MÜLLER

SEIT 1936

VON DER EINZELLAGE. ZUR PRÄZISION IM GLAS.

HAND-SCHRIFT, WÖRTLICH GEMEINT.

Wir nehmen das Handwerk des Weinmachens ernst.
Deshalb ist es bei uns richtig lustig.

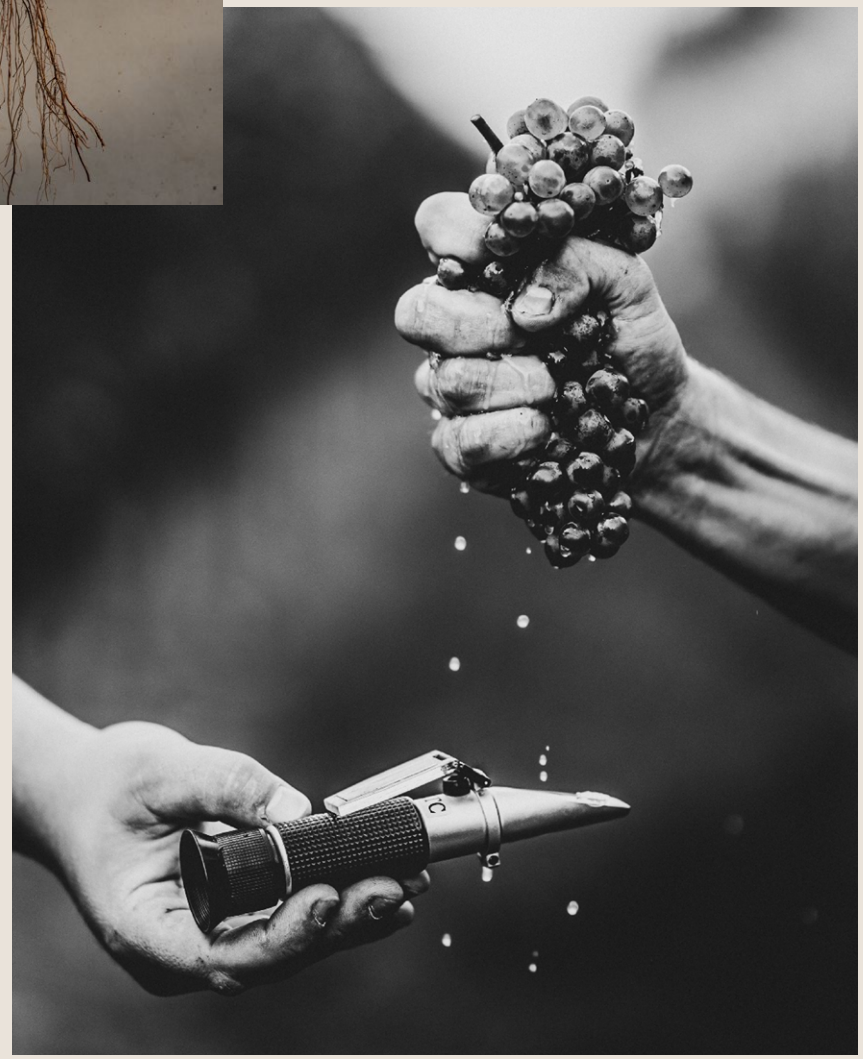


Willkommen am Weingut Müller in Krustetten. Ja, das meinen wir von Herzen! Als familiengeführtes Weingut ist Weinmachen für uns etwas höchst Persönliches. Zwei Generationen arbeiten Tag für Tag eng zusammen – eine dritte hilft mit. Macht gemeinsam: Zwölf Müllers am Weingut. Diese Konstellation gibt's kein zweites Mal, glauben Sie uns. Nicht selten werden wir gefragt, wer bei uns der Chef sei. Darauf haben wir eine klare Antwort: Das ist der Wein. Er gibt bei uns den Takt vor.

Die Arbeit im Weingarten, das Tüfteln im Keller, das Erlebnis rund um den Wein, die Obstgärten und Getreidefelder – alles ein Kreislauf. Wir gehen sogar noch einen Schritt weiter. Weinmachen fängt bei uns nämlich nicht erst im Weingarten, sondern in der eigenen Rebschule an. Verwurzelter ins Weinmachen kann man nicht sein – und das seit 1936, dem Gründungsjahr von Weingut und Rebschule. Die Geschichte unseres Lesehofs reicht noch viel länger zurück: bis ins Jahr 1270.



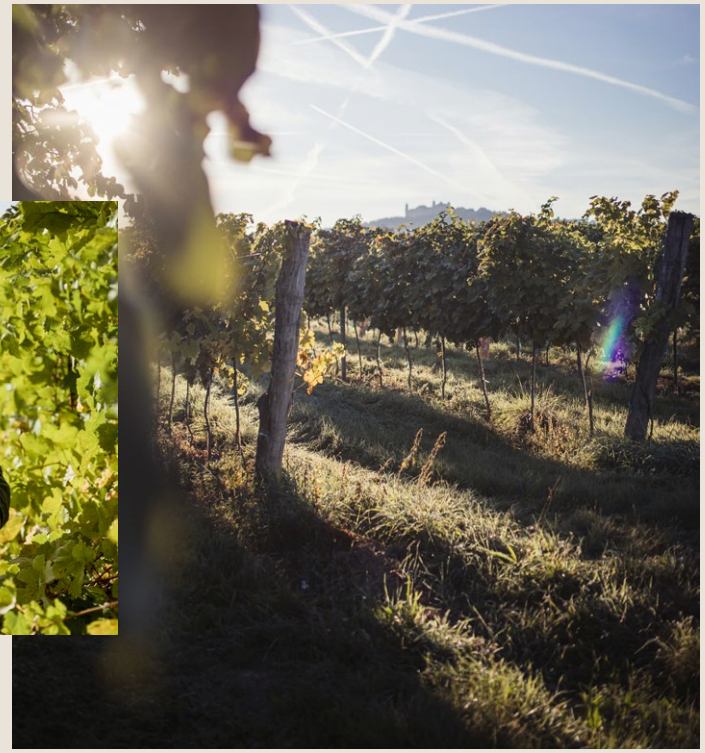
Weingut. Rebschule. Landwirtschaft.
Ein Kreislauf.



VON JUNGEN WURZELN. ZU GROSSEN WEINEN.

Von der eigenen Rebschule bis zu den Raritäten im Weinkeller: Jeder Schritt liegt in den Händen unserer Familie.





WER BEI UNS DEN TAKT VORGIBT: DER WEIN

Beständigkeit ist einer unserer wichtigsten Werte:
Wir entwickeln verlässlich etwas Neues.

Unsere Weingärten gehören für uns zur Familie. Deshalb bekommen sie rund ums Jahr die volle Aufmerksamkeit. Hier entstehen Qualität und Individualität, die wir danach im Keller kompromisslos in die Flasche bringen. Unsere Weine sind damit so wie wir selbst – jeder hat seinen eigenen Charakter, aber alle sind sie ganz klar von Müller. Botschafter, die ihre Herkunft im Herzen tragen. Darauf kann man sich verlassen. Beständigkeit ist einer unserer wichtigsten Werte. Trotzdem bleiben wir nicht stehen, das würde bei der Familiendynamik rein rechnerisch schon gar nicht funktionieren. Deshalb gibt es immer wieder Neues: Weine, wie *Collage® in Weiß und in Rot* – frisch und fruchtig. Die *Hofwerk*-Serie, die die Rebsorte in den Vordergrund stellt. Auch alkoholfreie Produkte stellen wir aus unseren Trauben her, wie *Blanc Zero* – eine Alternative zu unseren klassischen Schaumweinen. Trotzdem: herkunftstypische Weine bleiben der Fokus unserer Aufmerksamkeit. Unverwechselbare Weine, die über die Region, den Ort oder die Riede erzählen, wo sie gewachsen sind.

Seit 2015 nachhaltig zertifiziert

Wir sind stolz, dass wir das Gütesiegel NACHHALTIG AUSTRIA tragen dürfen. Viele einzelne Schritte führen dazu: In den Böschungen und der Begrünung unserer Weingärten fühlen sich Insekten und Wildtiere wohl. Zusätzlich stärken wir die Böden mit Kompost – für noch mehr Leben in der Bude, salopp formuliert. Biodiversität und Bodenleben werden damit gefördert. Unsere Biomasse-Anlage betreiben wir mit den Hackschnitzeln unserer Wälder und Weingärten. Energie liefert die Sonne dank Photovoltaik am Dach. Um möglichst wenig davon zu verbrauchen, haben wir unseren Weinkeller direkt in den Hang gebaut. Faires Miteinander ist im Familienbetrieb ohnehin in unserer DNA – übrigens auch ein Kriterium dieser Zertifizierung. Gut so!



Weine in Sand

Mit hellem Etikett versehen wir alle Weine, die leicht im Glas schwingen – und in der Regel klassisch im Edelstahltank ausgebaut werden.

Weine in Quarzblau

Unsere Weine mit quarzblauem Etikett zählen zu den komplexesten Gewächsen der Region. Fest verwurzelt in ihr Terroir erzählen sie einzigartige Geschichten ihrer Herkunft.

Unserem Wein lassen wir gerne den Vortritt. Er hat bei uns das Sagen – vinum est dominus.
Dahinter steht eine ganze Reihe von Müllers.
Alle mit derselben großen Begeisterung fürs Weinmachen. Jeder und jede mit seinen oder ihren eigenen Stärken.



Fernanda, Stefan, Martha, Gertrude, Martin, Laurenz, Diana, Therese, Leopold, Leopold senior, Josefina, Verena





JEDER SCHNITT.
JEDER SCHRITT.

Alles liegt in den Händen unserer Familie.
Das Who is Who.

12 x Müller. Alle für den Wein. Kellermeister Martin Müller ist für die Vinifikation der Weine verantwortlich. Grund genug für Leopold, noch mehr unterwegs zu sein in Österreich bei unseren Partnern. So wie Diana, die das Ganze aber international angeht: Paris, Düsseldorf, Tokio und so. Stefan und Laurenz sind in der Zwischenzeit draußen. Bei den Reben – von den jungen Wurzeln in der Rebschule bis zu den ältesten Rebstöcken in unseren Kremstaler und Wachauer Rieden. Es wird behauptet, sie kennen jeden Rebstock persönlich. Gut, man muss nicht alles glauben.
Fix ist, dass Martha die Geschicke des Weinguts vom Büro aus lenkt, begleitet von Therese, die Neuigkeiten auf Social Media teilt. Ohne Verena ginge all das nicht, die Chefin unserer Haus-, Heurigen- und Hofküche. Die Jüngsten, Fernanda und Josefina, sind bei all dem mittendrin statt nur dabei. Genauso wie die Großeltern Gertrude und Leopold senior. Einmal Winzer, immer Winzer.

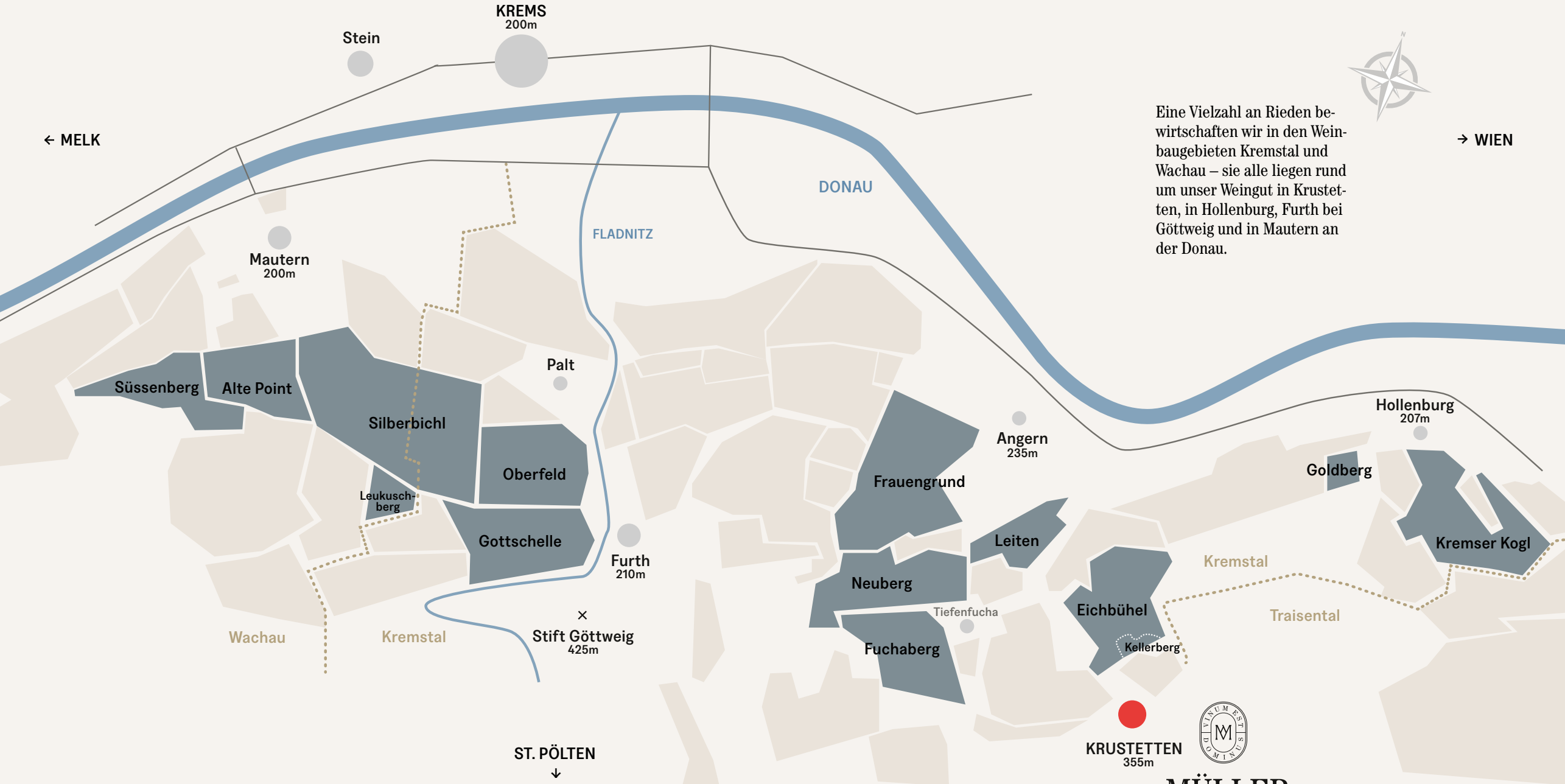
Handgemachtes & Heuriger

Unser Weingut funktioniert wie ein großer Kreislauf. Gut, ein bisschen Bienenstock ist auch dabei, so quirlig geht es manchmal zu. Besonders, wenn wir Heurigen machen. Ja: machen. Denn auch hier gilt: alles Handarbeit. Die Blunz'n, der Schweinsbraten, die Pasteten und Salate. Vier Mal im Jahr öffnen wir die Tore unseres Heurigens – und freuen uns immer wieder über die Auszeichnung als bester *TOP-Heuriger* im Kremstal. Zu unserem Betrieb gehören auch Getreidefelder, Marillen- und Apfelgärten. Das Brot beim Heurigen backen wir mit unserem eigenen Mehl. Die Marillen landen in Verenas Marmelade – und in weiterer Folge in luftigen Kuchen. Wir machen daraus aber auch Marillennektar und Edelbrand. Unsere frischen Früchte kann man übrigens auch ab Hof kaufen – wir informieren per Newsletter, wann sie reif sind, und wann der nächste Heurige startet.





DER WEIN HAT DAS SAGEN. DIE MARILLE REDET ABER LAUTSTARK MIT.



Eine Vielzahl an Rieden bewirtschaften wir in den Weinbaugebieten Kremstal und Wachau – sie alle liegen rund um unser Weingut in Krustetten, in Hollenburg, Furth bei Göttweig und in Mautern an der Donau.

RIEDEN

Von der Einzellage zur Präzision im Glas.
Unsere Rieden im Kremstal und in der 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.



Unsere Weine wachsen in einer Vielzahl an Rieden im Kremstal und in der Wachau – verteilt auf 384 kleine Parzellen. So zirka. Denn wie alles bei uns, ist auch das im Fluss. Diese Vielfalt an Lagen, Kleinklimas, Böden – verbunden durch die Donau – bringt vielschichtige Weine hervor. Je nachdem, wo sie genau gewachsen sind: auf tiefgründigem Löss, Verwitterungskonglomerat oder den kargen Urgesteinsböden unserer Höhenlagen. Apropos: die Seehöhe unterscheidet sich bei unseren Weingärten teilweise drastisch – von 200 bis 400 Meter. Daraus ergeben sich spannende Kontraste. Rund um Krustetten treffen zwei Klimazonen aufeinander: das pannonische und das kontinentale Klima. Kühle Luftmassen aus dem Waldviertel und dem Dunkelsteinerwald sorgen für große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht – die Basis, um frische, elegante Weine zu machen. Auch Höhenlage und Donaunähe sind wichtige Faktoren, die das jeweilige Kleinklima beeinflussen. Grüner Veltliner und Riesling geben bei uns den Ton an, aber auch die Sortenvielfalt liegt uns am Herzen. Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Zweigelt oder autochthone Sorten wie der Neuburger. Ja, auch Weißburgunder und Chardonnay fühlen sich im Kremstal wohl.

RIED EICHBÜHEL – KRUSTETTEN



Eine der höchstgelegenen und kühlsten Rieden im südlichen Kremstal – hier kann Grüner Veltliner lange und konstant reifen. Die Böschungsterrassen haben wir selbst rekultiviert, auch der Boden ist besonders: Hier dominiert eiszeitliches, kalkhaltiges Konglomerat.

RIED LEITEN – KRUSTETTEN

Unzählige kleine Parzellen ergeben übereinandergeschichtet ein großes Ganzes. Der Hang: so steil, dass manche der Böschungsterrassen nur wenige Zeilen breit sind. Große Temperaturunterschiede machen die Weine besonders aromatisch. Perfekt für Riesling!



RIED GOTTSCHELLE – FURTH BEI GÖTTWEIG



Eine der bedeutendsten und kontrastreichsten Rieden des Kremstals. Während in vielen Bereichen der eiszeitliche Löss meterdick ist, dominiert an anderen Stellen der kristalline Unterboden – so wie in den Steilterrassen unseres Weinguts.



KREMSTAL

Spannende Kontraste, die Donau stets im Blick

Das Weinbaugebiet rund um Krems an der Donau, eine Stadt mit über tausend Jahren Geschichte. Bei uns im südlichen Kremstal ist die Donau stets im Blick – und sorgt für konstante Luftbewegung. Unsere Weingärten befinden sich rund um die Weinorte Krustetten, Hollenburg und Furth bei Göttweig.

Die Böden sind vielfältig: Donauschotter, Urgestein und der kalkreiche Löss, dessen oft meterhohe Wände das Zuhause von Kleintieren und Vögeln sind. Gewusst, dass im südlichen Kremstal eine der größten Populationen an Bienenfressern lebt?

VINUM EST DOMINUS

WACHAU

Weinbautradition, weltbekannt.

Die Wachau: weltbekannt für ihre trockenen Weißweine und ihre kilometerlangen Trockensteinterrassen. Unsere Weingärten befinden sich am östlichen Ende südlich der Donau, rund um die Weinstadt Mautern an der Donau.

Hier wachsen Grüner Veltliner, Riesling und Pinot Noir – gebietstypisch ausgebaut, abgefüllt als Wachau DAC. Vor allem die kargen Urgesteinsböden der tausendjährigen Rieden Süßenberg, Alte Point und Leukuschberg machen die Weine von hier besonders mineralisch und vielseitig.

WEIN ERLEBEN

HEURIGER



Vier Mal im Jahr machen wir Heurigen. Im Sommer öffnen wir dafür auch unseren schattigen Innenhof – täglich ab 15 Uhr, wenn ausg'steckt ist.

Alle Termine & Online-Shop:
www.weingutmueller.at

Newsletter abonnieren
und nichts verpassen!

EVENTS



Beim *Kremstaler Weinfrühling* präsentieren wir den neuen Jahrgang im großen Stil. Mit unserem Event *Bottle Beats* feiern wir im Sommer den Wein – und das mitten in der Ried Eichbühel.

AB HOF-VERKAUF



Unsere Weine können Sie im Online-Shop kaufen oder ab Hof:

Montag bis Freitag:
8 – 12 & 13 – 17 Uhr
Hollenburger Straße 12
3508 Krustetten
+43 2739 / 2691
info@weingutmueller.at

Fotos: Robert Herbst, Martina Siebenhandl, Chris Laistler, Heidi Pein
Konzept & Gestaltung: FRIEDL UND SCHMATZ GesmbH & Co KG

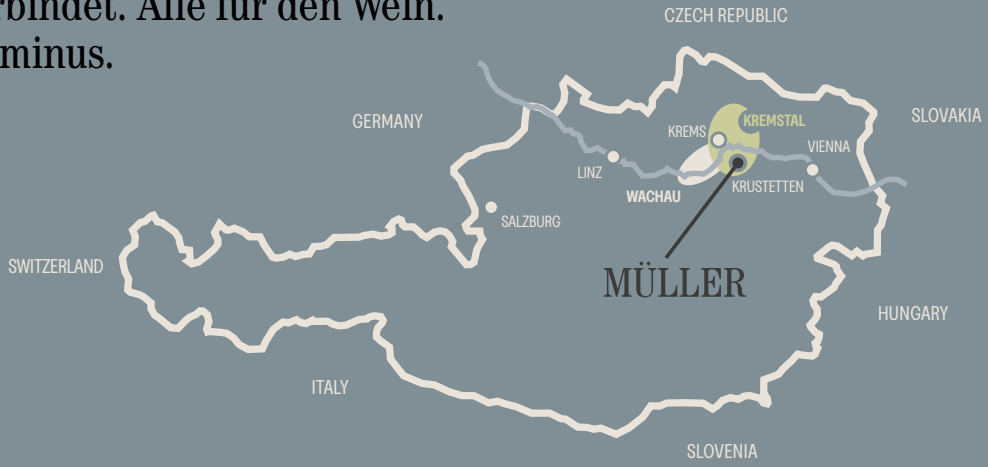


VINUM EST DOMINUS

MÜLLER

SEIT 1936

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. Vinum est dominus.



Weingut Müller GmbH, Hollenburger Straße 12, A-3508 Krustetten
www.weingutmueller.at, Tel: +43 (0) 2739 2691, info@weingutmueller.at