

Josef DOCKNER



Das **Dockner** Kunden - Magazin



- **Weintaufe 11.11.2015 mit Scheckübergabe**
- **Winzer-Heringsschmaus**
- **Gudrun´s Weindegustationsmenü**
- **Neuer Jahrgang 2015**
- **Termine 2016**



Weintaufe 2015

Charity-Aktion für Dachsanierung Stift Göttweig: € 50.000,- wurden gespendet

Am 11.11.2015 feierten wir gemeinsam mit zahlreichen Ehrengästen unsere traditionelle Weintaufe.

Als Weintaufpate fungierte der Abt von Stift Göttweig Mag. Columban Luser. Er wählte als Taufwein einen Riesling, der auf den Namen „Sonnengold“ getauft wurde. Im Zuge der Weintaufe wurde eine besondere Charity-Aktion vorgestellt, um die Dachsanierung vom Stift Göttweig zu unterstützen.

Das über 300 Jahre alte, natürlich unter Denkmalschutz stehende Dach, wird gerade aufwendigst generalsaniert. Für uns war es eine Selbstverständlichkeit, uns an diesem Projekt zu beteiligen, ist doch

der Göttweiger Berg unsere Heimat und die Herkunft unserer Weine. Bei dieser Charity-Aktion wurden 200 exklusive Holzkassetten, gefüllt mit den 12 besten Weinen des Hauses, von uns als Spende zur Verfügung gestellt. Diese Holzkassetten wurden um je 250 Euro an interessierte Unterstützer des Stiftes Göttweig weitergegeben.

Dadurch entstand eine Spendensumme von insgesamt 50.000 Euro, die wir mit Freude an den Abt und Weintaufpaten Mag. Columban Luser übergeben konnten. Danke an alle Unterstützer, die sich mit dem Erwerb dieser Holzkassetten an der Aktion beteiligt haben.



Sepp Dockner begrüßt Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer und Bürgermeister a.D. Dr. Franz Dobusch



Weintaufpate Abt Mag. Columban Luser bei der Weinsegnung



Sepp Dockner, Prior Maximilian Krenn, BH Dr. Elfriede Mayrhofer, Abt Mag. Columban Luser, LH Dr. Josef Pühringer, Bürgermeister a.D. Dr. Franz Dobusch, LH-Stellvertreter Mag. Wolfgang Sobotka, Ing. Josef Dockner



Abt Mag. Columban Luser dirigiert die Trachtenmusikkapelle Paudorf

60. Geburtstag von Abt Mag. Columban Luser

Sepp und Josef Dockner
überreichten Abt Columban Luser
anlässlich seines 60. Geburtstages
die erste Charitybox!



Sepp und Josef Dockner überreichen die erste Holzkassette als Geschenk zum 60. Geburtstag an Abt Mag. Columban Luser



Unsere Festgäste



Die Direktoren der Kremser Bank: Dir. Hager und Dir. Henneis



Verkostung des Taufweines "Sonnengold"



Katrin Dockner verwöhnt die Gäste

Winzer-Heringsschmaus

mit **Haubenkoch Hermann Haidinger**
am **Mittwoch, dem 10. Februar 2016**
um **19.00 Uhr**

mit **musikalischer Umrahmung**

Heringsschmausbuffet:

Fines de claire Austern mit Pumpernickelbrot
Crevettencocktail
Matjeshering mit Apfelrahm
Gebeizter Lachs mit Meeralgensalat

Klare Fischsuppe mit Safran
Karotten-Ingwersuppe mit Flusskrebislaibchen

Octopusgröstl mit Blattsalat
Muscheln in Weißweinsauce
mit selbstgebackenem Weißbrot
Tintenfische mit Gnocchi und Kohlsprossen
Gebratene Garnelen mit Knoblauchnudeln
Butterfischfilet in Sesamöl gebraten mit Wokgemüse
und Basmatireis
Welsfilet in Knoblauch-Kräuterbutter mit Petersilerdäpfeln
Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat
Seeteufel im Ganzen gebraten

Panna Cotta mit Blutorangen
Weisses und dunkles Schokolademousse mit Mango
Topfenockerl mit Marillenmark



Hermann Haidinger und Sepp Dockner

Reservierung unbedingt erforderlich!
Preis: 79,-/Person
inkl. Weinbegleitung, Wasser, Schnaps,
Kaffee & Musik

Gudrun's Weindegustationsmenü

8-gängiges Weindegustationsmenü mit dem neuen Jahrgang 2015
Freitag 8.4. und Freitag 15.4.2016, 19.00 Uhr
Samstag 9.4. und Samstag 16.4.2016, 18.00 Uhr

Aperitif: Rosé Sparkling, NEU! Muskateller Sparkling

Lauwarmer Tafelspitz mit Kernölmariade
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Frauengrund“ 2015
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Oberfeld“ 2015

Cremesuppenduo von Tomate und Bärlauch
Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2015
Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“ 2015

Saibling auf Gurkengemüse mit Senfsauce
Riesling Kremstal DAC „Antonius“ 2015
Riesling Kremstal DAC „Further Gottschelle“ 2015

Hähnchenbrust im Speckmantel
mit hausgemachten Spargel - Pappardelle
Grüner Veltliner Reserve Wachau „Alte Reben“ 2015
Chardonnay „Göttweiger Berg“ 2015

Sorbet

Kellerrunde mit 2 Überraschungswinen

Gefüllte Rinderrouladen mit Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse
Cabernet Sauvignon „Neubergen“ 2012
SACRA 2012

Bratapfel mit Schafkäse überbacken
St. Laurent Reserve „Lusthausberg“ 2013
Pinot Noir Reserve „Wachau“ 2012

Grießflammeri mit Minzjoghurt und Erdbeeren
Grüner Veltliner Eiswein „Frauengrund“ 2012



Unsere Küchenchefin Gudrun

Reservierung unbedingt erforderlich!
Preis: 72,-/Person
inkl. Weinbegleitung, Wasser,
Schnaps & Kaffee



Unser neuer Jahrgang 2015

Mit dem neuen Jahrgang 2015 haben wir viel Freude und können jetzt schon von einem großen Jahrgang sprechen.

Die ersten Weine sind gefüllt und teilweise bereits erhältlich.



EUR 7,-

Kremstal DAC
Grüner Veltliner
Kremser Frauengrund
2015

Der bekannteste Wein des Weinguts, ein klassischer Grüner Veltliner, stammt aus einer der größten und auch wichtigsten Veltliner-Lagen im Kremstal, dem Kremser Frauengrund. Lehm-Lössböden sind hier vorherrschend und bieten beste Voraussetzungen für sehr sortentypische, pfeffrige und angenehm würzige Veltliner. Eleganter, trinkanimierender Stil und somit ein perfekter Speisenbegleiter.
12,5% vol. trocken 0,75 l

erhältlich
ab Februar



EUR 8,-

Kremstal DAC
Grüner Veltliner
Further Oberfeld
2015

Ein sehr sortentypischer und eleganter Wein aus der Further Toplage Oberfeld. Reine Lössböden sind hier vorherrschend, und bieten beste Voraussetzungen für die Sorte Grüner Veltliner. In der Nase reife gelbe Apfelfrucht und ein Hauch Honigmelone. Am Gaumen elegante Textur, angenehme Säurestruktur mit feinem Bimentouch im Nachhall. Mineralischer Rückgeschmack. Ein optimaler Speisenbegleiter für die österreichische Küche.
12,5% vol. trocken 0,75 l

erhältlich
ab Februar



EUR 8,-

Kremstal DAC
Riesling Antonius
2015

Die Trauben für diesen sortentypischen Riesling stammen aus einer Selektion mehrerer Rieden und Weingärten aus unserer Großlage Göttweiger Berg. In der Nase intensive Primärfrucht nach Blüten und Steinobst. Sehr einladendes Bukett. Am Gaumen saftige Frucht nach reifen Pfirsichen. Gute Balance zwischen Säure, Extrakt und Restzucker. Ein echter Riesling-Klassiker mit schönem trinkanimierendem Stil.
12,5% vol. trocken 0,75 l

erhältlich
ab Februar



EUR 9,-

Kremstal DAC
Riesling
Further Gottschelle
2015

Ein Prachtexemplar eines klassisch-fruchtigen Rieslings. Er stammt aus der Further Toplage Gottschelle, eine der bekanntesten und besten Lagen im südlichen Kremstal. In der Nase reife Steinobstfrucht unterlegt mit feinem Blütenhonig. Am Gaumen volle, saftige Marillenfrucht. Schmelzig im Abgang. Ein eleganter Speisenbegleiter zu vielen Fischgerichten.
12,5% vol. trocken 0,75 l

erhältlich
ab Februar



EUR 9,-

Gelber Muskateller
Göttweiger Berg
2015

Ein sehr eleganter und typischer Gelber Muskateller aus unserer Großlage Göttweiger Berg. In der Nase intensive Duftnoten nach frischen Muskateller-Trauben. Am Gaumen komplex, mit saftiger Primärfrucht. Lebendig und frisch im Nachhall. Ein schöner Sortenvertreter mit sehr trinkanimierendem Stil.
12,0% vol. trocken 0,75 l

ab sofort erhältlich



EUR 9,-

Sauvignon Blanc
Göttweiger Berg
2015

Ein klassischer und feinfruchtiger Sauvignon Blanc aus unserer Großlage Göttweiger Berg. In der Nase typische Primärfrucht nach Holunderblüten, Stachelbeeren und gelben Paprika. Am Gaumen lebendig und frisch mit harmonischem Säurespiel. Elegante Fruchtstöße im Nachhall. Sehr trinkanimierender Stil. Ein Bilderbuch-Sauvignon Blanc.
12,5% vol. trocken 0,75 l

ab sofort erhältlich



9. Göttweiger Winzerball

1. April 2016

Nähere Informationen unter
www.vinumcircamontem.at



Kremstaler Weinfrühling

23.-24. April 2016

Nähere Informationen unter
www.dockner.at

Termine

Öffnungszeiten Heurigenlokal Höbenbach

06.01. - 23.01.2016
25.05. - 11.06.2016
07.09. - 24.09.2016
16.11. - 03.12.2016

Heurigen im Frauengrundkeller/Sektmanufaktur

29.06. - 16.07.2016

Winzer-Heringsschmaus

Mittwoch, 10.02.2016 um 19:00 Uhr
Reservierung erforderlich

GU DRUN´S 8-gängiges Weindegustationsmenü mit dem neuen Jahrgang 2015

08.04.2016 und 09.04.2016
15.04.2016 und 16.04.2016
Reservierung erforderlich

Öffnungszeiten Weinverkauf im Weinverkostungszentrum

Montag - Samstag 9:00-12:00 Uhr, 13:00-18:00 Uhr

Winzerbrunch 2016 von 11:00 bis 16:00 Uhr „Der besondere Sonntag“

07.02.2016 ausreserviert
06.03.2016 ausreserviert
08.05.2016 (Muttertag)
12.06.2016 ausreserviert
10.07.2016
07.08.2016
11.09.2016
09.10.2016
06.11.2016
11.12.2016

Preis pro Person € 72,-- inklusive aller Getränke Reservierung unbedingt erforderlich!

Sonstige Termine

Winzerball: 01.04.2016
Weinfrühling: 23.04. - 24.04.2016
Höbenbacher Kellergassenfest: 29.07. - 31.07.2016
Tag der offenen Kellertür: 05.08. - 06.08.2016

ABSENDER

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