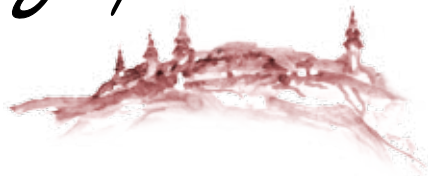


*Josef DOCKNER*



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



- **Weinlese & Weinjahrgang 2015**
- **Tag des Österreichischen Sekts 22.10.2015**
- **Charity-Aktion für das Kirchendach Stift Göttweig**
- **Der junge DOCK:GÖTTWEIG 2015**



# Weinlese & Weinjahrgang 2015

## Der beste Jahrgang seit mehr als 20 Jahren



vollreife Trauben aus der Lage Frauengrund

Wir sind mittlerweile in der vierten Erntewoche und haben 50% des hervorragenden Traubenguts mit höchster Qualität eingebracht. Die physiologische Trauben- und Zuckerreife ist so hoch wie schon lange nicht mehr. Der Zuckergehalt der Trauben liegt jetzt schon bei 17° bis 21° KMW. Das haben wir zu diesem Erntezeitpunkt seit 1983 nicht mehr erreicht. Durch die vielen Sonnenstunden und herrlichen Sommermonate war die Vegetation im Vergleich zu den Vorjahren immer voraus. Zuerst haben

die Rebstöcke unter der Trockenheit gelitten. Der Regen stellte sich jedoch punktgenau und reichlich ein, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Der goldene Herbst (Altweibersommer) hat jetzt während der Erntezeit noch dazu beigetragen, dass wir sämtliche Trauben kerngesund ernten dürfen. Es wird für uns der beste Jahrgang seit mehr als 20 Jahren. Trotzdem ersuchen wir um Geduld, denn ein ganz großer Jahrgang braucht auch Zeit zum Reifen im Keller.



Josef Dockner mit vollreifen Weißburgunder-Trauben



Sepp Dockner in der Lage Rosengarten





# Charity-Aktion Stift Göttweig

## € 50.000 für die Renovierung des Kirchendachs



Abt Mag. Columban Luser mit Sepp Dockner

Für unsere traditionelle Weintaufe am 11. November 2015 haben wir heuer als Weintaufpaten Abt Mag. Columban Luser vom Stift Göttweig auserwählt. Mit einem weiteren sozialen Engagement möchten wir einen großen Beitrag zur Dachsanierung des Stiftes Göttweig gemeinsam mit unseren besten und treuesten Kunden leisten. Wind und Wetter der letzten Jahrhunderte haben dem Bauwerk Stift Göttweig ziemlich zugesetzt, sodass eine Generalsanierung des Daches erforderlich wurde. Das Stift liegt majestätisch in unserer Wein- und Kulturlandschaft und prägt die Region. Alle unsere Weingärten, die wir bewirtschaften, blicken zum Stift Göttweig.

Da alle unsere Weinflaschen seit mehr als 30 Jahren die Wort-Bildmarke „Josef Dockner – Göttweig/Austria“ tragen, ist es uns ein großes Bedürfnis, diese Charity-Aktion durchzuführen. Wir haben insgesamt 200 Stück 12-er Exklusiv-Geschenks-Holzboxen vorbereitet, die mit den besten Weinen von unserem Winzerhof bestückt sind:

- 1 Fl. 0,75 lt. Grüner Veltliner KREMSTAL DAC Oberfeld 2014
  - 1 Fl. 0,75 lt. Grüner Veltliner KREMSTAL DAC Further Gottschelle 2014
  - 1 Fl. 0,75 lt. Grüner Veltliner KREMSTAL DAC RESERVE Privatfüllung Gudrun 2014
  - 1 Fl. 0,75 lt. Riesling KREMSTAL DAC Further Gottschelle 2014
  - 1 Fl. 0,75 lt. Riesling KREMSTAL DAC RESERVE Rosengarten 2014
  - 1 Fl. 0,75 lt. Riesling KREMSTAL DAC RESERVE Privatfüllung Sepp 2014
  - 1 Fl. 0,75 lt. SACRA 2013
  - 1 Fl. 0,75 lt. SACRA 2012
  - 1 Fl. 0,75 lt. IOSEPHOS 2011
  - 1 Fl. 0,75 lt. Pinot Noir RESERVE 2011
  - 1 Fl. 0,375 lt. Grüner Veltliner Eiswein Frauengrund 2012
  - 1 Fl. 0,375 lt. Riesling Eiswein Rosengarten 2013
- mit einem Gesamtwert von € 250,-- je 12-er Geschenksholzboxe**

Ein ideales Weihnachtsgeschenk für jeden Weinliebhaber und gleichzeitig zur Rettung unseres Kulturgutes Stift Göttweig einen großen Beitrag leisten!

**Der gesamte Erlös für diese 200 Geschenks-Holzboxen in der Höhe von € 50.000,-- wird in Form eines Spendenschecks bei der Weintaufe am 11.11.2015 an Abt Mag. Columban Luser überreicht.**

Josef DOCKNER



# Tag des Österreichischen Sekts

22. Oktober, ab 17.00 Uhr



Rüttelpult in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund

Am 22. Oktober 2015 ist es endlich soweit: unser Josef Dockner Brut Rosé aus den Sorten Pinot Noir und Zweigelt wird erstmals präsentiert. Als Highlight dieses Events wird unser Kellermeister Ing. Josef Dockner die Sektflaschen in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund gemeinsam mit den Gästen degorgieren. Im Anschluss können während des Abends die Sekte von den besten österreichischen Sektproduzenten verkostet werden: Bründlmayer, Schloss Gobelsburg, Harkamp, Malat und Steininger. Für die Kulinarik

sorgen zwei Haubenköche aus der Region: Hermann Haidinger, Restaurant "Kaiser von Österreich", Krems, und der Landgasthof Schickh, Klein-Wien. Für die musikalische Umrahmung sorgt Prof. Wolfgang Friedrich und seine New Orleans Dixieland Band.

**Eintritt: € 30,00 pro Person**

Beim Kauf eines 6er Kartons Brut Rosé  
Rückerstattung des Eintritts

**Reservierung unbedingt erforderlich**

winzerhof@dockner.at, 02736/ 7262

## PROGRAMM:

### 17.00-19.00 UHR

Erstverkostung des neuen Josef Dockner Brut Rosé & Degorgieren mit Kellermeister Ing. Josef Dockner

### AB 19.00 UHR

Sektverkostung der besten österreichischen Sektproduzenten: Bründlmayer, Schloss Gobelsburg, Harkamp, Malat und Steininger

**KELLERGASSE AM KREMSEMER FRAUENGRUND,  
SCHWEREN-ZAPFEN-WEG**



Frisch degorgierte Brut Rosé Sektflaschen

Josef DOCKNER



# Josef Dockner Brut Rosé

## Jetzt für Silvester bestellen!

Durch die 20 Monate Lagerung auf der Hefe hat unser Josef Dockner Brut Rosé helles Lachsrosa, feines lebendiges Mousseux, Duft nach Himbeeren und Erdbeerkonfit, saftig zarte Kirschnuancen und frische Säure mit dezenter Fruchtsüße.



erhältlich ab 22. Oktober 2015

**Preis pro Flasche 0,75 lt. € 24,00**

Beim Kauf eines 6-er Kartons: € 130,00 / Karton inkl.  
Schaumweinsteuer und Mehrwertsteuer



Josef DOCKNER



# Gudruns Martini Gansl

von 12. bis 28. November 2015 im Heurigenlokal

## Ganslmenü:

Ganslsuppe

Martinigansl mit Rotkraut und Waldviertler Knödel

dazu 1 Glas 1/8 lt. JUNGER DOCK 2015 € 20,--

Vorbestellung und Reservierung unbedingt erforderlich:

02736/ 7262

Öffnungszeiten Heuriger

12. – 28. November 2015

Mittwoch – Samstag ab 16.00 Uhr

**TOP  
HEU  
RIG  
ER**





Ein Gutschein  
Das ideale  
Weihnachts-  
geschenk!

# wein.genuss Göttweig

## Winzerbrunch - der besondere Sonntag

Haubenkoch Hermann Haidinger vom Restaurant "Kaiser von Österreich" in Krems verwöhnt Sie kulinarisch, dazu serviert Sepp Dockner seine wunderbaren Weine. Prof. Wolfgang Friedrich mit seiner New Orleans Dixieland Band sorgt wie immer für die musikalische Umrahmung des besonderen Sonntags.



Prof. Wolfgang Friedrich, Hermann Haidinger und Sepp Dockner

## Termine 2016

- Sonntag, 10. Jänner**
- Sonntag, 07. Februar**
- Sonntag, 06. März**
- Sonntag, 08. Mai (Muttertag)**
- Sonntag, 12. Juni**
- Sonntag, 10. Juli**
- Sonntag, 30. August**
- Sonntag, 11. September**
- Sonntag, 09. Oktober**
- Sonntag, 06. November**
- Sonntag, 11. Dezember**

**Der besondere Sonntag: 11.00-16.00 Uhr**

**Preis: € 72,00**

(Preis pro Person inkl. aller Getränke)

**Reservierung unbedingt erforderlich**

winzerhof@dockner.at, 02736/ 7262







Josef und Sepp Dockner

## Der junge DOCK:GÖTTWEIG 2015

erhältlich ab 20.10.2015

Unser DOCK:GÖTTWEIG wird mit dem neuen großen Jahrgang 2015 ein neues Outfit bekommen. Auch heuer ist es wieder ein Cuvée aus den drei wichtigsten Sorten vom Göttweiger Berg: 80% Grüner Veltliner, 10% Riesling und 10% Gelber Muskateller.

### Weinbeschreibung:

Ein sehr fruchtbetonter, eleganter Jungwein, Duft nach Zitrus und frischem grünen Apfel. Elegante Säurestruktur mit bereits harmonischer Säure. Der ideale Begleiter zum Martinigansl!

**Preis ab Hof**  
**DOCK:GÖTTWEIG 2015:**  
**€ 6,00/ 0,75 lt.**



## Termine:

### Tag des Österreichischen Sekts

22. Oktober 2015, ab 17.00 Uhr  
Sektmanufaktur/ Frauengrundkeller  
Kellergasse am Kremser Frauengrund

### Heurigetermine im Heurigenhof Höbenbach:

12. - 28. November 2015

### Öffnungszeiten Weinverkauf im Weinverkostungszentrum

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

## ABSENDER

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