



## Weingut Wolfgang Müllner

### Rebsorten:

Merlot  
Chardonnay  
Riesling  
Spätburgunder  
Grüner Veltliner  
Zweigelt  
Muskateller  
Welschriesling

### Gesamtanbaufläche:

18 ha

### Böden:

Löss  
Lehm

### Qualität:

Bio seit 2007

### Anbaugebiet:

Weinviertel

Das Bioweingut von Wolfgang Müllner ist mit seinen Weingärten im Herzen des österreichischen Weinviertels gelegen und schon seit über 150 Jahren im Besitz der Familie. Über Generationen wirtschaftet dieser äußerst sympathische Mischbetrieb, ohne sich einem einzelnen Produkt zu verschreiben und die eigenen Ländereien einer Monokultur preiszugeben. So finden sich bei einem Besuch des Weingutes auch nicht nur Weinflaschen im Hof und Fässer im Keller. Hier werden neben Kartoffeln und Getreide auch Kürbisse und Gemüse angebaut und zum Teil von Frau Müllner zu kleinen Delikatessen verarbeitet und in Gläsern ab Hof verkauft. Marillenkompott, Kürbiskonfitüre oder eingelegte Zwetschen sind nur einige der kleinen Köstlichkeiten. Besondere Aufmerksamkeit verdient das Müllner-Kürbiskernöl – tiefgrün, etwas moosig und sehr nussig, verfeinert es sommerliche und winterliche Salate. Wer einmal in die Gegend kommt, sollte sich in der malerischen Dürnleiser Kellergasse inspirieren lassen und unter hübschem Gewölbe im Kostkeller die sauber vinifizierte Weine verkosten.

Das Weinviertel erstreckt sich nördlich von Wien bis zur tschechischen Grenze. Die Weintrauben von Wolfgang Müllner reifen recht weit im Norden, unweit von Hollabrunn in den Rieden bei Dürnleis, Kleinweikersdorf und Mailberg. Die vielen verschiedenen Rieden und die unterschiedliche Bodenbeschaffenheit erlauben es ihm, eine große Sortenvielfalt anzubauen und sortentypisch zu vinifizieren, allen voran der würzige Grüne Veltliner. Aber auch Gelber Muskateller, Chardonnay und Riesling wachsen unter der Obhut des Wein- und Getränkefachmanns vortrefflich und zeigen jeweils elegante Typizität.

Gemeinsam mit seinen Eltern stellt sich der Winzer Wolfgang Müllner alljährlich der Herausforderung, Spitzenweine zu keltern. Tradition und modernes Know-how verbindend, versteht er seine Arbeit als ein immer wiederkehrendes, spannendes und wunderbares Erlebnis. Diese Freude in Flaschen zu füllen, ist das Ziel der Familie Müllner.