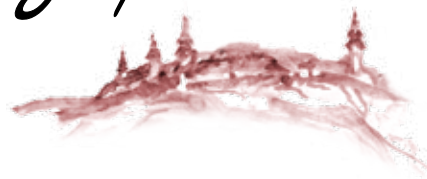


Josef DOCKNER



Das Dockner Kunden - Magazin



- **Rückblick Weintaufe 2018 – Spendenaktion für die Sanierung des Linzer Mariendoms**
- **Gudrun's & Eva's Weindegustationsmenü**
- **Wachau Gourmet Festival**
- **1. Wachauer Marillenbier – 2. Platz in Österreich**
- **Unser neuer Jahrgang 2018**
- **Termine und Veranstaltungen 2019**



Weintaufe am 11.11.2018

Zu unserer 27-igsten Weintaufe konnten wir Diözesanbischof Dr. Manfred Scheuer als Weintaupaten gewinnen. Für unsere Kunden und uns war es ein großes Erlebnis. Diözesanbischof Dr. Manfred Scheuer hat sich als Taufwein unseren Riesling

„Ried Rosengarten“ ausgesucht, der auf den Namen „Momentum“ getauft wurde. Die Weinsegnung hat der Abt vom Stift Göttweig Mag. Columban Luser vorgenommen. Im Anschluss gab es für alle Gudrun's köstliche Martinigans.



Die Ehrengäste stoßen mit den beiden Hausherrn Sepp und Josef Dockner auf den neuen Jahrgang an.



Gudrun's Martini Gans darf bei keiner Weintaufe fehlen.



Musikalische Umrahmung mit Wolfgang Friedrich und seiner New Orleans Dixieland Band



Dr. Manfred Scheuer bestaunt sein Tauf-Fass.

Erfolgreiche Spendenaktion

EUR 50.000,- für die Sanierung des Linzer Mariendoms



Sepp Dockner und Diözesanbischof Dr. Manfred Scheuer

Wir freuen uns, auch heuer wieder für einen guten Zweck zu spenden. Wir haben es geschafft, bis Weihnachten für 200 Stk. 12er Holzkassetten mit den besten Weinen aus dem Hause Dockner im Wert von jeweils EUR 250,- Spender zu finden.

Am 14. Jänner 2019 konnte Sepp Dockner persönlich den Spendcheck sowie die Überweisungsbestätigung der Charityaktion 2018 an Dr. Manfred Scheuer überreichen.

Ein großes Dankeschön an alle unsere Kunden, die diese großartige Charityaktion unterstützt haben.



Gudrun's & Eva's Weindegustationsmenü

8-gängiges Weindegustationsmenü mit dem neuen Jahrgang 2018

Freitag 29. März & Samstag 30. März 2019

Freitag 05. April & Samstag 06. April 2019

Aperitif :

Traditionelle Flaschengärung

Josef Dockner Brut Rose 2015, Reserve

Josef Dockner Kremser Frauengrund 2014,

Blanc de Blanc, Große Reserve

Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz, Kapern und Oliventapenade

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Frauengrund“ 2018

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Oberfeld“ 2018

Kresseschaumsuppe mit Frischkäse- Pofesen und Spargel

Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2018

Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“ 2018

Lachsforellenfilet mit süß- saurem Fenchelpüree,

Ananas und Mango

Riesling Kremstal DAC „Antonius“ 2018

Riesling Kremstal DAC „Ried Rosengarten“ 2017

Rücken vom Duroc Schwein

Kürbistascherl und Grammel- Popcorn

Grüner Veltliner DAC „Ried Lusthausberg“ 2017

Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve

„Ried Leithen“ Privatfüllung Gudrun 2017

Fruchtsorbet

Rosa gebratener Rehrücken mit Rahmwirsing,

Kräuterseitlinge und Pilzbuchteln

Cabernet Sauvignon „Ried Neubergen“ 2016

SACRA 2015

Parfait im Schokoladenspitz

mit Passionsfrucht und Mandelhippe

Ioannis 2012- Strohwein aus der Sorte Cabernet Sauvignon

Gorgonzolais mit Marillenconfit und Parmesanchips

Grauburgunder Auslese „Ried Frauengrund“ 2015



Gudrun mit ihrer Küchenchefin Eva Koppensteiner

Reservierung unbedingt erforderlich!

Preis: EUR 82,-/Person
inkl. Aperitif, Weinbegleitung,
alkoholfreie Getränke, Schnaps & Kaffee

freitags Beginn 19:00 Uhr,
samstags 18:00 Uhr



Wachau Gourmet Festival

6-Gang Gala-Dinner

mit unserer Küchenchefin Eva Koppensteiner und Haubenkoch Christian Schickh
am 03. April 2019, in unserer Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund

Empfang: ab 18:30 Uhr

Aperitif:

Champagner – Dom Pérignon

Josef Dockner Kremser Frauengrund 2014, Blanc de Blanc, Große Reserve
sowie

Champagner – Ruinart Brut Rosé

Josef Dockner Brut Rosé 2015, Reserve

dazu servieren wir 3 verschiedene Austern, Lachs-Tartare & Beef- Tartare

Anschließend genießen Sie das **6- Gang Gala-Dinner** von Küchenchefin Eva Koppensteiner und
Haubenkoch Christian Schickh, begleitet von den **besten Raritäten** von Sepp und Josef Dockner.

Musikalische Umrahmung:

Fritz Gillinger mit „The Unterlagsreben“

Preis: EUR 189,-/Person

inkl. Aperitif,
Weinbegleitung,
alkoholfreie Getränke,
Schnaps und Kaffee
sowie musikalische
Umrahmung

**Reservierung unbedingt
erforderlich!**



Christian, Eva und Sepp werden Sie verwöhnen.



Fritz Gillinger mit
seiner Band

Josef DOCKNER



1. Wachauer Marillenbier

mit dem 2. Platz in der Kategorie Fruchtbier prämiert



Voller Stolz freuen wir uns, unseren Kunden mitteilen zu können, dass Peter Bruckner von der Brauerei „Bruckners Bierwelt“ bei der Staatsmeisterschaft der Brauereien und Hausbrauereien mit dem 1. Wachauer Marillenbier den zweiten Platz in der Kategorie Fruchtbier erreicht hat.



Das 1. Wachauer Marillenbier wird gebraut wie ein belgisches Fruchtbier. Obergärige Hefe, Rohsaft direkt von der Familie Dockner aus Höbenbach in der Wachau. Der Rohsaft von der Wachauer Marille wird mitvergoren und daraus entsteht eine eigene Komposition aus Marille und Bier.

Diese Zusammenarbeit zwischen Josef Dockner und Peter Bruckner hat ein einzigartiges Bier entstehen lassen, welches in Österreich seinesgleichen sucht.

Peter Bruckner und Sepp Dockner stoßen auf den großartigen Erfolg an.

Kremstaler Weinfrühling

Offene Kellertüre: Samstag 27. April & Sonntag 28. April 2019 – Wein verkosten und den Frühling genießen

Der Weinfrühling ist die perfekte Gelegenheit, den frischen, neuen Jahrgang zu verkosten und in den Kellern und Weingütern mit den Winzern zu plaudern. An beiden Tagen haben wir von 10:00–18:00 Uhr eine Verkostungszone in unserem wein.genuss Göttweig mit unserem Sortiment für alle Weingenießer aufgebaut. An beiden Tagen werden wir unsere Gäste mit kulinarischen Schmankerl verwöhnen.



Die ersten Weine vom großen Jahrgang 2018 sind abgefüllt!

Sortenvielfalt

Dock Gemischter Satz 2018



Preis ab Hof EUR 6,-

Dieser Junge, frisch-fruchtige Gemischter Satz besteht aus sechs verschiedenen Weißwein-Sorten: Grüner Veltliner, Riesling, Frühroter Veltliner, Gelber Muskateller, Neuburger und Müller Thurgau. Die Trauben wurden gemeinsam gelesen, gepresst und verarbeitet. Durch das Mischverhältnis dieser Weißweinsorten entstand diese besondere, fruchtintensive Aromatik. alc. 12,0% vol – trocken

Rosé 2018



Preis ab Hof EUR 5,50

Ein sehr duftiger und feinfruchtiger Rosé aus den Sorten Zweigelt und Pinot Noir. Typische Primärfruchtanklänge nach Erdbeeren und Kirschen. Am Gaumen frisch, mit harmonisch eingebundener Fruchtsüße. alc. 11,5% vol – trocken

Gelber Muskateller 2018

NÖ | „GÖTTWEIGER BERG“



Preis ab Hof EUR 9,-

Ein sehr eleganter und typischer Gelber Muskateller aus der Großlage Göttweiger Berg. In der Nase intensive Duftnoten nach frischen Muskateller-Trauben. Am Gaumen saftige Primärfrucht mit harmonischem Säure-Fruchtzucker Spiel. Ein lebendiger und angenehmer Aperitif- und Terrassenwein, mit trinkanimierendem Stil. alc. 12,5% vol – trocken

Sauvignon Blanc 2018

NÖ | „GÖTTWEIGER BERG“



Preis ab Hof EUR 9,-

Ein klassischer und feinfruchtiger Sauvignon Blanc aus der Großlage Göttweiger Berg. In der Nase typische, reife Primärfrucht nach Stachelbeeren, und gelben Paprika. Am Gaumen lebendig, mit harmonischem Säurespiel und elegant eingebundener Fruchtsüße. Schöner Schmelz im Abgang. Sehr trinkanimierender Stil. alc. 12,0% vol – trocken

Riedenweine

Grüner Veltliner 2018

KREMSTAL | RIED HIMMELREICH
HÖBENBACH



Preis ab Hof EUR 7,50

Die Riede Himmelreich in Höbenbach ist geprägt durch sehr tiefgründige und mächtige Lehm-Lössböden mit hohem Kalkgehalt. Die Weine, die hier gedeihen, sind sehr fruchtintensiv mit einem schönen und typischen Sortencharakter. Die Sorte Grüner Veltliner fühlt sich hier besonders wohl und bildet hier die typisch würzigen und pfeffrigen Noten besonders gut aus. alc. 12,5% vol – trocken

Grüner Veltliner 2018

KREMSTAL | RIED FRAUENGRUND
ALTE WEINGÄRTEN | Krems/ Angern



Preis ab Hof EUR 8,-

Die Riede Frauengrund ist eine der größten und bekanntesten Rieden im südlichen Kremstal. Lehm-Lössböden sind hier vorherrschend und bieten beste Voraussetzungen für die Sorte Grüner Veltliner. Dieser Wein ist sehr sortentypisch und stammt ausschließlich von den ältesten Weingärten dieser besonderen Riede. alc. 13,0% vol – trocken



Termine 2019

Winzerbrunch 2019 von 11:00 bis 16:00 Uhr

„Der besondere Sonntag“

Termine 2019: 13.1. • 10.2. • 10.3. • 12.5. • 2.6. • 7.7.
15.9. • 6.10. • 17.11. • 15.12. (bis Mai bereits ausgebucht!)

Preis pro Person EUR 82,-

Reservierung unbedingt erforderlich.

Weinverkauf ab Hof

MO-SA von 9:00 bis 12:00 Uhr & von 13:00 bis 18:00 Uhr
(weitere Informationen unter: www.dockner.at)

Heurigenöffnungszeiten: MI-SA ab 15:00 Uhr

Öffnungszeiten Stammhaus Höbenbach

9.-26. Jänner 2019

8.-25. Mai 2019

11.-28. September 2019

13.-30. November 2019

Frauengrundkeller/ Sektmanufaktur

12.-22. Juni 2019

10.-20. Juli 2019

Veranstaltungen

Gudrun's & Eva's Weindegustationsmenü

29. & 30. März 2019

5. & 6. April 2019

Freitag 19:00 Uhr, Samstag 18:00 Uhr

EUR 82,- pro Person

Reservierung unbedingt erforderlich.

Wachau Gourmet Festival

03. April 2019

Kremstaler Weinfrühling

27.-28. April 2019

Höbenbacher Kellergassenfest

26.-28. Juli 2019

Tag der offenen Kellertür

2.-4. August 2019

Tag des österreichischen Sekts

Frauengrundkeller/Sektmanufaktur

20. Oktober 2019

ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30 | A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262 | winzerhof@dockner.at

www.dockner.at