde sa páslo stádo koní. Medzi nimi aj Duel. Preskákali sme spolu roky parkúrových súťaží, moju pubertu, prvých frajerov, výšku, prvé zamestnania. Beriem ho z ohrady, ideme si užiť slnečné lúče spoločnou prechádzkou na medzi lesa a lúky. Žijeme naše najlepšie časy. Súťaženie už nechávam za sebou. Žijem prítomný okamih- ten jediný, na ktorom záleží. Prechádzka ma sprítomňuje. Lúčim sa s Duelom, pohľadím ho a dávam mu jesenné jablko. Zazdalo sa mi, že na tejto výmene energie je niečo zvláštne. Často myslím na ten pocit, jeho papuľka na mojej dlani. Bola to naša posledná spoločná chvíľa.“

Príroda to vždy zariadi tak, aby vinárstvo neprevalcovalo mňa ani rodinu. Aby som z ročníka vychádzala posilnená aj poučená. Hrozna bolo pomenej a mojej energie orientovanej na víno taktiež. V ročníku 2023 som sa cítila hlavne ako mama bábätko a menej ako vinárka. Vytvorila som tri vína: jedno oranžové, jedno ružové a jedno červené.

Kampaň, práca s hroznom a vínom

Hrozno bolo ručne zbierané. Veltlín v polovici septembra, Vlašák o týždeň neskôr. Pomer odrôd je pol na pol. Veltlín bol kompletne ostrapeň, spontánne kvasený, lisovaný po 20 dňoch. Vlašáku som ponechala tretinu strapiny a so šupkami bol 41 dní. Po lisovaní a gravitačnom odsedimentovaní hrubých kalov išli vína do 225 l použitých sudov, kde zreli dva roky. Fľašované začiatkom októbra 2025, bez filtrovania a bez pridania síry.

Poznámka: Kvasené bez pridania kvasínok. V procese tvorby nebolo do hrozna a rmutu nič pridávané. Fľašované bez pridania siričitanov. Nečírené, a teda 100% vegánske, nefiltrované. Obsahuje sediment, ktorý je prirodzenou súčasťou nefiltrovaného vína.

Celkový počet fliaš: 862
Etiketu kreslila Petra Řehová (Oringle)

Analytika po fľašovaní:
SO₂ celkový: 29 mg/l, Objemový obsah alkohol 12,5% vol., Celkové kyseliny: 5,99g/l, zvyškový cukor 0,05g/l

Vinohrad

Vinohradnícka oblasť:

Slovensko, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť

Vinohradnícky rajón:

Strekovský vinohradnícky rajón

Vinohradnícka obec:

Dubník

Nadmorská výška:

227 m.n.m

Orientácia:

juhozápadná

Hospodárenie:

certifikované BIO

Podložie:

spraš s vysokým obsahom vápnika

Vedenie

ťažeň a záložný čípok



Kontakt

Milovin spol. s r.o.,
Zuzana: +421 908 606 190, www.barnakova.sk

Zuzana Barnáková

