



MÜLLER

Neues vom Göttweiger Berg

Jahrgang 2022

Klassische Weißweine & erste Auszeichnungen

Frühling am Weingut Müller

Nachwuchs im Ziegenstall, Marillenblüte, Ostertradition

Müller Elements

Die ersten Weine der "Next Generation"

Regional Einkaufen

Ab-Hof Verkauf & Regionalmarkt Paudorf

Termine 2023

Weinjahrgang 2022 spannend & ausgezeichnet

Der Weinjahrgang 2022 war fordernd, doch unsere Anstrengungen des vergangenen Jahres wurden mit ausgezeichneten Weinqualitäten belohnt. Die klassischen Weißweine sind bereits zum Großteil in der Flasche, während sich einige Riedenweine und unsere Reserven noch im Keller ausruhen und weiterentwickeln dürfen. Schon jetzt sind wir hellauf begeistert von den Weinen des Jahrgangs 2022.

Sie bestechen durch Trinkfreude, Sortentypizität und Lagencharakter. Gespannt sind wir auf unsere Reserven, welche sich in ihrem Jugendstadium schon kräftig und charaktervoll präsentieren und sich mit Sicherheit noch zu komplexen Gaumenfreuden mit hohem Reifepotential entwickeln werden.



DIE ERSTEN WEINE DES JAHRGANGS 2022



| | | |
|--------------------|--------------------------|-------------------|
| Grüner Veltliner | <i>GÖTTWEIGER BERG</i> | Kremstal DAC 2022 |
| Grüner Veltliner | <i>KREMS</i> | Kremstal DAC 2022 |
| Grüner Veltliner | <i>Ried KREMSEK KOGL</i> | Kremstal DAC 2022 |
| Grüner Veltliner | <i>Ried NEUBERG</i> | Kremstal DAC 2022 |
| | | |
| Gelber Muskateller | <i>GÖTTWEIGER BERG</i> | 2022 |
| Sauvignon Blanc | <i>GÖTTWEIGER BERG</i> | 2022 |
| Zweigelt-Rosé | <i>GÖTTWEIGER BERG</i> | 2022 |



| | | |
|------------------|------------------------|-----------------|
| Grüner Veltliner | <i>STEINMAUER</i> | Wachau DAC 2022 |
| Grüner Veltliner | <i>Ried ALTE POINT</i> | Wachau DAC 2022 |

Stöbern Sie sich durch unseren Online-Shop und entdecken Sie unser gesamtes Weinangebot. www.shop.weingutmuller.at



NEUE BEWERTUNGEN



| | | |
|------------------|--------------------------|-------------------|
| Grüner Veltliner | <i>GÖTTWEIGER BERG</i> | Kremstal DAC 2022 |
| Grüner Veltliner | <i>STEINMAUER</i> | Wachau DAC 2022 |
| | | |
| Grüner Veltliner | <i>Ried KREMSEK KOGL</i> | Kremstal DAC 2022 |
| Grüner Veltliner | <i>Ried NEUBERG</i> | Kremstal DAC 2022 |

Frühling am Weingut Müller

Nachwuchs im Ziegenstall

Die Ziegenherde am Weingut ist wieder größer geworden. Seit dem 28. Jänner 2023 mischt die kleine Lotte den Ziegenstall ordentlich auf.



Marillenblüte

Die Marillenblüte läutet bei uns im Kremstal und der Wachau den Frühling ein. Es ist eine ganz besondere Zeit, die viele Naturliebhaber zum Wandern und Genießen einlädt. Wussten Sie, dass ein Großteil der Marillenbäume im südlichen Kremstal zur geschützten Ursprungsbezeichnung Wachauer Marille zählt? So auch alle unsere Marillenbäume. Falls Sie einen Ausflug zu uns ins Kremstal während der Marillenblüte unternehmen möchten, empfiehlt sich der Marillenwanderweg in Krems-Angern, an welchem auch viele unserer Marillenbäume liegen und ein anschließender Besuch bei uns in Krustetten. Weiter Infos zum Wanderweg: www.marillengeweg.at



Hier können Sie via **Webcam** den aktuellen Stand der Marillenblüte verfolgen.

TIPP

Kombinieren Sie Ihre Marillenwanderung mit einem Besuch bei unserer kleinen Lotte und den anderen Ziegen in unserem Marillengarten am Ortsrand von Krustetten. [von Hollenburg kommend].



Ostertradition

Traditionell gibt es bei uns am Ostersonntag ein gebackenes Osterlamm zum Frühstück. Zu Mittag genießen wir unser süßes Kuchenstück als Nachtisch mit einem Glas Grüner Veltliner Eiswein oder Grüner Veltliner Ried Neuberg Kremstal DAC.



Müller's gebackenes Osterlamm Rezept

ZUTATEN [für 2 Lämmer]:

- 2 Lämmerbackformen
- 4 Eier
- 250 g Staubzucker
- 1/8 Öl
- 1/8 kaltes Wasser
- Zitrone [Saft und Abrieb]
- 380 g Müller-Mehl
- 1 Pkg. Backpulver

ZUBEREITUNG:

4 Dotter mit 250 g Staubzucker sehr schaumig rühren. Saft einer halben Zitrone sowie den Abrieb dazu geben, 1/8l Öl und 1/8l kaltes Wasser langsam einrühren. Aus dem Eiklar Schnee schlagen. 380 g Müller Mehl Universal und 1 P. Backpulver mit der Dottermasse vermengen. Zum Schluss den Schnee unterheben. Die Formen mit Butter ausfetten und mit Mehl/Brösel gut austauben und die Masse einfüllen!

Bei 150° Heißluft ca. 45 min goldbraun backen. Danach abkühlen lassen und entweder mit Staubzucker bestreuen oder mit Schokolade glasieren.



Beim Einkauf *Regional* statt International

Wir haben nicht nur an unseren Wein die höchsten Qualitätsansprüche, sondern an alle Produkte, die wir erzeugen und im Ab-Hof-Verkauf anbieten oder für unseren Heurigen verarbeiten. Regional statt International! Wenn Sie das so wie wir sehen, dann kommen Sie doch bei uns vorbei:

TIPP



AB-HOF-VERKAUF WEINGUT MÜLLER:

Montag - Freitag 8 - 12 Uhr & 13 - 17 Uhr

REGIONALMARKT PAUDORF

jeden 2. Samstag im Monat 8 - 12 Uhr:
8.4. 13.5. 10.6. 8.7. 12.8. 9.9. 14.10. 11.11.

Am Regionalmarkt gibt es Verena's frisch gebackenes Bauernbrot aus eigenem Mehl, Salzstangerl nach traditionellem Familienrezept, Dinkelbrot und mehr.

MÜLLER ELEMENTS

Die 4. Generation, die Geschwister Diana, Laurenz, Therese und Martin haben gemeinsam das neue Projekt Müller Elements gestartet. Aus dieser Zusammenarbeit sind bereits 2 großartige Weine hervorgegangen:



RIESLING ELEMENTS

Ein leichtgewichtiger, halbtrockener, mineralischer Riesling perfekt für jeden Anlass.

GRÜNER VELTLINER 5TH ELEMENT

Diese kräftige Veltliner Reserve stellt das 5. Element zu den 4 Geschwistern dar. Ein großer Wein für große Anlässe, der aus ihrer gemeinsamen Vision entstanden ist! Ein limitiertes Filetstück aus den besten Lagen, welches mit viel Hingabe, Know-how und Leidenschaft geduldig vinifiziert und sorgfältig abgefüllt wurde.



5th ELEMENT Club: Martin hat in den Locations der Hendlfischerei in Leogang und der Tom Almhütte in Maria Alm zwei Release-Partys unter dem Motto „5th ELEMENT Club“ abgehalten, um die Weine gebührend zu präsentieren.



Folge **MÜLLER ELEMENTS** auf Instagram, um keine Neuigkeiten zu verpassen:



Termine 2023



HEURIGER *ausg'steckt is!*

5.-18. April
12.-25. Juli
15.-24. September

täglich ab 15 Uhr geöffnet

Genießen Sie den neuen Jahrgang und regionale Heurigenspezialitäten bei unserem TOP-Heurigen in gemütlichem Ambiente!

WEIN & GENUSS *Dominikanerkirche Krems*
31. März & 1. April 2023, 14 - 20 Uhr
www.weingenusskrams.at

WEINFRÜHLING 2023

Verkosten Sie den neuen Jahrgang, wir haben an 2 Wochenenden für Sie geöffnet!

Krustettner Weinfrühling

22. & 23. April 2023

www.heurigenkrustetten.at

Kremstaler Weinfrühling

29. & 30. April 2023

www.kremstal-wein.at

LITERATUR & WEIN *im Stift Göttweig*

21. & 22. April 2023

www.literaturundwein.at

Krustettener Weintage am EICHBÜHEL

18. & 19. August 2023

Wine.tunes | Weinwandern | Weinfest

Ein Wochenende im Zeichen des Krustettner Weines mitten in den Weingärten mit wunderbarem Ausblick ins Kremstal.

Veranstaltungsprogramm folgt auf

www.heurigenkrustetten.at





Frühlingspaket 2023



Grüner Veltliner **GÖTTWEIGER BERG**
Kremstal 2022



Grüner Veltliner **RIED KREMSEK KOGL**
Kremstal 2022



Grüner Veltliner **RIED NEUBERG**
Kremstal 2022



Gelber Muskateller **GÖTTWEIGER BERG 2022**



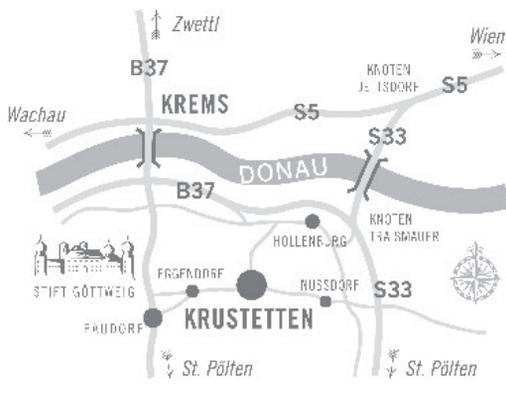
Sauvignon Blanc **GÖTTWEIGER BERG 2022**



SPARKLING *Zweigelt-Rosè*

Aktionspreis: € 53,50*

*versandkostenfrei in AT bis 30.4.2023



WEINGUT Familie MÜLLER

Montag bis Freitag 8-12 Uhr & 13-17 Uhr

Samstags gerne auf Anfrage.

Tel: +43 [0] 2739 / 2691, Fax: DW -14

info@weingutmuller.at

www.weingutmuller.at