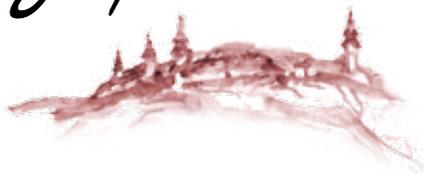


Josef DOCKNER



Das Dockner Kunden - Magazin

- **SACRA-Keller**
- **8-Gang Menü**
- **Lagen Weine gefüllt**
- **Weinblütenfest**



Unsere neuen Weine



EUR 5.-

Dock-Göttweig weiß 2009:

Dieser frisch-fruchtige, elegante und herrlich leichte Weißwein-Cuvée besteht aus den wichtigsten Sorten vom Göttweiger Berg: Grüner Veltliner und Riesling. Ein Touch Gelber Muskateller macht diesen Wein zu einem genußvollen Aroma-Erlebnis.



EUR 4.-

Dock- Göttweig Rosé 2009:

Ein sehr duftiger und eleganter Rosé. Die Hauptsorte ist Zweigelt. Die weiteren Sorten sind Cabernet, Sauvignon und Pinot Noir. Die angenehme Fruchtsüße am Gaumen ist sehr harmonisch und macht Lust auf mehr. Ein Wein, für gesellige Stunden.



EUR 5.-

Grüner Veltliner Göttweiger Berg 2009:

Ein herrlich leichter Grüner Veltliner vom Göttweiger Berg. Angenehm duftig und fruchtig in der Nase, am Gaumen leicht pfeffrig, zart würzig und sehr lebendig. Ganz so wie ein leichter Grüner Veltliner schmecken soll. Ein toller Wein passend für viele Anlässe.



EUR 6.-

Grüner Veltliner Kremstal DAC Frauengrund 2009:

Die mächtigen Lehm-Lössböden der Riede Frauengrund bieten die besten Voraussetzungen für einen typischen Kremser Grünen Veltliner. In der Nase fein pfeffrig mit sehr eleganter Frucht. Am Gaumen feine Würze, lebendig strukturiert mit einem leicht mineralischen Nachhall.



EUR 7.-

Grüner Veltliner Kremstal DAC Oberfeld 2009:

Die Toplage Oberfeld liegt auf einem Hochplateau über der Ortschaft Furth, direkt unter dem Stift Göttweig. Hier sind mächtige Lössböden vorherrschend, die dem Grünen Veltliner ein sehr intensives, pfeffriges Aroma verleihen. Dieser Wein überzeugt mit toller Sortentypizität, seiner feinen Mineralität und seiner schönen, feinen Struktur.



EUR 7,50.-

Riesling Kremstal DAC Antonius 2009:

Der Riesling Antonius besticht immer wieder aufs Neue mit seinem eleganten und sehr primärfruchtigen Rieslingaroma. In der Nase reife Steinobstnoten mit einem Hauch Exotik. Am Gaumen ist er schön stoffig, mit süßen gelben Fruchtklängen. Im Abgang bleibt er gut haften und hat einen eleganten mineralischen Nachhall.



EUR 9.-

Riesling Kremstal DAC Gottschelle 2009:

Die Riede Gottschelle ist eine der bekanntesten und besten Rieden am Göttweiger Berg. Dieser Riesling überzeugt mit seiner einladenden, reifen Weingartenpfirsichfrucht und zartem Blütenhonig in der Nase. Am Gaumen ist er komplex, zeigt eine saftige Frucht mit einer schönen, frischen Säurestruktur. Er ist gut balanciert und fein mineralisch. Ein Riesling mit gutem Reifepotential.



EUR 9.-

Gelber Muskateller Eisfeld 2009:

In der Nase intensive, traubige und typische Muskatellerfrucht. Ein schönes, einladendes Bukett. Am Gaumen ist er elegant, hat ein finessenreiches Säurespiel und bleibt sehr gut haften.



EUR 9.-

Sauvignon Blanc Kleingebirge 2009:

TAUFWEIN: IN HOC VINO AUSTRIA Ein sehr eleganter Sauvignon Blanc mit typischem Aroma nach Holunderblüten und reifen Stachelbeeren. Weintaufpate: Wirtschaftskammerpräsident Dr. Christoph Leitl.



Sacra

Eröffnung unserer SACRA Vinothek:

Am 31. Mai 2010 ist es endlich soweit.

Unser Sacra Keller wird offiziell eingeweiht.

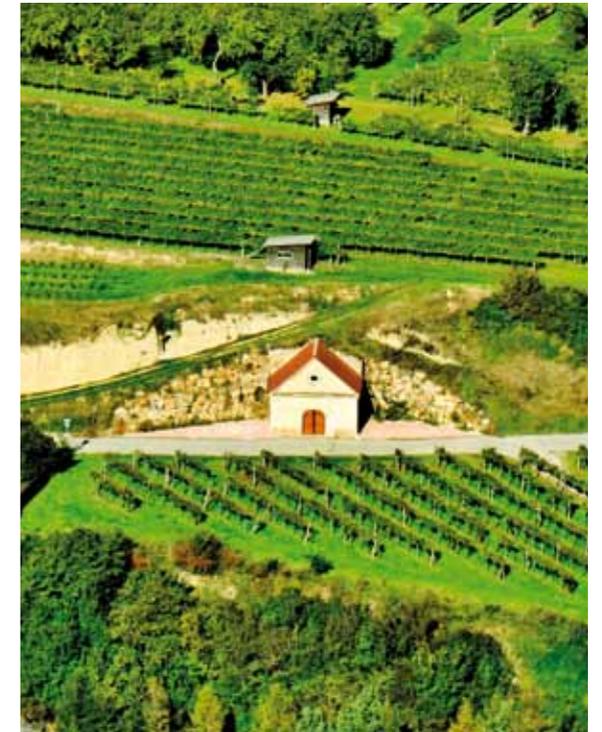
Nach über 5 Jahren Bauzeit ist dieses Juwel eines Kellers endlich fertig restauriert, und kann feierlich eröffnet werden. Abt Mag. Columban Luser und Prior Maximilian Krenn werden persönlich am 31. Mai 2010 den renovierten Priorkeller einweihen.

Der über 350 Jahre alte Priorkeller unter dem Stift Göttweig beherbergt nun von jedem SACRA Jahrgang 1000 Flaschen und 300 Magnums, die zu verschiedenen Anlässen verkostet werden können.

Sepp und Gudrun Dockner sind außerordentlich stolz, dass Sie für Ihre SACRA Vinothek eine besondere Antiquität erwerben konnten. Eine Holzfigur des Heiligen Urban, Schutzpatron der Winzer, aus dem Jahre 1852. Der heilige Urban wacht nun über unsere SACRA-Weine!



Der Hl. Urban bewacht unseren SACRA



SACRA Keller vom Stift Göttweig aus

gesehen



Kellermönch (von Gudrun und Sepp umgetauft auf Sacramandl)



Kellerstöckl



Verkostungstische



Heiliger Urban



SACRA Vinothek

In Hoc Vino Austria

Am **Donnerstag dem 25.02.2010** war es endlich soweit.



Josef Dockner, Fritz Gall, Dr Christoph Leitl und Sepp Dockner bei der Weintaufe am 11.11.2009



Übergabe des Taufweins an den Taufpaten am 25.2.2010 in der Wirtschaftskammer Wien

Die ersten fertig gefüllten Flaschen des Taufweins **IN HOC VINO AUSTRIA** wurden von Sepp Dockner an Weintaufpaten Wirtschaftskammerpräsident Dr. Christoph Leitl in Wien überreicht.

Die Freude war groß, und es wurde natürlich auch sofort die Qualität des Sauvignon Blanc Kleingebirge 2009 überprüft.

Sepp Dockner und Präsident Dr. Leitl kamen zu der Überzeugung, dass es sich um einen wirklich würdigen, und qualitativ sehr hochwertigen Taufwein handelt.

Der Wein ist ab sofort erhältlich.

Weindegustationsmenü 2010

Am **9. und 10. April** bzw. am **16. und 17. April** ist es wieder soweit.

Unsere immer sehr beliebten Weindegustationsmenüs finden wieder statt.

EUR
58.-

Gudrun verwöhnt ihre Gäste mit tollen Schmankerln aus der Region, Sepp und Josef kommentieren dazu den neuen Jahrgang 2009. Ein einzigartiges und wunderbares Gaumenerlebnis.

Wir freuen uns schon sehr auf diese kulinarischen Abende bei uns im Winzerhof.



Gudrun Dockner und Hilde Anderl



Hühnerbrust in Blätterteigmantel

8-gängiges Weindegustationsmenü mit unserem neuen Jahrgang

- | | |
|--|---|
| 1) Aperitif | 1 Glas Gelber Muskateller 2009 |
| 1) Gemüseterrine auf Blattsalat und Vinaigrette | 1 Glas DOCK-GÖTTWEIG/2009 |
| | 1 Glas Sauvignon Blanc/2009 – „Kleingebirge“ |
| 2) Feine Fischsuppe vom Waldviertler Karpfen | 1 Glas Riesling KREMSTAL DAC 2009 – „Antonius“ |
| | 1 Glas Riesling KREMSTAL DAC 2009 – „Gottschelle“ |
| 3) Gefüllte Zwiebel auf Tomatensauce | 1 Glas DOCK-GÖTTWEIG Rosé/2009 |
| 4) Putenbrust im Blätterteigmantel mit Frühlingsgemüse | 1 Glas Grüner Veltliner KREMSTAL DAC 2009 – „Frauengrund“ |
| | 1 Glas Grüner Veltliner KREMSTAL DAC 2009 – „Oberfeld“ |
| 5) Sparkling-Gelee mit Himbeeren | 1 Glas DOCK-GÖTTWEIG Rosé-Sparkling |

PAUSE

Kellerführung mit unseren 2 besten RESERVEN

Grüner Veltliner KREMSTAL DAC RESERVE/2008 – „Privatfüllung Gudrun“

Riesling KREMSTAL DAC RESERVE/2008 – „Privatfüllung Sepp“

- | | |
|---|---|
| 6) Hirschbraten mit Kräuterkruste auf Schokosauce, mit Schupfnudeln und Traubenrelish | 1 Glas Pinot Noir Große Reserve 2006 – „Wachau“ |
| | 1 Glas SACRA/2006 |
| 7) Schokotraum | 1 Glas SACRA/2007 |
| 8) Käsepralinen | 1 Glas Traminer Auslese/2008 – „Herrentrost“ |
| | 1 Glas Eiswein Riesling/2008 – „Rosengarten“ |

Fr von 19.00 bis 24.00 Uhr, Sa von 18.00 bis 23.00 Uhr, Gesamtpreis EURO 58,- (inkl. Mineralwasser und Kaffee)

Tischreservierung unbedingt erforderlich (02736/7262) oder per email: winzerhof@dockner.at

Auf Ihr Kommen freuen sich Sepp, Gudrun und Josef

Josef DOCKNER



Blick auf Göttweig von der Lage Rosengarten

Weinblütenfest

Die Weinstrasse KREMSTAL veranstaltet am 12. und 13. Juni 2010 das WEINBLÜTENFEST - ein Event, bei dem auch wir mitmachen werden.

Sepp Dockner wird im Rahmen des Weinblütenfestes eine Riedenwanderung durch unsere bekanntesten Lagen durchführen. Josef Dockner begleitet alle Interessierten durch unseren Keller, wo sie auch den neuen Jahrgang 2009 verkosten können. Gudrun Dockner verwöhnt alle Gäste mit kulinarischen Leckerbissen in unserem Heurigenlokal. Wir freuen uns sehr, Sie bei unserem Weinblütenfest am 12. und 13. Juni 2010 willkommen zu heißen. Nähere Information erhalten Sie unter www.dockner.at

Heurigentermine:	03.03.10 - 21.03.10 05.05.10 - 23.05.10
Weindegustationsmenüs:	09.04.10 u. 10.04.10 16.04.10 u. 17.04.10
Weinblütenfest	12.06.10 u. 13.06.10
Höbenbacher Kellergassenfest:	23.07.10 - 25.07.10
Tag der offenen Kellertür:	30.07.10 - 01.08.10

Weinverkauf von **Montag bis Samstag von 8.00 bis 18.00 Uhr.**

Winzerhof Dockner

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



Weinblüte