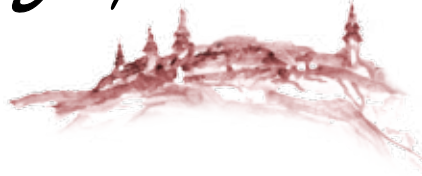


Josef DOCKNER



Das
Dockner
Kunden -
Magazin

- **Auszeichnungen 2012**
- **Sommerweine in Aktion**
- **10 Jahre SACRA**
- **wein.genuss Göttweig**



Unsere diesjährigen Erfolge

Salon 2012

Heuer sind wir erstmals mit drei Weinen und somit mit der maximal möglichen Anzahl an Weinen im Salon vertreten:

Kremstal DAC
Grüner Veltliner 2011
Oberfeld



Eine der bekanntesten und besten Veltliner-Lagen am Göttweiger Berg ist die Riede Oberfeld. Mächtige Lössböden sind hier vorherrschend. In der Nase intensive, typische Veltliner-Aromatik: zarte Apfelfrucht, feine Kräuterwürze und etwas Blütenhonig. Am Gaumen eleganter Körper, pfeffrig, gut integrierte Säure, und schöner mineralischer Abgang.
Alk. 12,5 % Vol - trocken

Riesling 2011
Göttweiger Berg



Ein typischer und angenehm leichter Riesling vom Göttweiger Berg. In der Nase elegante Steinobstfrucht nach Pfirsich. Am Gaumen rassig, mineralisch, feine Zitrusnoten, frisch strukturiert, und dadurch ungemein trinkanimierend. Ein unkomplizierter, frisch-fruchtiger Riesling, passend für viele Anlässe.
Alk. 12 % Vol - trocken

Kremstal DAC Reserve
Riesling 2011
Ried Leithen
Privatfüllung Sepp
(2. Platz – Vize-Bundessieger)



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!
Alk. 14 % Vol - trocken

falstaff

Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix 2012 2. Sieger: Grüner Veltliner Kremstal DAC Frauengrund 2011



Kremstal DAC
Grüner Veltliner 2011
Frauengrund

In der Finalverkostung des Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix, unter der Kostleitung vom Chefredakteur Peter Moser, wurde unser Grüner Veltliner Kremstal DAC Frauengrund mit der Höchstnote von 5 Sternen bewertet, und zählt zu den drei Siegerweinen des diesjährigen Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix!
Peter Moser beschrieb den Wein so: "Helles Grüngelb. Einladende gelbe Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Ananas, feine Kräuterwürze. Stoffig, elegante Textur, angenehme Fruchtsüße, harmonisch, zitronige Nuancen im Abgang, vielseitiger Speisenbegleiter."
Alk. 12,5 % Vol - trocken

NÖ – Weinmesse



Im Zuge der diesjährigen NÖ Weinmesse haben wir es geschafft, gleich mit drei Weinen in den begehrten Kreis der Besten zu gelangen:

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Oberfeld“ 2011
Riesling Kremstal DAC Reserve „Privatfüllung Sepp“ Ried „Leithen“ 2011
Cabernet Sauvignon Reserve „Neubergen“ 2009



Bester Heuriger Niederösterreichs Zum zweiten Mal auf Platz 1

Wir wurden aufgrund unserer hohen durchschnittlichen Weinqualität zum besten TOP-HEURIGEN Niederösterreichs gekürt, und konnten somit den Titel vom Vorjahr erfolgreich verteidigen. Unser Heurigenbetrieb ist also mittlerweile bereits 2 Jahre hintereinander der Beste des Landes!



Sommerweine in Aktion

1. August bis 31. August 2012

dock: GÖTTWEIG
weiß 2011



Dieser junge, frisch-fruchtige Weißwein-Cuvée besteht aus den wichtigsten Sorten vom Göttweiger Berg: Großteils aus Grüner Veltliner, ein Touch Riesling und Gelber Muskateller machen ihn zu einem herrlichen Aromaerlebnis.
Alk. 12,0 % Vol - trocken



dock:
White Sparkling

Ein wunderbar prickelnder und sehr erfrischender Schaumwein. Die intensive Frucht, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen, macht Lust auf mehr.
Alk. 12,0 % Vol - trocken

dock: GÖTTWEIG
rosé 2011



Ein sehr duftiger und fruchtiger Wein mit schöner Aromatik nach Erdbeere und Kirsche. Dieser Rosé besteht aus den drei Rotweinsorten: Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir. Am Gaumen sehr elegant und mit einer frischen Säure ausgestattet; durch die angenehme Fruchtsüße am Gaumen sehr harmonisch und trinkanimierend.
Alk. 11,5 % Vol - trocken



dock:
Rosé Sparkling

Ein wunderbar prickelnder und sehr erfrischender Schaumwein. Die intensive Frucht, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen, macht Lust auf mehr.
Alk. 11,5 % Vol - trocken

dock: GÖTTWEIG
rot 2008



Rotweincuvée aus Zweigelt und Pinot Noir. Dunkles Rubin-granat, violette Reflexe. In der Nase feine, pfeffrig-würzig unterlegte rote Beerenfrucht. Dahinter zarte Nuancen nach Dörrobst und Kräutern. Am Gaumen feinwürzig mit eleganter Frucht nach Herzkirschen. Angenehme Tannine und feine Extraktsüße im Nachhall. Ein sehr trinkanimierender Wein, passend zu vielen Schmankerln der österreichischen Küche.
Alk. 13,5 % Vol - trocken



Domäne Baron Geymüller
Kremstal DAC
Grüner Veltliner 2010
Hollenburger Lusthausberg

Die Domäne Baron Geymüller aus Hollenburg im südlichen Kremstal präsentiert einen sehr eleganten und typisch fruchtigen Grünen Veltliner von der Toplage Lusthausberg. Der Gestaltung des Etiketts liegt die Komplexität des Weins zu Grunde — schwarze Linien größerer Stärke überlagern sich zu einer abstrakten Komposition und schaffen ein kraftvolles Sujet.
Alk. 12,5 % Vol - trocken



SACRA Fest 2012

Wir feierten heuer 10 Jahre SACRA "Der Wein vom Heiligen Berg"

Am Donnerstag, 31.05.2012 war es heuer so weit. Wir feierten unser 10-jähriges SACRA-Jubiläum. Im Zuge dieses großartigen Festes wurde zuerst in der SACRA-Vinothek der neue Jahrgang 2010 verkostet. Anschließend ging es in unser neues Weinverkostungszentrum, wo Spitzenkoch Hermann Haidinger ein Gala Dinner der Extraklasse zauberte. Im Zuge des Menüs wurden alle älteren SACRA-Jahrgänge aus der Magnumflasche präsentiert. Als besonderes Highlight wurden sogar die zwei bisher produzierten SACRA-Grande Reserven aus den Jahrgängen 2003 und 2006 geöffnet, von denen es nur noch winzigste Mengen gibt! Ein Abend der Extraklasse und sicherlich ein Highlight in der bisherigen SACRA-Geschichte!



wein.genuss Göttweig

Sepp Dockner und Hermann Haidinger verwöhnen Sie kulinarisch



Wir würden uns freuen, Sie als unsere Gäste in unserem wein.genuss Göttweig begrüßen zu dürfen. Entweder im Zuge eines Weinmenüs an einem Samstag (4-oder 6-gängig mit Weinbegleitung), oder bei einem unserer beliebten Sonntags-Winzerbrunch, mit erstklassigen Speisen vom Buffet, Weinbegleitung und Live-Musik. Im Jahr 2012 haben wir noch vier Brunchtermine eingeplant!

Herbstmenü September 2012

- Carpaccio vom Strauß mit Artischocken **
- Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Ingwer-Kürbiskernpofesen **
- Lammfilet mit Fisolen-Paradeisgemüse und Rösti **
- Zanderfilet mit Krautfleckerl und gebratenem Salatherz **
- Rosa gebratener Rehrücken mit Waldpilzen und Briocheauflauf **
- Nussschmarrn mit Zwetschkenröster und Marzipanparfait

Winzerbrunch - Termine

- Sonntag, 2. Sept. 2012 - ausgebucht
 - Sonntag, 7. Okt. 2012 - ausgebucht
 - Sonntag, 4. November 2012
 - Sonntag, 9. Dezember 2012
- Reservierung unbedingt erforderlich!**

Menü-Termine - September

- Samstag, 1. September 2012 (12-16 Uhr)
 - Samstag, 8. September 2012 (12-16 Uhr)
 - Samstag, 15. September 2012 (12-16 Uhr)
 - Samstag, 22. September 2012 (12-16 Uhr)
 - Samstag, 29. September 2012 (12-16 Uhr)
- 4 Gang-Menü: 49.--, 6 Gang-Menü: 69.--, inkl. Weinbegleitung und aller Getränke
Reservierung unbedingt erforderlich!**



Familie Dockner vor dem Weinverkostungszentrum

Termine

Winzerbrunch von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Sonntag, 2. September 2012

Sonntag, 7. Oktober 2012

Sonntag, 4. November 2012

Sonntag, 9. Dezember 2012

Reservierung unbedingt erforderlich!

Unsere wein.genuss Göttweig Menütermine im September

12.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Samstag, 1. September 2012

Samstag, 8. September 2012

Samstag, 15. September 2012

Samstag, 22. September 2012

Samstag, 29. September 2012

Tag der offenen Kellertür:

3. August 2012 - 5. August 2012

Öffnungszeiten Heurigenlokal:

05. September – 22. September

14. November – 01. Dezember

Jeweils Mittwoch – Samstag ab 16.00 Uhr

Öffnungszeiten Weinverkauf:

Montag - Samstag 8 Uhr bis 12 Uhr, 13 Uhr bis 18 Uhr



JOSEPHOS – Unser neuer Kultwein macht Furore:

5 Sterne (Höchstbewertung) im neuen VINARIA GUIDE, und damit unter den besten Rotweinen Österreichs. **93 Punkte** im neuen Falstaff Guide, und damit 2. Platz auf der Ehrentafel bei den Rotweinen des Jahrgangs 2008

ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30

A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262

winzerhof@dockner.at

www.dockner.at