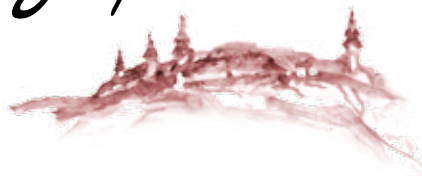


*Josef DOCKNER*



# Das **Dockner** Kunden - **Magazin**

- **Kremstaler Weinfrühling  
26.April und 27.April**
- **Gudruns Geburtstag**
- **Tag der offenen Tür im  
SACRA-Keller**
- **Reserve Weine abgefüllt**

Josef DOCKNER



**Samstag, 26. und Sonntag, 27. April 2014**

# Kremstaler Weinfrühling

**Gemeinsam mit Kremstal, Kamptal und Traisental können Sie den Weinfrühling der Extraklasse erleben.**

Insgesamt haben 180 Winzer ihre Kellertür geöffnet und präsentieren den neuen Jahrgang 2013. Auch wir haben an diesen 2 Tagen unser Weinverkostungszentrum sowie unseren Erlebnis-Keller für Sie geöffnet.

**Am Samstag, den 26. April 2014 von 12.00 – 16.00 Uhr wird Haubenkoch Hermann Haidinger ein 6-gängiges Weinfrühlingsmenü zubereiten. Menüplan: siehe nächste Seite (Reservierung unbedingt erforderlich!).**

**Dazu servieren wir Weine vom neuen, großen Jahrgang 2013.**

**Kommen Sie und überzeugen Sie sich vom großen Jahrgang 2013 !**

**Eintritt : Euro 10,00 gültig für alle 180 Winzer im Kremstal, Kamptal und Traisental, an beiden Tagen!**

**Am Sonntag, den 27. April 2014 von 11.00 – 14.00 Uhr servieren wir unseren Kunden zu unserem neuen, großen Jahrgang 2013 warme, kleine Gaumenfreuden von Haubenkoch Hermann Haidinger.**

## KREMSTALER WEINFRÜHLING

180 WINZER | 3 TÄLER | 2 TAGE



KAMPTAL | KREMSTAL | TRAISENTAL  
**WEINFRÜHLING**  
26./27. APRIL 2014, 10–18 Uhr

**Eintritt: Euro 10.-**

## Frühlingsaktion: dock: Göttweig Rosé 2013

**5+1 gratis**

**Diese Aktion ist gültig  
von 1. 04 - 30. 06. 2014  
ab 1 Karton**

Ein sehr duftiger und fruchtiger Rosé mit schöner, typischer Primärfrucht nach Erdbeeren und Kirschen. Die frische Säure am Gaumen harmonisiert sehr schön mit der zart vorhandenen Restsüße. Eleganter und trinkanimierender Stil.  
11,5% vol. trocken 0,75 l  
Frühlings-Aktion: € 4,08 / Fl.



EUR  
4.90

# Kremstaler Weinfrühlingsmenü mit Haubenkoch Hermann Haidinger am Sa 26. April 2014, 12.00 – 16.00 Uhr

Beim Kremstaler Weinfrühling möchten wir Sie kulinarisch in unserem wein.genuss. Göttweig mit einem Weinfrühlingsmenü von Haubenkoch Hermann Haidinger verwöhnen.

## Weinfrühlingsmenü

Aperitif:

*Gelber Muskateller Göttweiger Berg 2013*  
*1 Glas White-Sparkling oder Rosé-Sparkling*

\*\*

Lauwarmer Spargelsalat mit Hühner-Galantine

*Riesling Kremstal DAC Antonius 2013*

*Riesling Kremstal DAC Gottschelle 2013*

\*\*

Cremesuppe vom Jungzwiebel mit Flusskrebslaibchen

*Sauvignon Blanc Göttweiger Berg 2013*

\*\*

Radiccio-Risotto mit gebratenem Kaninchenrücken

*Grüner Veltliner Kremstal DAC Frauengrund 2013*

*Grüner Veltliner Further Oberfeld 2013*

\*\*

Lachsforellenfilet auf Dillgurken mit gebackenen Erdäpfel-  
nockerl

*Riesling Kremstal DAC Reserve Rosengarten 2013*

*Riesling Kremstal DAC Reserve Leithen Privatfüllung Sepp 2013*

\*\*

Karree vom Donauland- Lamm mit Fisolengemüse und  
Parmesanpolenta

*Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve Lusthausberg 2013*

*Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve Leithen*

*Privatfüllung Gudrun 2013*

*SACRA 2011*

\*\*

Variation von Rhabarber und Erdbeeren

*Muskat d' Oro – Likörwein*

**6-Gang Menü mit Weinbegleitung  
incl. Kaffee und Schnapserl  
sowie alle Getränke Euro 69,00**



Hermann Haidinger

**Anmeldung unbedingt erforderlich!**



# Gudruns Geburtstag

Am Freitag, den 21. März 2014 hat unsere Küchenchefin Gudrun mit ihren Freunden den 50. Geburtstag gefeiert.

Es wurde bis in die frühen Morgenstunden in fröhlicher Runde gefeiert.

**Das gesamte Dockner-Team wünscht ihr zu diesem runden Geburtstag von Herzen ALLES LIEBE UND GUTE, VOR ALLEM ABER VIEL GESUNDHEIT!**



Die Musikkapelle Paudorf gratulierte Gudrun mit einem Ständchen.



Gudrun und Sepp beim Tanz



Buffet der Extraklasse



Gudrun, die fröhliche Jubilarin

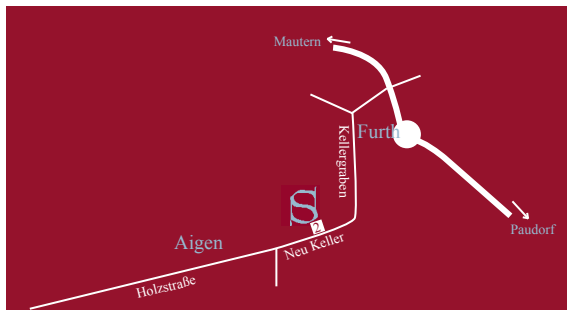


# SACRA-Fest 2014

## Tag der offenen Kellertür im SACRA-Keller am 31. Mai 2014 von 11.00 – 18.00 Uhr Neukeller 2, 3511 Aigen

Am Samstag, den 31. Mai 2014 von 11.00 – 18.00 Uhr haben Sie die Möglichkeit, eine SACRA-Vertikalverkostung vom Jahrgang 2000 – 2012 aus der Magnumflasche zu erleben. Dazu kredenzen wir kleine Gaumenhäppchen von Haubenkoch Hermann Haidinger.

Der Eintritt ist für alle unsere Kunden frei!



Josef DOCKNER



# Die neuen Reserve Weißweine vom Jahrgang 2013, ab sofort erhältlich



EUR  
10,-

Grüner Veltliner  
Kremstal DAC Reserve  
Further Gottschelle  
2013

Die Further Toplage Gottschelle mit ihren tiefgründigen Lössböden ist prädestiniert für die Sorte Grüner Veltliner. Dieser Wein besticht mit typischer Primärfrucht und einer feinen, tabakigen Würze. Er wurde bei der traditionellen Weintaufe, am 11.11.2013, vom Weintaufpaten Ök.-Rat, Dipl. HLFL Ing. Josef Pleil (österreichischer Weinbaupräsident) auf den Namen „Josephus Maximus“ getauft.

13,0% vol. trocken 0,75 l



EUR  
10,-

Grüner Veltliner  
Reserve Wachau  
Alte Reben 2013

Dieser sortentypische Grüne Veltliner stammt ausschließlich von Weingärten rund um die Römerstadt Mautern in der Wachau. Die Reben sind 30 Jahre und älter, tief verwurzelt, und bringen Jahr für Jahr großartige, charakterstarke Weine hervor. Ein Grüner Veltliner mit wunderschönem Trinkfluss und sehr ausgewogenem Stil, ausgestattet mit genügend Entwicklungspotential für die Vinothek.

13,0% vol. trocken 0,75 l



EUR  
12,-

Grüner Veltliner  
Kremstal DAC Reserve  
Hollenburger  
Lusthausberg 2013

Eine der besten und bekanntesten Lagen im südlichen Kremstal. Die Lage erstreckt sich direkt hinter der bekannten Ruine Hollenburg. Donauschotter und Konglomeratböden sind hier vorherrschend und verleihen dem Wein eine eigene Mineralität und Identität. Die Ernte erfolgte Anfang November. Typische Veltliner-Aromatik nach dunklem Pfeffer, mit leicht tabakiger Würze. Am Gaumen vielschichtig und komplex. Sehr langanhaltend. Ein Wein mit gutem Entwicklungspotential.

13,5 % vol. trocken 0,75 l

# Die neuen Reserve Weißweine

## vom Jahrgang 2013, ab sofort erhältlich



Grüner Veltliner  
Kremstal Dac Reserve  
Privatfüllung Gudrun  
Ried Leithen 2013

Dieser Top-Veltliner aus der Ried Leithen (die beste Lage des Hauses - Alteingesessen – und eine reine Südlage mit steilen Lössterrassen) ist mit Abstand das Beste, das unser Weingut aus der Sorte Grüner Veltliner zu bieten hat. Der Ausbau erfolgte ganz traditionell im großen Eichenholzfass. Geerntet wurde zum spätest möglichen Zeitpunkt, Mitte November. Das Ergebnis: Ein Grüner Veltliner der Extraklasse. Intensiv, kraftvoll, würzig, stoffig und füllig. Alles was ein großer Grüner Veltliner braucht! Riesiges Entwicklungspotential für die nächsten Jahrzehnte!  
13,5% vol. trocken 0,75 l



Riesling  
Kremstal Dac Reserve  
Rosengarten  
2013

Eine der besten und bekanntesten Lagen des Hauses! Durch eine strenge und gezielte Traubenselection, und durch die sehr späte Ernte, Anfang November, konnte allerhöchste Qualität erzielt werden! In der Nase intensive Primärfrucht nach vollreifen Marillen. Am Gaumen vielschichtig und komplex. Aufgrund der harmonisch eingebundenen Säure sehr elegant und trinkanimierend. Gutes Entwicklungspotential.  
13,5 % vol. trocken 0,75 l



Riesling Kremstal Dac  
Reserve  
Privatfüllung Sepp  
Ried Leithen 2013

Dieser Top-Riesling aus der Ried Leithen (die beste Lage des Hauses - Alteingesessen – und eine reine Südlage mit steilen Lössterrassen) ist mit Abstand das Beste, das unser Weingut punkto Riesling zu bieten hat! Die Ernte erfolgte zum spätest möglichen Zeitpunkt, Mitte November. Das Resultat, ein Rieslingkonzentrat der Extraklasse, das keine Wünsche offen lässt. Pure Frucht nach vollreifen Marillen und Blütenhonig. Am Gaumen ungemein stoffig und füllig. Riesiges Entwicklungspotential für die nächsten Jahrzehnte!  
13,5 % vol. trocken 0,75 l



Weinverkostungszentrum

**Kremstaler Weinfrühling**

26. - 27. April 2014

**Nächste Heurigentermine:**

7. Mai 2014 - 24. Mai 2014

18. Juni 2014 - 5. Juli 2014

10. September 2014 - 27. September 2014

**Winzerbrunch von 11.00 - 16.00 Uhr**

Sonntag, 11. Mai 2014 spezieller Muttertagsbrunch, ausreserviert

Sonntag, 1. Juni 2014, ausreserviert

Sonntag, 13. Juli 2014, ausreserviert

Sonntag, 3. August 2014

Sonntag, 7. September 2014

Sonntag, 5. Oktober 2014

Sonntag, 9. November 2014

Sonntag, 14. Dezember 2014

**Reservierung unbedingt erforderlich!**

**Kellergassenfest Höbenbach:**

25. Juli 2014 - 27. Juli 2014

**Tag der offenen Kellertür:**

1. - 2. August 2014

**Öffnungszeiten Heurigenlokal:**

MITTWOCH - SAMSTAG ab 16.00 Uhr

**Öffnungszeiten Weinverkauf:**

MONTAG - SAMSTAG 8.00 Uhr - 12.00 Uhr, 13.00 Uhr - 18.00 Uhr

**Unser nächster Heurigentermin:  
7. - 24. Mai 2014**



Gudrun und das Docknerteam freuen sich auf Ihr Kommen!

**ABSENDER**

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30

A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262

winzerhof@dockner.at

**www.dockner.at**