

Josef DOCKNER



Das **Dockner** Kunden - Magazin



- **Rückblick Jubiläumsweintaufe 11.11.2016 - € 25.000 für „Herzkinder Österreich“**
- **Wachau Gourmetfestival – Sekt- und Champagnermenü**
- **Gudrun´s Weingestationsmenü**
- **Unser neuer Jahrgang 2016**
- **Termine und Veranstaltungen 2017**



Jubiläumsweltaufe 11.11.2016

€ 25.000 für "Herzkinder Österreich"

Zu unserer 25-igsten Weintaufe konnten wir die Mutter des Austropop Frau Prof. Marianne Mendt als Weintaufpatin gewinnen. Für uns und für unsere Kunden war es ein großes Erlebnis, Marianne Mendt mit ihrer Band live zu hören. Frau Prof. Marianne Mendt hat sich als Taufwein einen Grünen Veltliner ausgesucht, der auf den Namen „Glock´nhell“ getauft wurde. Die Weinsegnung hat der Abt vom Stift Göttweig Mag. Columban Luser gemeinsam mit Weinpfarer Hans Denk vorgenommen. Der besondere Taufwein „Glock´nhell“ ist ein Riedencuveé aus unseren wichtigsten Veltlinerrieden: Ried Leithen – Tiefenfucha, Ried Lusthausberg – Hollenburg, Ried Gottschelle – Furth. Der komplette Erlös für die Sonderfüllung von 1.000 Stk. 1,5 lt. Magnumflaschen wurde als Charityaktion an die

„Herzkinder Österreich“ gespendet. Innerhalb kürzester Zeit waren alle 1.000 Stk. 1,5 lt. Magnumflaschen verteilt. Unser Steuerberater Herr Mag. Karl Schwarz von TPA Krems hat wieder ehrenamtlich das Charitykonto verwaltet und anschließend den Spendenbetrag von € 25.020 überwiesen. Sepp Dockner konnte Mitte Jänner den Spendenscheck symbolisch an die Obfrau von „Herzkinder Österreich“ – Frau Michaela Altendorfer – überreichen. Ein großes Dankeschön an alle unsere Kunden, die diese großartige Charityaktion unterstützt haben. Bedanken möchten wir uns auch noch bei folgenden Firmen für ihre großzügige Unterstützung: Vetropack – Magnumflaschen, BT-Watzke – Schraubverschlüsse, Druckwerk Krems – Etiketten.



Sepp Dockner, Prof. Marianne Mendt und Weinpfarer Hans Denk

Sepp Dockner mit Frau Prof. Marianne Mendt bei den Tauffässern



Spendenscheck-Übergabe: Sepp Dockner und Frau Michaela Altendorfer



Empfang der Gäste mit der Musikkapelle Paudorf



Abt Mag. Columban Luser, Weinpfarer Hans Denk, Ing. Josef Dockner jun., Prof. Marianne Mendt



Abt Mag. Columban Luser, Sepp Dockner, Weinpfarer Hans Denk, Prof. Marianne Mendt, Ing. Josef Dockner jun., Fritz Gall



Begrüßung der Weintaufpatin durch den Hausherrn



Gesangseinlage von Frau Prof. Marianne Mendt

Wachau Gourmet Festival

**Sekt- und Champagnermenü
mit Peter und Gudrun
am 31.03.2017, 19.00 Uhr**

**In der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund
mit musikalischer Umrahmung**

Sekt- und Champagnermenü:

Tartare von der Lachsforelle
mit Variation von Gurke und Sauerrahm

Schaumsuppe vom Champagner
mit Trüffel und rosa gebratenem Kalbsrücken

Gebratene Jakobsmuschel
mit knusprigem Schweinebauch und Bohnencreme

Rosa gebratenes dry-aged Entrecôte
mit geschmorten Schalotten, Erdäpfel und Rosmarinjus

Crème brûlée
mit Duett von der Wachauer Marille

Gereifter französischer und österreichischer Käse
serviert mit Feigensenf und Nussbrot



Peter und Gudrun

Reservierung unbedingt erforderlich!

**Preis: 99,-/Person
inkl. aller Getränke
(Sekt, Champagner und Wein)**

Gudrun's Weindegustationsmenü

**8-gängiges Weindegustationsmenü mit dem neuen Jahrgang 2016
Freitag 7.4. und Freitag 21.4.2017, 19.00 Uhr
Samstag 8.4. und Samstag 22.4.2017, 18.00 Uhr**

Aperitif :

*Traditionelle Flaschengärung
Josef Dockner Brut Rose 2014*

*Josef Dockner Kremser Frauengrund 2013
Blanc de Blanc*

*Tartare vom Rind mit mariniertem Spargel und Sauce Vinaigrette
Grüner Veltliner KREMSTAL DAC Ried Kremser Frauengrund 2016
Grüner Veltliner KREMSTAL DAC Ried Further Oberfeld 2016*

*Bouillabaisse von heimischen Fischen
Riesling KREMSTAL DAC Ried Further Gottschelle 2016
Riesling KREMSTAL DAC Ried Rosengarten 2016*

*Gebratene Hendlbrust mit Mais und Curry
Sauvignon Blanc Göttweiger Berg 2016
Gelber Muskateller Göttweiger Berg 2016*

*Bio-Stundenei mit Erdäpfel und Lauch
Chardonnay Göttweiger Berg 2016*

Prickelndes Marillensorbet

*Geschmortes Kalbsschulterscherztl mit Bärlauchtagliatelle
und Kirschtomaten
Pinot Noir Reserve Wachau 2015*

SACRA 2013

*Käse aus dem Bregenzer Wald mit Chutney und Nüssen
IOSEPHOS -MERLOT 2011*

*Weißes Schokotörtchen mit Erdbeeren und Rhabarber
Riesling Eiswein Rosengarten 2013*



Gudrun

Reservierung unbedingt erforderlich!

**Preis: 78,-/Person
inkl. aller Getränke**

Unser neuer Jahrgang 2016

Die neuen Herkunftsweine vom Kremstal – unsere Riedenweine – sind bereits erhältlich.



EUR
7,50.-

Grüner Veltliner 2016
Kremstal
Ried Himmelreich
Höbenbach

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.



EUR
8.-

Grüner Veltliner 2016
Kremstal
Ried Frauengrund
Alte Weingärten
Krems/Angern

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.



EUR
8,50.-

Grüner Veltliner 2016
Kremstal
Ried Oberfeld
Furth

Die Riede Oberfeld in Furth befindet sich direkt am Fuße des Göttweiger Bergs. Mächtige Lössböden sind hier vorherrschend. Die Reben sind sehr tief verwurzelt und bringen Jahr für Jahr sehr fruchtintensive und schmelzige Weine hervor. Die Trauben für diesen Wein stammen ausschließlich von Weingärten die älter als 25 Jahre sind. Dadurch entsteht dieser besonders intensive und regionsspezifische Charakter.



EUR
7.-

Riesling 2016
Göttsweiger Berg

Ein typischer Riesling aus der Großlage Göttsweiger Berg. Sehr sortencharakteristische und fruchtintensive Nase; erinnert zart an Pfirsich und Marille. Am Gaumen schöne Riesling-Primärfrucht, elegantes Säure-Fruchtzucker Spiel. Sehr harmonischer und trinkanimierender Stil.



EUR
9.-

Gelber Muskateller 2016
Göttsweiger Berg

Ein sehr eleganter und typischer Gelber Muskateller aus der Großlage Göttsweiger 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.



EUR
9.-

Sauvignon Blanc 2016
Göttsweiger Berg

Ein klassischer und feinfruchtiger Sauvignon Blanc aus unserer Großlage Göttsweiger Berg. In der Nase typische Primärfrucht nach Holunderblüten, Stachelbeeren und gelben Paprika. Am Gaumen lebendig und frisch mit harmonischem Säurespiel. Elegante Fruchtsüße im Nachhall. Sehr trinkanimierender Stil. Ein Bilderbuch-Sauvignon Blanc.



Strohweinklese mit der Rebsorte Cabernet Sauvignon 2016

Termine

Öffnungszeiten Heurigenlokal Höbenbach
10.05. - 27.05.2017

Heuriger im Frauengrundkeller/Sektmanufaktur
14.06. - 24.06.2017
12.07. - 22.07.2017

Wachau Gourmet Festival
Freitag, 31.03.2017
Reservierung erforderlich

**GUDRUN´S 8-gängiges Weindegustationsmenü
mit dem neuen Jahrgang 2016**
07.04.2017 und 08.04.2017
21.04.2017 und 22.04.2017
Reservierung erforderlich

**Öffnungszeiten Weinverkauf im
Weinverkostungszentrum**
Montag - Samstag 9:00-12:00 Uhr, 13:00-18:00 Uhr

**Winzerbrunch 2017 von 11:00 bis 16:00 Uhr
„Der besondere Sonntag“**

05.02.2017 ausreserviert
05.03.2017 ausreserviert
07.05.2017 (Muttertag) ausreserviert
11.06.2017
02.07.2017
06.08.2017
10.09.2017
08.10.2017
05.11.2017
10.12.2017

**Preis pro Person € 78,-- inklusive aller Getränke
Reservierung unbedingt erforderlich!**

Sonstige Termine

Göttweiger Winzerball: 21.04.2017
Weinfrühling im Kremstal: 29.04. - 30.04.2017
Höbenbacher Kellergassenfest: 28.07. - 31.07.2017
Tag der offenen Kellertür: 04.08. - 06.08.2017

ABSENDER

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