

Josef DOCKNER



Das **Dockner** Magazin Kunden -



- **NÖ-Weingala 2019 – Top Heuriger – 1. Platz**
- **Sommerweine in Aktion**
- **Tag der offenen Kellertür – "Der Event des Jahres"**
Sepp´s Frühschoppen beim Tag der offenen Kellertür
- **Sekt und Champagner Brunch, 20. Oktober 2019**
- **Salon 2019**

Josef DOCKNER



NÖ-Weingala 2019

Am Mittwoch, 29. Mai wurden die besten Weinbaubetriebe Niederösterreichs im Rahmen der mittlerweile traditionellen Weingala – dieses Jahr im Z2000 in Stockerau – prämiert.

Wir freuen uns sehr, dass wir an diesem Abend den Sonderpreis „**TOP HEURIGER – Sieger Kremstal**“ entgegennehmen durften.



Fotos © Leonardo Ramirez

Falstaff Heurigen Guide 2019

Ebenso möchten wir Sie über unseren Erfolg beim diesjährigen Falstaff Heurigen Guide informieren. Unser Heurigen wurde heuer wieder mit 4 Trauben ausgezeichnet. Wir konnten den Erfolg vom Vorjahr halten und erreichten auch heuer wieder die tolle Punktezahl 96 von 100 möglichen Punkten.

3. Platz – gehört zu den besten Heurigen in Österreich!

96
/100





Sommerweine in Aktion

*gültig von 01.-31. August 2019

5+1
GRATIS*



Gemischter Satz 2018

Dieser junge, frisch-fruchtige Gemischte 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. Der ideale Wein für gesellige Stunden.



Rosé 2018

Ein sehr duftiger und feinfruchtiger Rosé aus den Sorten Zweigelt und Pinot Noir. Typische Primärfrüchtanklänge, nach Erdbeeren und Kirschen. Am Gaumen frisch, mit harmonisch eingebundener Fruchtsüße.



Grüner Veltliner KREMSTAL DAC „Ried Himmelreich“ 2018

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.



Riesling KREMSTAL DAC „Krems“ 2018

Ein typischer Riesling aus der Weinstadt Krems. Sehr sortencharakteristische und fruchtintensive Nase; erinnert zart an Pfirsich und Marille.

Am Gaumen schöne Riesling- Primärfucht, elegantes Säure-Fruchtzucker Spiel. Sehr harmonischer und trinkanimierender Stil.



Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2018

Ein sehr eleganter und typischer Gelber Muskateller aus der Großlage Göttweiger Berg.

In der Nase intensive Duftnoten nach frischen Muskateller-Trauben. Am Gaumen saftige Primärfucht mit harmonischem Säure-Fruchtzucker Spiel. Ein lebendiger und angenehmer Aperitif- und Terrassenwein mit trinkanimierendem Stil.



Muskateller Sparkling

Ein herrlich erfrischender und sehr aromatischer Schaumwein aus der Sorte Gelber Muskateller. Sehr sortentypische und intensive Frucht in der Nase, wie auch am Gaumen. Bestens geeignet als Aperitif oder ganz einfach zum gemütlichen Genießen auf der Terrasse. Ein toller Begleiter für gesellige Stunden. Zum Wohl! Ihre Winzerfamilie Dockner.

Josef DOCKNER



Tag der offenen Kellertür

02.-04. August 2019

Gerne möchten wir alle Weinliebhaber wieder bei unserem Tag der offenen Kellertür von 02.-04. August bei uns im Weingut begrüßen.

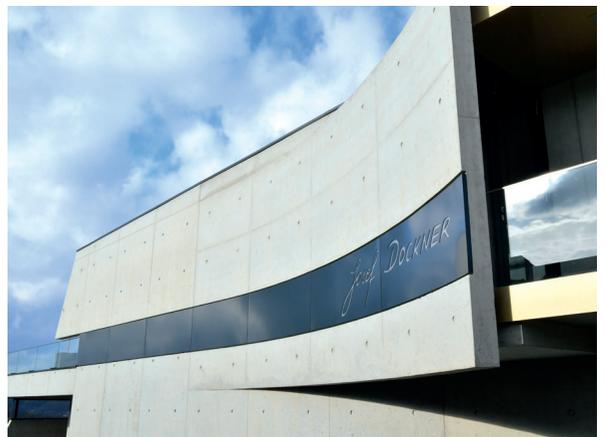
An allen drei Tagen haben wir in unserem wein.genuss.Göttweig eine Verkostungszone aufgebaut. In unserem JOE-Keller erwartet Sie eine Raritäten-Verkostung. Nutzen Sie die Möglichkeit, unsere Weine, Schaumweine, Fruchtsäfte, Edelbrände, unsere beiden Winzersekte und das 1. Wachauer Marillenbier zu verkosten.

Im Atrium „Himmelblick“ in unserem neuen JOE-Keller können alle Weinfreunde kleine Snacks vom Grill der Fleischerei Höllerschmid verkosten.

Am Freitag und Samstag hat unser gemütlicher Heurigenhof ab 12:00 Uhr für Sie geöffnet.

Für beste Stimmung sorgt Prof. Wolfgang Friedrich mit seiner New Orleans Dixielandband von 19:00–22:00 Uhr.

- **Öffnungszeiten Verkostungszone**
- **im wein.genuss.Göttweig**
- **und in unserem JOE Keller**
- **Freitag: 10:00–20:00 Uhr**
- **Samstag: 10:00–20:00 Uhr**
- **Sonntag: 10:00–18:00 Uhr**



Sepp´s Fröhschoppen

mit Prof. Wolfgang Friedrich & seiner New Orleans Dixieland Band am Sonntag, dem 04. August 2019. Gudrun & Eva bekochen unsere Gäste mit einem 3-Gang Mittagsmenü

Öffnungszeiten Heurigen:

Freitag ab 12:00 Uhr | Samstag ab 12:00 Uhr
Sonntag 11:00–14:00 Uhr

Am Sonntag, 04. August gibt es beim Heurigen ausschließlich unser 3-Gang Mittagsmenü! Kein Á-la-Carte Betrieb!



3-GANG MITTAGSMENÜ

Lauwarmer Tafelspitz
mit Kernölmarinade
oder
Suppe

Gebackener Karpfen mit Erdäpfelsalat
oder

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Schwammerl- Rahm- Sauce
und Serviettenknödel

Marillenknödel mit Butterbrösel
und Marillenragout

zum Preis von:
€ 29,- / Person

Im Preis sind keine Getränke inkludiert.

**RESERVIERUNG UNBEDINGT
ERFORDERLICH!** Menü nur gegen
Vorreservierung unter 02736/7262
oder winzerhof@dockner.at

Fröhschoppen am 04. August 2019 von 11:00–14:00 Uhr

Dazu spielt Prof. Wolfgang Friedrich mit seiner New Orleans Dixielandband auf.

Josef DOCKNER



Sekt- & Champagner Brunch

zum Tag des österreichischen Sekts am 20. Oktober 2019
6-Gang Gala Dinner von Küchenchefin Eva Koppensteiner
in unserer Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund



Am 20. Oktober 2019 ist es wieder soweit.
An diesem Tag verwöhnen wir Sie in unserer Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund auf eine ganz besondere Art und Weise. Unsere Küchenchefin Eva Koppensteiner kreiert ein besonderes 6- Gang Menü. Das Menü wird begleitet von den besten Champagnern: Veuve Godart et fils, Nicolas Feuillatte, Egly Ouriet, Blaise- Lourdez, Baron de Rothschild, Ruinart, Dom Pérignon und Krug und Winzersekten aus Österreich: Bründlmayer, Harkamp, Schloss Gobelsburg, Malat, Steinger, Dockner.
Musikalische Umrahmung: Fritz Gillinger mit „The Unterlagsreben“



Preis: € 149,- / Person

6- Gang Gala Dinner
Aperitif

Alle namhaften österr. Sektproduzenten
sowie die besten Champagner
Alkoholfreie Getränke
Schnaps, Kaffee
und musikalische Umrahmung

**RESERVIERUNG UNBEDINGT
ERFORDERLICH!** unter 02736/7262
oder winzerhof@dockner.at



Fritz Gillinger mit seiner Band

© Tauber-Kommerl

Salon 2019



Roter Traminer Reserve „Ried Herrentrost“ Krems-Thallern 2015



Die Ried Herrentrost befindet sich in Krems-Thallern und ist eine sehr frühreife Lage. Ein kleiner Weingarten hier ist mit der Sorte Roter Traminer bepflanzt, den wir in besonderen Jahren auch reinsortig ausbauen. Dieser Wein stammt aus einer sehr hochwertigen Selektion der reifsten Trauben. In der Nase typische Primärf Frucht nach Rosenblüten. Am Gaumen noble Restsüße. Edel und langlebig.

alc. 13,5 % vol – lieblich

Anlässlich der NÖ Wein Prämierung wurden wir mit 32 Mal Gold ausgezeichnet:



- * Grüner Veltliner 2017 Domäne Baron Geymüller „Ried Lusthausberg“ – Hollenburg
- * Grüner Veltliner 2017 Reserve „Ried Leithen“ Privatfüllung Gudrun – Tiefenfucha
- * Grüner Veltliner 2017 „Ried Oberfeld“ – Furth
- * Grüner Veltliner 2017 Reserve JOE
- * Grüner Veltliner 2018 „Ried Lusthausberg“ – Hollenburg
- * Grüner Veltliner 2018 „Göttweiger Berg“
- * Grüner Veltliner 2018 „Kremser Frauengrund“
- * Grüner Veltliner 2018 „Ried Himmelreich“ – Höbenbach
- * Grüner Veltliner 2018 „Ried Frauengrund“ – Krems
- * Grüner Veltliner 2018 „Ried Oberfeld“ – Furth
- * Grüner Veltliner 2018 „Ried Gottschelle“ – Furth
- * Grüner Veltliner 2018 Reserve „Alte Reben“ Wachau
- * Riesling 2017 „Antonius“
- * Riesling 2017 „Ried Gottschelle“ – Furth
- * Riesling 2017 „Ried Rosengarten“ – Tiefenfucha
- * Riesling 2017 „Ried Rosengarten“ – Tiefenfucha
- * Riesling 2017 Reserve „Ried Leithen“ Privatfüllung Sepp – Tiefenfucha
- * Riesling 2018 „Ried Gottschelle“ – Furth
- * Rosé 2018
- * Gemischter Satz 2018
- * Chardonnay 2018 „Göttweiger Berg“
- * Chardonnay 2017 „Göttweiger Berg“
- * Weißburgunder 2018 Reserve Alte Reben „Ried Frauengrund“
- * Zweigelt 2015 Reserve JOE
- * Cabernet Sauvignon 2016 Reserve „Ried Neubergen“
- * Sacra 2016
- * Sacra Grande Reserve 2015
- * Iosephos 2011
- * Ioannis 2012
- * Josef Dockner Brut Rosé Reserve
- * Grauburgunder 2015 „Ried Frauengrund“
- * Sacra 2015



© Franz Karl

Drei Gründe mehr, um das Wachauer Volksfest zu besuchen. Johannes Teuschl, Doris Wasserburger und Sepp Dockner, die im WEINSTEIN-Pavillon und auf der WEINSTEIN WIESN für Volksfest-Genüsse sorgen werden.



Termine

**Öffnungszeiten Weinverkauf im
Weinverkostungszentrum**
MO-SA 09:00-12:00 Uhr, 13:00-18:00 Uhr

**Heuriger in unserer Sektmanufaktur
am Kremser Frauengrund:**
10.-20. Juli 2019, MI-SA ab 15:00 Uhr



**Höbenbacher Kellergassenfest
26.-28. Juli 2019** – eine der schönsten
Kellergassen in Niederösterreich

Tag der offenen Kellertür
02.-04. August 2019

Wachauer Volksfest
22. August-1. September 2019

Sekt und Champagner Brunch
20. Oktober 2019

Öffnungszeiten Heurigenhof Höbenbach
11.-28. September 2019
13.-30. November 2019
MI-SA ab 15:00 Uhr

Winzerbrunch 11:00-16:00 Uhr
Termine 2019: 7.7. • 15.9. • 6.10. • 17.11. • 15.12.
(alle bereits ausgebucht!)

Sonderbrunch zu Weihnachten:
freier Termin: Sonntag 01. Dezember 2019
Preis pro Person € 82,- inkl. aller Getränke

ABSENDER

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