MÜLLER

SEIT 1936



Von unseren Rieden. Zu großen Weinen.

Von unseren Gärten. Die Marille, frisch eingemacht.

Von Krustetten. Seit 1936. Weingut Müller.



Fernanda, Stefan, Martha, Gertrude, Martin, Laurenz,
Diana, Therese, Leopold, Leopold senior, Josefina, Verena.
Von links nach rechts. Alle Müller!

Jedes Detail liegt in den Händen der Familie.
Von der Rebschule bis zu den Raritäten im Keller.
Die Liebe zum Weinhandwerk treibt uns an, die Lust
am Gestalten verbindet. Alle für den Wein!



AUF DIE SCHÖNEN SEITEN DES LEBENS!

Wir feiern unsere neuen Weine, die warme Jahreszeit
und den Ausblick auf ein besonderes Jubiläum.

Der Sommer ist da – und mit ihm ein Großteil des neuen Jahrgangs 2025. Weine, die leicht im Glas schwingen, mit einer Extraportion Frucht und Frische. Mögen wir sehr! Besonders stolz macht uns auch ihre neue Verpackung: unsere neuen Etiketten. Weil sie nun perfekt zum Inhalt passen – zeitgemäß, konzentriert aufs Wesentliche. Verbunden mit unserem Motto: *Vinum est dominus.* Der Wein gibt den Ton an – und zwölf Müllers tun alles dafür, dass er zu voller Größe reifen kann.

Ja, zwölf! Ein ganzes Dutzend. So viele Familienmitglieder bringen sich bei uns im Betrieb ein. Eine Stärke, die wir im Jubiläumsjahr 2026 besonders feiern wollen – unser Weingut wird heuer 90 Jahre alt!

Davor gibt es noch viel zu tun. Wein machen, klar. Aber auch Heurigen – das lassen wir uns trotz der vielen Aufgaben am Weingut nicht nehmen. Weil's schön ist, unseren Gästen den Wein selbst einschenken zu können – und die können aus unserem ganzen Sortiment wählen. Immerhin über 30 Weine. Ja, auch das erfüllt uns mit Zufriedenheit.

Wer am Weingut Müller Sommer sagt, sagt auch Marille. Unsere Marillengärten liegen zwischen Krustetten und Oberfucha – die Wege sind also besonders kurz, um die Früchte ganz frisch zu verarbeiten. Weiter geht's danach dann mit den Äpfeln, auch aus unseren eigenen Gärten. Haben Sie gewusst, dass wir unsere Apfelsäfte sortenrein abfüllen? Neben unserem Wachauer Marillennektar und dem Verjus sind das einige unserer beliebtesten Durstlöscher. Schauen Sie in unseren Webshop!

Unseren Riedenblick, den großen Verkostungsraum mit Blick auf Stift Göttweig, die Donau und Lagen des Kremstals, öffnen wir rund ums Jahr für unseren Genussheurigen, Verkostungen und Masterclasses. Dabei geht es mit unseren Raritäten aus dem Weinkeller manchmal weit zurück bei den Jahrgängen. Dass unsere Weine Bestand haben und auch nach vielen Jahren noch Rückgrat zeigen, bestärkt uns auf unserem Weg. Ein Weg, den wir eben gerne gemeinsam gehen. Als Familie. Für die schönen Seiten des Lebens. Die Farben des Sommers. Und Weine, die Geschichten erzählen.

Ihre Familie Müller



Neuer Look

Seit dem Jahrgang 2025 glänzen unsere Weine im neuen Design. Zwei Farben geben dabei den Ton an: Sand für die klassischen Weine, die wir in erster Linie im Edelstahltank ausbauen. Quarzblau für die besonders komplexen Weine.

Am Design haben wir lange gefeilt.
Heute macht mich jede Flasche mit dem neuen
Etikett noch ein bisschen stolzer.

Leopold Müller



Schon probiert? Pinot Noir aus der Wachau

Wir lieben diese Rebsorte! Pinot Noir ist immer elegant. Etwas Besonderes. Unserer wächst in der Wachau. Der Jahrgang 2023 wurde bei der Landesweinprämierung mit Gold ausgezeichnet.

VON KRUSTETTEN IM KREMSTAL BIS IN DIE WACHAU



Unser Puzzle hat 384 Teile. Und wir lösen es jedes Jahr. So viele Parzellen bewirtschaften wir im Kremstal und in der Wachau. So zirka. Und das in vielen verschiedenen Rieden.

Ried Eichbühel, Krustetten, Kremstal

Unsere höchstgelegene Riede – auf bis zu 350 Metern Seehöhe befinden sich unsere Weingärten. In dieser Lage in Krustetten weht konstant der Wind, und die angrenzenden Wälder sorgen für die Extraportion Frische. Der Unterboden ist ein spezieller: Hier dominiert das Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation.





Ried Leiten, Krustetten, Kremstal

Unsere kühlste Lage – Cool Climate pur. Ideal für Riesling. Die Ried Leiten formt sich aus unzähligen kleinen Parzellen, die übereinander geschichtet ein großes Ganzes ergeben. Der Hang: so steil, dass manche Terrassen nur wenige Zeilen breit sind.

Ried Gottschelle, Furth, Kremstal

Die Gottschelle liegt auf einem Plateau am Fuße des Göttweiger Bergs – und ist voller spannender Kontraste. Während in vielen Bereichen der eiszeitliche Löss meterdick ist, dominiert an anderen Stellen der kristalline Unterboden, so wie in unseren Steilterrassen im Norden.





Ried Alte Point, Mautern, Wachau

Die Ried Alte Point liegt südlich der Römerstadt Mautern an der Donau. Das Klima ist warm, der Boden von Donauschotter geprägt. Perfekt für feinwürzige Grüne Veltliner mit schönem Schmelz.

Ried Süßenberg, Mautern, Wachau

Die älteste dokumentierte Lage, die wir bewirtschaften – seit dem Jahr 893 ist sie mit Reben bepflanzt. Viele Sonnenstunden und ein Boden, der von Verwitterungsgestein geprägt ist – das alles gibt den Weinen Kraft und Struktur, sowohl Grünem Veltliner als auch Riesling.





Riesling Krustetten und Grüner Veltliner Krustetten: genau die richtige Mischung. Frisch, fruchtig – und das mit Präzision.

DÜRFEN WIR VORSTELLEN: KRUSTETTEN

Unser Zuhause: Krustetten im Kremstal.
Ein Ort, dem wir auch zwei Weine gewidmet haben.

Krustetten ist oben. Ganz oben im Kremstal. Auf bis zu 400 Höhenmetern liegen hier unsere Weingärten zum Teil, unser Weingut befindet sich mitten im Zentrum der kleinen Ortschaft.

In unseren Ortsweinen bilden wir unsere Heimat ab: Grüner Veltliner Krustetten und Riesling Krustetten. Zwei Weine, die genau die richtige Mischung sind: unkompliziert, aber alles andere als banal. Frisch, fruchtig – und das mit Präzision. Weine, bei denen klar ist: Ja, da will ich ein zweites Glas davon. Unbedingt! Weine zum Teilen mit lieben Freunden und Bekannten. Weil es das ist, was das Medium Wein am besten kann: Menschen zusammenbringen. Das brauchen wir heute mehr denn je, sind wir überzeugt.

In vielen Lagen in Krustetten finden wir ein besonderes Konglomerat im Boden vor – es gibt den Weinen immer eine schöne Mineralik mit. Und es passt irgendwie auch zu unserer Familie. Denn unser Weingut ist über die Jahre genauso zu einem großen Ganzen gewachsen. Das Krustettener-Müller-Konglomerat ... ;-)

Jetzt im Web-Shop bestellen!



Von unseren Wurzeln. Bis in die Zukunft.

90 Jahre Weingut Müller.

1936 kauften unsere Eltern (bzw. Groß- und Urgroßeltern) eine kleine Wirtschaft in Krustetten. Sie hatten fast nichts. Nur den Willen, sich gemeinsam etwas aufzubauen.

90 Jahre später dürfen wir auf diesem Fundament noch immer weiter aufbauen als Familie. Vieles hat sich verändert. Eines ist gleichgeblieben: der Wunsch, etwas zu schaffen – und an die nächste Generation weiterzugeben.

Dafür arbeiten heute drei Generationen Hand in Hand. Eine Stärke, die wir auch im Jubiläumsjahr 2026 gemeinsam feiern wollen.

Einkochen, einlegen, abfüllen: Marillen-Festspiele!

Verena Müller verarbeitet im Sommer hunderte Kilo Marillen zu Marmelade, flaumigen Kuchen und eingelegten Köstlichkeiten.

Orange ist die Farbe des Sommers! Bei uns am Weingut dreht sich dann vieles um die Marille – in unseren Marillengärten und in der Hofküche. Die Wege sind kurz.

Wer frische Marillen möchte, ist am besten schnell dran und reserviert: +43 2739 / 2691. Viele Früchte verarbeiten wir aber auch selbst. Verena, genauer gesagt. Die Chefin unserer Familien-, Heurigen- und Hofküche. Einkochen, einlegen, abfüllen – damit Sie den Geschmack des Sommers das ganze Jahr über genießen können.

Verena bäckt aber auch die Süßigkeiten für unseren Heurigen – klar, dass da auch immer wieder ihr flaumiger Marillenkuchen auf der Karte steht. Also am besten noch etwas Platz für den süßen Abschluss lassen. Unsere nächsten Heurigentermine finden Sie übrigens auf der Rückseite.



Wir fangen die Farben des Sommers ein:
Marmelade, Nektar und Weine, die leicht im Glas schwingen

Aus den besten Wachauer Marillen, gewachsen in unseren eigenen Obstgärten!



Marillen Marmelade

Aus unseren Wachauer Marillen, sorgfältig von Verena aus sonnengereiften Früchten verarbeitet. Intensives Marillenaroma und natürliche Süße in jedem Glas.



Wachauer Marillen Nektar

Den Sommer das ganze Jahr über im Glas: Unser Wachauer Marillen Nektar ist intensiv fruchtig – ein perfekter Durstlöscher mit eisgekühltem Soda!



Sparkling Rosé

Bringt sommerliche Laune ins Glas! Unser Rosé Sparkling mit seinen zarten Bubbles und dem Duft nach Walderdbeeren. Perfekt für die Sonnenterrasse!



Riesling Ried Further Silberbichl

Ein klassischer Riesling aus dem Kremstal – hier schimmert das Gestein an manchen Stellen in Silber! Marille pur in der Nase. Feine Mineralik und volles Aroma.



WEB-SHOP

Weine, Schaumweine, Saft & Hausgemachtes:
Bestellen Sie einfach, wann Sie wollen, auf
www.weingutmueller.at

AB-HOF-VERKAUF

Vinothek Weingut Müller
Hollenburgerstraße 12, 3508 Krustetten
Montag bis Freitag 8–12 & 13–17 Uhr
oder nach vorheriger Vereinbarung
+43 2739 2691 oder info@weingutmueller.at

MÜLLER

SEIT 1936

DIE NÄCHSTEN HEURIGEN-TERMINE

06. bis 19. Juli 2026
11. bis 20. September 2026
Täglich ab 15 Uhr geöffnet.

KULTUR BEI WINZERINNEN UND WINZERN

30. Juli 2026, Riedenblick, Weingut Müller
Kellerführung, Weinverkostung,
Heurigenjause und Konzert:
Agnes Palmisano – „Packl: die besten Jahre“

Ticketreservierung unter
info@weingutmueller.at oder +43 2739 2691

WEINFEST AM EICHBÜHEL

28. & 29. August 2026
Jeweils ab 16.30 Uhr
Weitere Infos: www.weingutmueller.at

ADVENT-GENUSSHEURIGER IM RIEDENBLICK

19. bis 21. November
Täglich ab 16 Uhr geöffnet.

Tischreservierung unter +43 2739 2691

Kontakt & Impressum: Weingut Müller GmbH, Hollenburger Straße 12, A-3508 Krustetten
www.weingutmueller.at, Tel: +43 (0) 2739 2691, info@weingutmueller.at
Juni 2026, Konzept & Gestaltung: FRIEDL UND SCHMATZ GesmbH & Co KG
Fotos: Martina Siebenhandel, Robert Herbst, Weingut Müller