Wien ist Weinstadt

**Der Wein gehört zu Wien – so wie der Stephansdom, Schloss Schönbrunn und die Sängerknaben. Doch den Wiener Wein gibt es nicht nur beim traditionellen Heurigen – vielmehr ist er dabei, die ganze Stadt zu erobern.**

Wien und Wein gehören zusammen. Als einzige Hauptstadt der Welt produziert Wien innerhalb der Stadtgrenzen eine nennenswerte Menge Wein – dies macht ihn geradezu zu einem der Wahrzeichen der Metropole. Aber Wiener Wein ist mehr als das: ein Wirtschaftsfaktor, ein prägendes Element des Stadtbilds, ein Beitrag zum urbanen Ökosystem und nicht zuletzt auch zum Wohlbefinden der Menschen – das gilt für Einheimische ebenso wie für Gäste. Ein weltweit einzigartiges Gesetz schreibt seit Anfang 2015 zwingend vor, dass Wiener Rebflächen bewirtschaftet werden müssen, um wertvolle Weinlagen gegen Immobilien-Spekulationen zu schützen. Somit stehen die Weingärten der Stadt sozusagen unter Denkmalschutz.

Nachdem man über viele Jahre, ja Jahrzehnte, den Wiener Wein fast ausschließlich in Verbindung mit dem Heurigen gesehen hat, ist er in der österreichischen Bundeshauptstadt inzwischen buchstäblich in aller Munde. Wien profiliert sich immer stärker als Weinbauregion, der Wiener Wein steht alljährlich im Mittelpunkt zahlreicher Veranstaltungen und er hat seinen fixen Platz in vielen Weinbars, Vinotheken und Lokalen der Stadt gefunden. Kurzum: Es ist leicht, dem Wiener Wein zu begegnen – und ihn zu genießen.

# Der Wiener Heurige

Rund 70 Prozent der jährlichen Weinmenge werden bei einem der rund 100 Wiener Heurigen konsumiert. Das heutige Buschenschankrecht geht auf eine Verordnung Kaiser Josefs II. aus dem Jahr 1784 zurück, in der er den Winzern erlaubte, Wein aus eigener Erzeugung auszuschenken. Erkennbar ist der echte Wiener Heurige an der „Ausg’steckt“-Tafel und am Föhrenbuschen, der gleichzeitig anzeigt, wann das Lokal geöffnet ist. Diese beiden Symbole garantieren auch, dass hier ausschließlich Eigenbauweine aus Wiener Weinrieden ausgeschenkt werden. Die ungezwungene Atmosphäre, die Gärten am Rande der Stadt, der gute Wein und die feinen Schmankerln machen den Heurigen zu einem beliebten Ausflugsziel für ein bunt gemischtes Publikum. Die „Wiener Heurigenkultur“ wurde 2019 in das UNESCO-Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich aufgenommen. Um die Position des Wiener Heurigen gegenüber Gastronomiebetrieben mit Heurigen-Anmutung zu stärken und dem Gast ein klares und nachvollziehbares Qualitätsversprechen zu geben, wurde auf Initiative der Wiener Landwirtschaftskammer die Vereinigung der „Wiener Top-Heurigen“ ins Leben gerufen. Diese Betriebe müssen eine Reihe von Anforderungen und Kriterien erfüllen: Angefangen damit, dass es sich natürlich um „echte“ Heurige nach dem Buschenschankgesetz handeln muss, über das Ambiente des Lokals und die Freundlichkeit des Service bis hin zur Qualität von Speisen und Getränken. Inzwischen haben 18 Betriebe die Aufnahme in diesen exklusiven Club geschafft. Eine komplette Auflistung samt Öffnungszeiten und Routenplaner für jeden einzelnen Top-Heurigen gibt es hier: <http://www.wienerwein.at/wiener-top-heuriger>

Fast schon ein wenig in Vergessenheit geraten, hat das Wort „Heuriger“ auch noch eine zweite Bedeutung: Es steht für den Wein vom aktuellen Jahrgang, der pünktlich zu Martini (11. November) „getauft“ wird und am gleichen Tag des Folgejahres zum „Altwein“ wird.

# Wien als Weinregion

Wien ist nicht nur Bundesland und Bundeshauptstadt, sondern auch eine eigenständige Weinregion mit einer Rebfläche von etwa 575 Hektar, rund 140 Weinbaubetrieben und einer durchschnittlichen Weinernte von 2,4 Millionen Litern jährlich. Rund 80 Prozent der Rebfläche sind mit Weißweinreben bestockt, wobei Sorten wie Riesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Sauvignon blanc oder Gelber Muskateller ausgesprochen fruchtige und elegante Weine bringen. Geprägt wird der Wiener Wein sowohl von pannonischen Klimaeinflüssen, denen er die Reife verdankt, als auch von kühlen Winden aus dem Norden, die ihm Frische und Fruchtigkeit verleihen. Ein perfektes Zusammenspiel der Kräfte, aus dem Weine entstehen, die viel Trinkspaß bereiten und sich perfekt als Speisenbegleiter zur Heurigenjause oder zur Wiener Küche eignen.

# Ausgezeichnet und naturnah

Darüber hinaus keltern die Wiener Winzer auch hervorragende Bouteillenweine, die in der Wiener Gastronomie großen Anklang finden. Regelmäßige Auszeichnungen bei Verkostungen renommierter Fachmagazine und im SALON Österreichischer Wein bestätigen die hohe Qualität dieser Weine. Gerade durch die Nähe zur Stadt ist den Wiener Winzern eine möglichst naturnahe und nachhaltige Bewirtschaftung ihrer Weingärten ein besonders wichtiges Anliegen. Manche gehen noch einen Schritt weiter. So bewirtschaften inzwischen rund ein Dutzend Wiener Winzer, darunter bekannte Betriebe wie Wieninger, Christ oder Zahel ihre Weingärten biologisch-dynamisch. Das bedeutet den völligen Verzicht auf systemische Spritzmittel und Pflanzenschutz und deren Ersatz durch natürliche Extrakte wie etwa Tees, die im Sinne der Homöopathie zur Stärkung der Pflanzen ausgebracht werden. Das Weingut Wien Cobenzl wird seit über hundert Jahren von der Stadt Wien betrieben – nach einer Umstellungsphase sind ab dem Jahrgang 2023 dessen Weine biozertifiziert. Rund ein Drittel der Wiener Rebflächen werden bereits biologisch bewirtschaftet, womit Wien eine Vorreiterrolle im österreichischen Weinbau einnimmt.

# Der Gemischte Satz – eine Wiener Spezialität kehrt zurück

Eine Besonderheit unter den Wiener Weinen ist der so genannte „Wiener Gemischte Satz“. Bereits im 19. Jahrhundert, als in den meisten anderen österreichischen Weinbaugebieten eher Massenträger zum Zug kamen, setzte man in Wien auf Edelrebsorten wie Riesling, Rotgipfler, Weißburgunder und Traminer. Diese wurden zusammen mit etlichen weiteren Sorten im Weingarten gemischt ausgepflanzt. Dadurch entstanden nicht nur sehr vielschichtige und komplexe Weine, die verschiedenste Eigenschaften wie Frische, Fruchtigkeit oder Körperreichtum in sich vereinigen konnten, sondern der Winzer hatte auch stets einen relativ sicheren Ertrag: Durch die unterschiedlichen Blütezeitpunkte der Sorten führten auch widrige Witterungsumstände während der Blütezeit nie zu einem Totalausfall der Ernte, sondern höchstens zu Einbußen bei bestimmten Sorten. Nachdem der Gemischte Satz sehr lange ein Schattendasein als einfacher Schankwein beim Heurigen gefristet hatte, erlebt er seit mehreren Jahren eine Renaissance. Dieser besonders typische und charakteristische Wiener Wein wird sowohl als leichter, süffiger Tropfen als auch in Form eines kraftvollen und komplexen Top-Weines in die Bouteille gefüllt.

# WienWein – gemeinsam für den Wiener Wein

Die besten und engagiertesten Wiener Winzer schlossen sich 2006 zur Gruppe WienWein (*www.wienwein.at*) zusammen. Sie verbindet das bedingungslose Bekenntnis zur Qualität, der Enthusiasmus und das Engagement für den Wein weit über den eigenen Glasrand hinaus. Die Gruppe WienWein besteht heute aus den Weingütern Christ, Cobenzl (Weingut der Stadt Wien), Edlmoser, Fuhrgassl-Huber, Mayer am Pfarrplatz und Wieninger.

Ein großes Anliegen ist der Gruppe von Anbeginn an die Wiederbelebung des klassischen Wiener Gemischten Satzes. Seit April 2011 gibt es eine eigene „Verordnung für den Wiener Gemischten Satz“, die dessen Profil definiert: Er muss zu 100 Prozent aus einem Wiener Weingarten stammen, der mit mindestens drei Rebsorten bepflanzt ist, die gemeinsam gelesen und verarbeitet werden. Dabei darf der Anteil der am stärksten vertretenen Sorte nicht mehr als 50 Prozent und der Anteil der drittwichtigsten Sorte nicht weniger als 10 Prozent betragen. Von der in Italien angesiedelten Slow-Food-Stiftung für Biodiversität wurde diese Wiener Weinspezialität in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen und als sogenanntes „Presidio“-Produkt ausgezeichnet. Mit dieser Auszeichnung sollen hochwertige und traditionell hergestellte Lebensmittel vor der Gefährdung durch industrielle Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie geschützt und für zukünftige Generationen erhalten werden. Seit dem Jahrgang 2013 hat der Wiener Gemischte Satz auch DAC-Status und damit eine geschützte Herkunftsbezeichnung.

2009 legte die Winzergruppe im Schönbrunner Schlosspark auf einer alten, bis in die Mitte des 18. Jahrhunderts bestehenden Riede einen 1000 m² großen Weingarten an. Der Ertrag wird für wohltätige Zwecke versteigert.

Wiener Winzer als Traditionsweingüter

Im Jahr 1992 wurde die Vereinigung der Österreichischen Traditionsweingüter mit Sitz in Krems begründet, mit dem Ziel, langfristig eine aussagekräftige, nachhaltige aber auch flexible Lagenklassifizierung zu schaffen. Im Jahr 2018 wurde in Kooperation mit der Gruppe WienWein diese Lagenklassifizierung nach dem Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram auch nach Wien und Carnuntum ausgeweitet. Für die Klassifizierung der Lagen werden dabei nicht nur die Böden und die klimatischen Voraussetzungen herangezogen, sondern auch die Tatsache, dass von diesen Lagen über einen Zeitraum von vielen Jahren herausragende Weine gekeltert werden. Somit trägt man dem Zusammenspiel von Terroir und der Arbeit der Winzer Rechnung. Inzwischen hat die Weinbauregion Wien acht ÖTW-Mitglieder und verfügt über zwölf als 1. ÖTW-Lagen klassifizierte Rieden:

**Am Bisamberg:**

Ried Falkenberg

Ried Wiesthalen

**Am Nussberg:**

Ried Gollin

Ried Langteufel

Ried Preussen

Ried Rosengartel

Ried Ulm

**In Grinzing:**

Ried Schenkenberg

Ried Seidenhaus

Ried Steinberg

**Am Maurerberg:**

Ried Himmel

Ried Sätzen

# Wein & Architektur

Auf der Basis gewachsener Traditionen hat sich der Weinbau in Wien in den vergangenen Jahren rasant modernisiert. Sichtbares Zeichen dafür sind auch architektonisch anspruchsvolle Kellerbauten und Heurigenlokale neuen Stils. Die besondere Lage in der Stadt machte es dabei erforderlich, bestehende Bausubstanz sinnvoll und auch optisch gelungen mit neuen und zweckmäßigen Bauteilen zu verbinden. So geschehen etwa bei Fritz Wieninger in Wien-Stammersdorf, der einen alten Klosterkeller restauriert und mit einem kompromisslos modern gestalteten Arbeitstrakt kombiniert hat. Sehenswert auch das Weingut und der Heurige von Rainer Christ in Wien-Jedlersdorf. Mit viel Stein, Sichtbeton, Glas und Holz wurde hier ein Kellerneubau geschaffen, der allen Anforderungen der heutigen Weinbereitung entspricht. Zusätzlich wurde ein neuer, schlicht aber doch gemütlich gestalteter Heurigenbereich gebaut, der einen reizvollen Kontrast zum bestehenden, traditionellen Heurigen bildet. Ganz auf Transparenz setzt das Weingut Hajszan Neumann in Wien-Heiligenstadt, wo der deutsche Spitzenkoch Juan Amador (3 Guide-Michelin-Sterne 2020) mit seinem Restaurant Amador eingezogen ist: Von den Gasträumen aus hat man einen freien Blick in die weitläufigen Backsteingewölbe des Kellers, wo der Wein lagert.

Eine moderne Interpretation des klassischen Heurigenlokals findet man dagegen bei Hans Peter Göbel in der Stammersdorfer Kellergasse und bei Johannes Wiltschko in Wien-Mauer. Göbel hat als gelernter Architekt die Einrichtung seines Lokals selbst geplant und statt dunklem Holz und barocker Elemente auf Helligkeit sowie schlichte und klare Linien gesetzt. Wiltschko ging noch einen Schritt weiter: Mit Blick auf den Weingarten sitzt man hier in der „Heurigen-Lounge“ mit komfortabler Bestuhlung, ledernen Eckbänken und einer Sitzbar für schnelle Gäste inmitten des Raumes. Die fühlen sich hier wohl, denn die Materialwahl und ausgeklügelte Beleuchtungseffekte sorgen für gemütliche Atmosphäre.

# Weinkalender – Events rund um den Wiener Wein

Wein gibt es in Wien schon seit mehr als 2.000 Jahren, doch in den vergangenen Jahrzehnten hat sich die Donaumetropole tatsächlich zur Weinstadt entwickelt. Der edle Rebensaft steht im Mittelpunkt zahlreicher Veranstaltungen in den traditionellen Wiener Weinbauorten wie Stammersdorf, Grinzing oder Neustift, aber auch mitten in der Stadt.

Im Frühling steht die Präsentation des Wiener Gemischten Satzes DAC auf dem Programm. Höhepunkt des Weinjahrs ist der im Rathaus stattfindende Wiener Weinpreis, bei dem die Landessieger vom Wiener Bürgermeister persönlich ausgezeichnet werden. Die Summerstage am Donaukanal bietet im Juli und August im dortigen Weinpavillon das Wiener Wein(kultur)-Festival mit Weinpräsentationen, Degustationsmenüs und Lesungen. Im Herbst findet der Wiener Weinwandertag in verschiedenen Bezirken Wiens statt. Entlang der Wanderrouten verköstigen die Wiener Winzer:innen die Besucher:innen mit Wiener Wein und kulinarischen Köstlichkeiten. Ab November lockt der „Junge Wiener“ als erster Vorbote des neuen Weinjahrganges alljährlich zahlreiche Besucher:innen in die Wiener Weinbau- und Heurigenbetriebe. (Info zu den Veranstaltungen rund um den Wiener Wein unter: *www.wienerwein.at*).

Wien bietet aber nicht nur dem Wiener Wein eine Bühne, sondern ist regelmäßig Schauplatz internationaler Wein-Großveranstaltungen: Im Zwei-Jahres-Rhythmus trifft sich die Weinszene auf der internationalen Weinmesse „VieVinum“ im noblen Rahmen der Wiener Hofburg (*www.vievinum.at*). Und mit der „AWC Vienna“ International Wine Challenge hat der engagierte Winzer Michael Edlmoser innerhalb weniger Jahre die größte Weinverkostungs- und Weinprämierungsveranstaltung der Welt in Wien installiert. Die Siegerweine werden alljährlich im Herbst im Rahmen einer großen Veranstaltung im Festsaal des Wiener Rathauses präsentiert (*www.awc-vienna.at*).

# Wiener Wein: eine lange Geschichte, kurz gefasst

Traubenkernfunde belegen, dass bereits die Kelten und Illyrer ab 500 vor Christus im Wiener Raum Wein herstellten. Doch erst die Römer brachten einen kultivierten Weinbau in die Stadt, indem sie Edelreiser aus Italien auf die bestehenden Rebstöcke aufpfropften. Kaiser Probus (232-282 n. Chr.) hob das damals für Gebiete nördlich der Alpen geltende Weinanbauverbot auf und erlaubte seinen Legionären, selbst Reben zu pflanzen und Wein zu keltern. Über den Weinbau in Wien nach der Römerzeit gibt es praktisch keine Aufzeichnungen, doch im späten Mittelalter war der größte Teil der späteren Wiener Bezirke von Weinreben bewachsen. Die Bürger Wiens besaßen damals, im 12. und 13. Jahrhundert, bereits Weingärten innerhalb und außerhalb der Stadt, die sich bis zum 16. Jahrhundert erhalten haben.

Durch die Nähe der Weingärten zu den bewohnten Gebieten hat sich in Wien schon sehr früh eine besondere Form des Weinabsatzes, der „Heurige“ entwickelt, wobei nicht ganz klar ist, wann eigentlich der erste Heurigenwirt sein Lokal aufgesperrt hat. Ausgeschenkt wurde damals in den Kellern und Bürgerhäusern in und vor der Stadt. Mit der Verbauung nach der ersten Türkenbelagerung von 1529 und dem großen Wiederaufbau nach der zweiten Türkenbelagerung von 1683 wurden die Heurigenschenken immer mehr in die Vororte gedrängt, wo sie sich bis heute befinden, inmitten der Weingärten, die als Reste des einst großen Reichtums verblieben sind.

Getrunken wurde im Mittelalter kräftig – einer Schätzung zufolge war in Wien während des späten Mittelalters der Weinverbrauch etwa sechsmal so hoch wie heute. Allein in den Buschenschänken wurden gegen Ende des 16. Jahrhunderts durchschnittlich 120 Liter pro Kopf der Wiener Bevölkerung getrunken. Auf den großen Rausch folgte die allmähliche Ernüchterung. Weinbaufläche und Weinkonsum gingen immer stärker zurück und im Jahr 1815 tranken die Wiener:innen „nur“ noch 87 Liter pro Kopf und Nase. 1870, kurze Zeit vor der Reblauskatastrophe, die viele Wiener Winzer um ihre Existenz bringen sollte, war der Konsum gar auf 40 Liter gesunken, was unter anderem auf die verschärfte Steuerpolitik, die Einführung des Zapfmaßes, sowie das Aufkommen von Kaffee und Bier als Konkurrenz zurückzuführen war. Bedingt durch die beiden Weltkriege dauerte es sehr lange, bis sich der Weinbau in Wien nach der Reblauskatastrophe wirtschaftlich einigermaßen erholte. Durch konsequente Schutzmaßnahmen für die Wiener Rebflächen und einen allgemeinen qualitativen Aufschwung erlebt der Wiener Wein jedoch heute wieder eine neue Blütezeit.

# Wein mit Aussicht

Von Mitte April bis Ende Oktober heißt es bei Schönwetter „aus’gsteckt“ auch im Weingarten: An Freitagen, am Wochenende und an Feiertagen kann der Wiener Wein nicht nur in den Heurigenlokalen selbst, sondern mitten in den Weinbergen und bei Pop-Up-Heurigen, oft mit traumhaftem Blick über die Stadt, genossen werden. Weitere Infos dazu und die Auflistung der Betriebe, die ihre Buschenschank im Weingarten betreiben, sind zu finden unter *www.wienerwein.at*.

# Ausgewählte Heurige in Wien

### Ausblick.Wien – Weingut Dr. Höfler

Zeitgemäßes Ambiente und wunderbarer Wienblick von der Rooftop-Terrasse in der Stammersdorfer Kellergasse. Zum Weing gibt’s Bio-Fisch und Wildspezialitäten.

*Stammersdorfer Kellergasse 109, 1210 Wien, www.derweinkeller.wien*

### Christ

Modernes Weingut und ein engagiert geführter Heuriger mit 400-jähriger Tradition. Die Weine zählen zu den besten der Stadt.

*Amtsstraße 10-14, 1210 Wien, www.weingut-christ.at*

### Lentner

Köstliches Heurigenbuffet und vielfach ausgezeichnete Weine in einem der traditionellen Wiener Heurigen in „Transdanubien“ (über der Donau).

*Amtsstraße 44, 1210 Wien, www.karl-lentner.com*

### Edlmoser

Das Weingut Edlmoser ist mit seinen vom New-World-Stil geprägten Weinen Seriensieger bei Verkostungen. Das tolle Buffet steht den edlen Tropfen um nichts nach.

*Maurer Lange Gasse 123, 1230 Wien, www.edlmoser.at*

### Fuhrgassl-Huber

Renommierter Großheuriger, der keine Wünsche offenlässt. Tipp: der Riesling vom Nussberg.

*Neustift am Walde 68, 1190 Wien, www.fuhrgassl-huber.at*

### Göbel

Modernes Ambiente in der einzigen Kellergasse von Wien. Die Rotweine sind Extraklasse.

*Stammersdorfer Kellergasse 131, 1210 Wien, www.weinbaugoebel.at*

### Hengl-Haselbrunner

Interessante Weiß- und Rotweine – exzellente Küche und jeden Dienstag spielen hier live die besten Interpreten des Wiener Liedes und andere großartige Musiker.

*Iglaseegasse 10, 1190 Wien, www.hengl-haselbrunner.at*

### Hofer

Kleiner, feiner Heuriger in Wien Mauer – unter anderem mit sehr spannenden Rotweinen.

*Maurer Lange Gasse 29, 1230 Wien, www.vino-hofer.at*

### Kierlinger

Traditioneller Heuriger in historischem Ambiente – der Liptauer ist der beste von Wien.

*Kahlenberger Straße 20, 1190 Wien, www.kierlinger.at*

### Mayer am Pfarrplatz

Hier trank schon Beethoven ein gutes Gläschen Wein – ein Must für jeden Wien-Besucher. Ausgeschenkt werden die vielfach prämierten Weine von den Weingütern Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus.

*Pfarrplatz 2, 1190 Wien, www.pfarrplatz.at*

### Bioweinbau Obermann

In einem der letzten, echten Heurigen von Grinzing genießt man Martin Obermanns lässige Bio-Weine zur köstlichen Jause à la Slowfood. Bewusst genießen!

*Cobenzlgasse 102, 1190 Wien, www.weinbauobermann.at*

### Schübel-Auer

Nußdorfer Heuriger im alten Winzerhaus mit schönem Garten und Kulturveranstaltungen

*Kahlenberger Straße 22, 1190 Wien, www.schuebel-auer.at*

### Steinklammer

300 Jahre Tradition, ein wunderschöner Garten und die exzellenten Weine ergeben eine einladende Wiener Melange.

*Jesuitensteig 28, 1230 Wien, www.heuriger.co.at*

### Buschenschank Stift St. Peter

Der Buschenschank befindet sich seit 1042 im Besitz des Benediktinerstiftes St. Peter – ein Umstand, der im bekannten Wienerlied „Der Dornbacher Pfarrer steckt aus“ verewigt ist. Die feinen Weine von der Dornbacher Ried Alsegg werden vom Weingut Mayer am Pfarrplatz gekeltert.

*Rupertusplatz 5, 1170 Wien, https://www.stiftstpeter.at/buschenschank.html*

### Weingut Walter Wien

Entzückender, kleiner Heuriger in den Weingärten, wo Quereinsteiger Norbert Walter zu seinen ausgezeichneten Weinen Käse und Speck aus seiner Tiroler Heimat auftischt.

*Untere Jungenberggasse 7, 1210 Wien, https://weingut-walter-wien.at/*

### Wieninger Heuriger

Exzellente Küche und ebensolche Weine – der Wieninger ist ein Heuriger, wie man ihn sich nur wünschen kann.

*Stammersdorfer Straße 78, 1210 Wien, www.heuriger-wieninger.at*

### Weingut Wieninger

Architektonisch anspruchsvolle Kombination von Alt und Neu, Kellerführungen, Verkostungen, Ab-Hof-Verkauf.

*Stammersdorfer Straße 31, 1210 Wien, www.wieninger.at*

### Winzerhof Leopold

Gemütliches Ambiente mit viel hellem Holz, tolles Buffet und immer wieder Landessieger im Keller. Vor allem die Roten sind eine Empfehlung.

*Stammersdorfer Straße 18, 1210 Wien,* *https://www.klager.at*

### Wiltschko

Die Weinlounge in den Weingärten – ein Heuriger der neuen Art mit leichter Küche und feinen Weinen.

*Wittgensteinstraße 143, 1230 Wien, www.weinbau-wiltschko.at*

### Zahel

Heuriger mit feiner Restaurantküche und exzellenten Rotweinen aus Mauer sowie Weißweinen von Spitzenlagen am Nussberg.

*Maurer Hauptplatz 9, 1230 Wien, www.zahel.at*

Alle Mitgliedsbetriebe der Qualitätsplattform „Der Wiener Heurige“ findet man auf *www.wienerwein.at*

# Wiener Wein in der City

Wer den Wiener Wein mitten in der Stadt genießen will, hat dafür zahlreiche Möglichkeiten. Hier eine Auswahl von Lokalen und Vinotheken, die dem Wiener Wein einen besonderen Stellenwert einräumen.

### Hotel Rathaus Wein & Design

Ganz im Zeichen des Weins steht das „Hotel Rathaus Wein & Design“ im 8. Bezirk von Wien. Jedes der ca. 40 Zimmer ist einem heimischen Top-Winzer – darunter natürlich auch Vertreter aus Wien – gewidmet, deren feinste Tropfen selbstverständlich auch in der etwas anderen Minibar stehen. Darüber hinaus beherbergt das moderne und komfortable City-Hotel eine Weinlounge mit wohlsortierter Bar und ist immer wieder Schauplatz von Wein-Veranstaltungen.

*Lange Gasse 13, 1080 Wien, www.hotel-rathaus-wien.at*

### Weinkeller im Palais Coburg

In den historischen Gewölben des Palais Coburg, das auch das 5-Sterne-Luxushotel „Palais Coburg Residenz“ beherbergt, befinden sich nicht weniger als sechs verschiedene, nach Themen gegliederte Weinkeller. 60.000 Flaschen ruhen hier, die älteste stammt aus dem Jahr 1727. Der Coburg-Keller zählt zu den besten Weinkellern der Welt und wird seit 2007 mit dem raren „Grand Award“ des amerikanischen Wine Spectator ausgezeichnet. Vom Fine Wine Magazine wurde das Palais Coburg 2014 und 2017 für „Die beste Weinkarte der Welt“ ausgezeichnet. Diese spektakuläre Kellerwelt wird dem Publikum auch gern geöffnet: Nach Voranmeldung sind täglich Führungen und Verkostungen möglich – von der „Weinwanderung“ mit einem Gläschen Champagner bis zur Raritäten-Probe.

*Coburgbastei 4, 1010 Wien, www.palais-coburg.com*

# Lokale mit Wiener Wein

### Amador

Luxustestaurant mit modernem Ambiente im historischen Weinkeller, das als einziges in Österreich mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Die Weine von Partner Fritz Wieninger dürfen im Keller natürlich nicht fehlen.

*Grinzingerstraße 86, 1190 Wien, www.restaurant-amador.com*

### Augustinerkeller

Ein Klassiker der Wiener Gastronomie in einem alten Klosterkeller mit Vinothek.

*Augustinerstraße 1, 1010 Wien, www.bitzinger.wien*

### Figls Bierwirtshaus

Exzellente Wiener Weinauswahl im Ableger des bekannten Schnitzelwirtshauses in der Innenstadt.

*Grinzinger Straße 55, 1190 Wien, www.figls.at*

### Grünauer

Eines der ersten „Edelbeisl“ der Stadt mit bodenständiger Küche vom Feinsten und einer Weinauswahl, die keine Wünsche offenlässt.

*Hermanngasse 32, 1070 Wien, www.gasthaus-gruenauer.com*

### Heunisch und Erben

Weinbar, Restaurant und Shop der neuen Generation. Cool und reduziert mit einer leichten, kreativen Küche und einer geradezu aberwitzigen Weinauswahl. Eigendefinition der Betreiber: „Trinkstube der Herzen“.

*Landstrasser Hauptstraße 17, 1030 Wien, www.heunisch.at*

### Zum Schwarzen Kameel

Getränke- und Brötchenbar, preisgekrönter Schanigarten, Delikatessengeschäft mit Beinschinken und Co., schöne Spirituosen- und Weinauswahl mit vielen Österreichern, kleine Patisserie – das alles findet man im historischen Ambiente des Schwarzen Kameels.

*Bognergasse 5, 1010 Wien, www.kameel.at*

### Meixner’s Gastwirtschaft

Exzellentes Wirtshaus, in dem Wein-Profi Karl Meixner beim Wein für beste Auswahl und Beratung sorgt.

Buchengasse 64 (Ecke Herndlgasse), 1100 Wien, *www.meixners-gastwirtschaft.at*

### Pfarrwirt

Das ehemalige Gasthaus „Zur Schönen Aussicht“ wurde mustergültig renoviert und bietet eine hervorragende kreativ-bodenständige Küche sowie eine reichliche Weinauswahl mit Schwerpunkt auf den Weingütern des Hausherrn Hans Schmid (Mayer am Pfarrplatz, Rotes Haus).

*Pfarrplatz 5, 1190 Wien, www.pfarrwirt.com*

### Plachutta

Wiener Rindfleischküche vom Feinsten – und dazu passt natürlich der Wein aus der Stadt.

*Wollzeile 38, 1010 Wien, www.plachutta.at*

### Prilisauer

Der Prilisauer ist eine Wiener Wirtshaus-Institution (seit 1882 und fünf Generationen) mit bodenständiger Küche und feinen Weinen.

*Linzer Straße 423, 1140 Wien, www.prilisauer.at*

### Steirereck im Stadtpark

Gastronomisches Gesamtkunstwerk mitten im Stadtpark mit der „Meierei“ als niederschwellige Dependance für lässiges Fine-Dining mit Steirereck-Feeling.

*Am Heumarkt 2A, 1030 Wien, www.steirereck.at*

### Weibel’s Wirtshaus

Traditionelle Wiener Küche mit erlesenen Weinen von einer fantastisch sortierten Weinkarte – mit vielen Halbflaschen und MAGNUMS in gemütlichem Ambiente.

*Kumpfgasse 2, 1010 Wien, www.weibel.at*

### Wiener Rathauskeller

Tradition und Genuss treffen in den alten Gewölben des Wiener Rathauses zusammen – klassische Wiener Küche und Weine aus der hauseigenen Vinothek.

*Rathausplatz 1, 1010 Wien, www.wiener-rathauskeller.at*

### Zum weissen Rauchfangkehrer

Nobelwirtshaus in der Innenstadt mit Gourmetküche und einer enzyklopädischen Weinkarte.

*Weihburggasse 4, 1010 Wien, www.weisser-rauchfangkehrer.at*

# Vinotheken & Weinbars

### Unger und Klein

Stylische, auch architektonisch spannende Weinbar mit ebenso kundig wie engagiert zusammengestellter Weinauswahl.

*Gölsdorfgasse 2, 1010 Wien,* *https://ungerundklein.wine/*

### Vis-a-vis

Winzige Weinbar, ein Wiener Pionierbetrieb.

*Wollzeile 5 (Durchgang zur Bäckerstraße), 1010 Wien,* *http://www.weibel.at/*

### Vino Wien Schicke Weinbar unter den Arkadenbögen gegenüber dem Rathaus mit einem Schwerpunkt auf Wiener Wein.

*Lichtenfelsgasse 3, 1010 Wien, www.vino-wien.com*

### Wein & Co Bar Naschmarkt

Kleine, feine Happen aus der Antipasti-Abteilung und dazu das volle Sortiment der Weinhandlung als Spielwiese.

*Linke Wienzeile 4/Ecke Getreidemarkt (Naschmarkt), 1060 Wien, www.weinco.at*

### Wein & Co Bar Stephansplatz

Wining, dining, shopping – so lautet das Motto im Wein & Co-Flagship-Store, in dem nicht nur feine Küche und eine ausufernde Weinauswahl, sondern auch mehrfach wöchentlich Weinseminare zu unterschiedlichsten Themen angeboten werden.

*Jasomirgottstraße 3-5, 1010 Wien, www.weinco.at*

### Zum Schwarzen Kameel

Getränke- und Brötchenbar, preisgekrönter Schanigarten, Delikatessengeschäft mit Beinschinken und Co., schöne Spirituosen- und Weinauswahl mit vielen Österreichern, kleine Patisserie – das alles findet man im historischen Ambiente des Schwarzen Kameels.

*Bognergasse 5, 1010 Wien, www.kameel.at*

### Pub Klemo Weinbar & Shop

Der richtige Platz für Wein-Afficionados – es gibt praktisch nichts, was es hier nicht gibt, vom maischevergorenen Orange-Wein bis zum reifen Barolo. Viele offene Weine und ständig wechselnde Themen-Verkostungen

*Weinbar: Margaretenstraße 61, 1050*

*Shop: Wehrgasse 1, 1050*

*Shop: Köllnerhofgasse 2, 1010*

[*www.pubklemo.com*](http://www.pubklemo.com)

### www.wien.info

### Die Verwertungsrechte für diesen Text sind Eigentum von WienTourismus. Bis auf Widerruf darf dieser Text kostenfrei nachgedruckt werden, auch auszugsweise und in Bearbeitung. Belegexemplare erbeten an: WienTourismus, Medienmanagement, Invalidenstraße 6, 1030 Wien; press@vienna.info. Alle Angaben in diesem Text ohne Gewähr.

### Autor: Klaus Egle, Journalist und Autor (Wein & Kulinarik)

### Stand August 2024