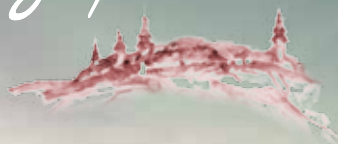


*Josef DOCKNER*



# Das **Dockner** Magazin Kunden -

- 
- Weinlese & Weinjahrgang 2017
  - Tag des Sekts – 22. Oktober 2017
  - Unser „JOE-Keller“ ist fertig
  - wein.genuss Göttweig –  
„Der besondere Sonntag beim Dockner“



# Der große Jahrgang 2017

## Weinlese und Weinjahrgang

Wir haben heute Montag, 2. Oktober 2017, mit der 4. Ernteweche begonnen. Heute ernten wir unsere zwei wichtigsten Rieslinglagen Ried Leithen und Ried Rosengarten. Ca. 60% des hervorragenden Traubenguts in höchster Qualität haben wir bereits verarbeitet. Am letzten Septemberwochenende (29.09. und 30.09.) konnten wir bereits unsere ersten Rieslingtrauben mit höchster physiologischer und Zuckerreife ernten. Sämtliche Rieslingtrauben haben einen Zuckergehalt zwischen 19° und 21° KMW. Ich kann mich nicht erinnern, dass wir zu so einem frühen Erntetermin so hohe Zuckerwerte bei der Rebsorte Riesling – dem König der Weißweine – hatten. Die vielen Sonnenstunden im Sommer und die gerade noch rechtzeitigen Niederschläge im Herbst versprechen einen ganz großen Jahrgang.

Die Erntemengen sind ebenfalls zufriedenstellend und wir dürfen mit einer Durchschnittsernte von 6000 – 8000 kg/ ha rechnen.

Nachdem unser Jungwein – DER JUNGE DOCK 2017 – aus den drei wichtigsten Sorten Grüner Veltliner, Riesling und Gelber Muskateller bereits vergoren ist, kann ich freudig mitteilen, dass wir einen sehr fruchtbetonten Jahrgang 2017 erwarten können. Unser junger DOCK 2017 ist ab Mitte Oktober bereits fertig zum Verkosten.

Mittlerweile haben wir unseren kompletten Rosé, den Zweigelt, die Aromasorten Gelber Muskateller, Chardonnay und Sauvignon Blanc sowie die klassischen Veltlinertrauben geerntet.

Die Lagenveltliner Frauengrund, Oberfeld, Gottschelle und Lusthausberg und die Reserveweine werden wir in den nächsten 3 Wochen ernten.



Sepp mit seiner Erntemaschine



Trauben im Weingarten



Das gesamte Dockner-Team bei der Lese



# Tag des Sekts

## am 22. Oktober 2017

### im Gourmetzelt am Kremser Frauengrund

Am Sonntag, dem 22. Oktober 2017 verwöhnen wir Sie am Kremser Frauengrund in unserer Sektmanufaktur auf besondere Art und Weise. Mitten in den Weingärten werden wir Sie kulinarisch (Vorspeisen, Suppe, Hauptspeisenbuffet, Dessertbuffet) verwöhnen. Unsere Wein-, Sekt- und Champagnerbar lässt keine vinophilen Wünsche offen.



Prof. Wolfgang Friedrich mit Sepp Dockner

**11.00 - 13.00 Uhr Aperitif:** verschiedene Champagner und österreichische Winzersekte von Bründlmayer, Dockner, Harkamp, Schloss Gobelsburg, Steininger & Malat. Musikalische Umrahmung mit Prof. Wolfgang Friedrich

**13.00 - 17.00 Uhr: Life Brothers** Hauptspeisen- und Dessertbuffet werden von den Life Brothers musikalisch begleitet.



Die Life Brothers im Gourmetzelt am Kremser Frauengrund

Das Menü für diesen einzigartigen Sekt- & Champagner-Brunch finden Sie unter [www.dockner.at](http://www.dockner.at)

## AKTION BIS 31. DEZEMBER

### für unsere Sektliebhaber!

Beim Kauf von 12 Flaschen erhalten Sie eine 1,5 lt. Magnum Flasche geschenkt.

**Josef Dockner Kremser Frauengrund, Blanc de Blanc** €34,00 / 0,75 lt. Flasche

**Ihr Geschenk:** 1,5 lt. Magnum Flasche in der Holzkassette im Wert von € 75,00 GRATIS

**Josef Dockner,**

**Brut Rosé** €24,00 / 0,75 lt. Flasche

**Ihr Geschenk:** 1,5 lt. Magnum Flasche in der Holzkassette im Wert von € 65,00 GRATIS

Beim Kauf von 12 Flaschen:  
**1,5 lt. Magnum Flasche GRATIS!**





# Der neue Joe-Keller ist fertig!

Perfektes Zusammenspiel von  
Architektur und Kellertechnik



Joe-Keller

Nach über 2 ½ Jahren Planungsphase und 1 ½ Jahren Bauphase ist es endlich soweit: Unser neuer JOE-Keller ist fertig. Gleichzeitig präsentieren wir unsere neue Marke JOE weiß und JOE rot, die Sie bei der JOE-Keller Tour verkosten können. Mit viel Aufwand wurden modernste Architektur und modernste Kellertechnik umgesetzt. Der neue JOE-Keller beinhaltet ein neues Flaschenlager, Füllstraße, Weißwein-Tanklager, Presshaus, Rotweinkeller, Holzfasslager, ein Atrium sowie eine herrliche Verkostungsterrasse. Dieser Keller ist sicher einer der modernsten Keller Österreichs.

Nutzen Sie die Gelegenheit, bei der JOE-Keller Tour dieses einzigartige Bauwerk zu besichtigen! An allen 4 Tagen (17. und 18. November, 24. und 25. November) sind wir von 10.00 bis 18.00 Uhr persönlich für Sie da. Unser Heurigenlokal öffnet an diesen 4 Tagen bereits um 12.00 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Liebe Grüße vom Göttweiger Berg

Ing. Josef Dockner (JOE) und Sepp Dockner



# Joe-KELLER TOUR

Freitag, 17. November & Samstag, 18. November  
Freitag, 24. November & Samstag, 25. November  
jeweils von 10:00 Uhr – 18:00 Uhr



## Grüner Veltliner Reserve 2016

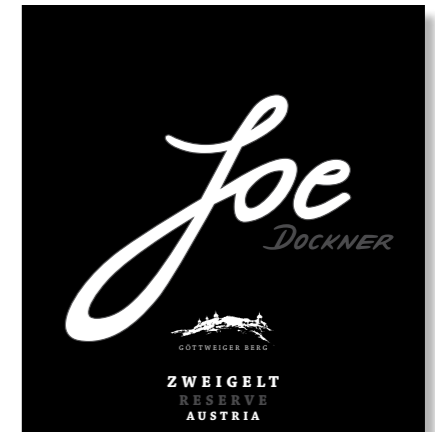
Dieser Wein, ein sortenreiner Grüner Veltliner aus der Großlage Göttweiger Berg, stammt aus einer sehr reifen Traubenselektion und wurde im großen Eichenfass ausgebaut.

Die Sortentypizität steht absolut im Vordergrund.

Der zarte Holzeinsatz schmeichelt am Gaumen, und bringt den Wein zu seiner vollendeten Reife.

„Joe“ – Der perfekte Wein für den hochwertigen Trinkgenuss!

zum Preis von: € 10,00 / Flasche



## Zweigelt Reserve 2015

Dieser Wein, ein sortenreiner Zweigelt aus der Großlage Göttweiger Berg, stammt aus einer sehr reifen Traubenselektion und wurde im großen Eichenfass ausgebaut.

Die Sortentypizität steht absolut im Vordergrund.

Der zarte Holzeinsatz schmeichelt am Gaumen, und bringt den Wein zu seiner vollendeten Reife.

„Joe“ – Der perfekte Wein für den hochwertigen Trinkgenuss!

zum Preis von: € 10,00 / Flasche

„Joe-Keller“ ERÖFFNUNGSANGEBOTE  
an zwei Wochenenden gibt's für unsere Weinfreunde  
-20% auf unsere neuen „Joe“-Weine

Freitag, 17. November & Samstag, 18. November 2017

Freitag, 24. November & Samstag, 25. November 2017

-20%

An diesen vier Tagen laden wir Sie ein, unseren brandneuen „JOE-Keller“ zu besichtigen. Von 10:00 Uhr – 18:00 Uhr haben wir eine Verkostungszone im wein. genuss Göttweig, mit unserem gesamten Sortiment für Sie aufgebaut. Unsere Weine, Schaumweine, Fruchtsäfte, die beiden Winzersekte, das 1. Wachauer

Marillenbier, Destillate aus unserem Haus & erstmalig Josef's brandneue „JOE-Weine“ warten darauf, von unseren Weinfreunden verkostet und gekauft zu werden. Für einen gemütlichen Ausklang des Abends ist auch schon gesorgt. Unser Heurigenhof hat an allen vier Tagen ab 12 Uhr geöffnet.



# wein.genuss Göttweig

## „Der besondere Sonntag beim Dockner“

Einmal im Monat können Sie einen besonderen Sonntag bei uns im Weingut verbringen. Unser junger, phantasievoller Küchenchef Peter Luf begeistert unsere Gäste mit seinen kulinarischen Ideen. Prof. Wolfgang Friedrich mit seiner New Orleans Dixieland Band empfängt Sie ab 11:00 Uhr im wein.genuss Göttweig. Zu tollen rhythmischen Klängen können Sie unsere beiden Winzersekte, mit Peter's Häppchen gustieren. Anschließend geht es in das Obergeschoß, wo wir Vorspeisen und Suppe servieren. Danach gibt es das Hauptspeisen-, Nachspeisen- und Käsebuffet. Was darf bei so einem einmaligen Erlebnis nicht fehlen? Richtig – Sepp's Weinbar lässt keine Wünsche offen.

**Preis: € 79,00**  
(Preis pro Person inkl. aller Getränke)

**Reservierung unbedingt erforderlich**  
winzerhof@dockner.at, 02736/7262

### Termine 2018

**14. Jänner 2018**  
**4. Februar 2018**  
**4. März 2018**

**Der besondere Sonntag: 11.00–16.00 Uhr**



# Peter's Martini-Gansl-Menü

## von 15. November bis 2. Dezember 2017 im Heurigenlokal 17. – 18. November und 24. – 25. November bereits ab 12:00 Uhr geöffnet

### Ganslmenü:

Einmachsuppe vom Gansl mit Bröselknödel

\*\*\*

Ofenfrisches Martinigansl mit Majoransaftl,  
Rotkraut und Waldviertler Knödel

\*\*\*

Birne Helene mit Schokomousse und Vanilleeis

dazu servieren wir Ihnen 1 Glas Junger DOCK 2017

3 Gänge € 27,00

Vorbestellung und Reservierung  
unbedingt erforderlich:  
02736/7262



**Öffnungszeiten Heuriger**

15. November bis 2. Dezember 2017  
Mittwoch – Samstag jeweils ab 15.00 Uhr





## Der junge DOCK 2017

Eine junge, frisch-fruchtige Weißwein-Cuvée bestehend aus den wichtigsten Sorten der Großlage Göttweiger Berg. Die Hauptsorte, der Grüne Veltliner, ist maßgeblich beteiligt. Ein Touch Riesling sowie Gelber Muskateller verleihen diesem Wein seine besonders fruchtige Aromatik. Ein perfekter Begleiter für gesellige Stunden.

Preis ab Hof: **€ 6,50** / Fl. 0,75l  
erhältlich ab Mitte Oktober



## Termine

### Winzerbrunch 2018

14. Jänner 2018  
4. Februar 2018  
4. März 2018

**11.00 Uhr – 16.00 Uhr**

**Preis pro Person: € 79,00**

**inklusive aller Getränke**

**Reservierung unbedingt erforderlich!**

### Öffnungszeiten Heurigenlokal:

15. November – 2. Dezember 2017  
Jeweils Mittwoch – Samstag ab 15.00 Uhr

### JOE-KELLER TOUR

Freitag, 17. November & Samstag, 18. November 2017  
Freitag, 24. November & Samstag, 25. November 2017  
jeweils 10:00 Uhr – 18:00 Uhr, Heuriger ab 12:00 Uhr

### Öffnungszeiten Weinverkauf im Weinverkostungszentrum:

Montag – Samstag 9 Uhr bis 12 Uhr, 13 Uhr bis 18 Uhr

### ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH  
Ortsstraße 30  
A-3508 Höbenbach  
Tel: 02736 / 7262  
winzerhof@dockner.at  
**www.dockner.at**