



Müllers Heuriger & Weingut zählt zu den Geheimtipps der Stadt - obwohl er immer mehr überregionale Auszeichnungen erhält.

Grinzings Heurigenidylle

Der Stadtteil Grinzing im 19. Wiener Gemeindebezirk ist weit über Österreich hinaus als Ur-Wiener Heurigengegend bekannt.

In Grinzing reiht sich eine Wein-Ausschank neben die andere, abgesehen von wenigen löblichen Ausnahmen, ist es vornehmend ein beliebtes Ziel von Touristen. Sie werden autobusweise herangekarrt, um in eine Art Heurigen-Disney-Welt mit Schrammelmusik einzutauchen, wie es sie in dieser Form nie gegeben hat. Eine Welt, die von den Wienern gemieden wird. Die wenigen echten Heurigenbetriebe in Grinzing hingegen, in denen Qualität und Tradition gleichermaßen hochgehalten werden, erfreuen sich regen Zuspruchs der Einheimischen. Eine dieser Ausnahmeerscheinungen ist Müllers Heuriger, ein Rückzugsort und bewusster Kontrast zum lauten Draußen.

2013 wurde er vom Sohn der Eigentümer, dem Juristen Johannes Müller, und dessen schwäbischer Frau Maggy Müller übernommen und ist seither ein Musterbeispiel für Retroschick gepaart mit zeitgemäßer Authentizität. Mit regelmäßigen kulturellen Veranstaltungen trifft das junge Paar auch den Nerv einer wachsenden Gästeschar. Erstklassige Weine, allen voran der berühmte Wiener Gemischte Satz und traditionelle Köstlichkeiten zeichnen neben dem liebevoll bespielten Ambiente Müllers Heurigen aus. Küchenchefin Maggy liebt kulinarische Sidesteps. So stehen in der Vitrine neben dem klassischen Surschnitzel oft Schwäbische Maultaschen und neben dem Apfel-

strudel bunte Cupcakes. Heuer gibt es erstmals auch eine Heurigen-Dependance direkt im Weingarten am berühmten Nußberg mit Blick über die Stadt. Ein Food Truck wird dort als Buschenschank fungieren, sitzen wird man inmitten der Rebstöcke. Sechs Hektar Rebfläche bewirtschaftet Johannes Müller am Nußberg und Reisenberg, bepflanzt mit dem typischen Gemischten Satz, Grünem Veltliner, Traminer, Weißburgunder und Blauburgunder (Pinot Noir). Die Weingärten dort reichen fast bis ans Ufer der Donau heran, ihre Muschelkalk- und Kalksteinverwitterungsboden sind den Burgundersorten und Veltlinern besonders zuträglich. ➔

Müllers Heuriger & Weingut
Cobenzlgasse 38, 1190 Wien
1190 Wien
willkommen@muellers-heuriger.at
www.muellers-heuriger.at

Der Grüne Veltliner

Oberer Reisenberg 2016
 Aus der Ried Reisenberg stammt dieser sortentypische Grüne Veltliner mit Aromen nach Grapefruit, weißem Pfeffer, Kresse und tropischen Früchten. Der Kalkboden verleiht ihm viel Mineralität, Würze und einen langen Nachhall. Ein Wein mit sehr gutem Reifepotential.
 16,- Euro ab Hof

