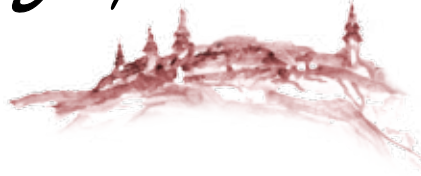



Josef DOCKNER



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

- 
- **Weinlese & Weinjahrgang 2016**
 - **Unsere Jungweine 2016**
 - **Neuer Küchenchef**
 - **Winzerbrunch der Extraklasse**
 - **Peter´s Martini Gansl Essen**

Ende Gut – Alles Gut!

Weinlese und Weinjahrgang 2016



Vollreife Trauben aus der Lage Frauengrund



Sepp Dockner

Wir sind von den Frostschäden Ende April leider auch nicht verschont geblieben. Ein Drittel unserer Weingartenfläche wurde stark beschädigt. Durch die reichlichen Niederschläge in den Sommermonaten fand eine ideale Vegetation statt, somit konnten sich auch die stark geschädigten Reben etwas erholen. Jedoch war der Pflanzenschutz durch die reichlichen Niederschläge für alle Winzer in Österreich eine große Herausforderung. Besonders der falsche Mehltau – Peronospora - hat viele Reben in Österreich befallen. Da unser Senior-Chef Sepp Dockner im Sommer ständig in den Weingärten mit seinem Team arbeitete, hat er den großen Infektionsdruck bravourös bewältigt. Somit waren alle Weingärten komplett gesund und wir konnten von den nicht geschädigten Weingärten eine perfekte Qualität und zufriedenstellende Menge ernten.

Die frostgeschädigten Weingärten haben eine kleine Traubenernte gebracht, dafür aber höchste Qualität mit hohem Traubenzuckergehalt. Wir sind wirklich mit einem blauen Auge davon gekommen.

Jetzt können wir nur hoffen, dass die Erntemenge für ein ganzes Jahr reichen wird!

Nachdem wir in den letzten 5 Jahren keine Preiserhöhung durchgeführt haben, bleibt heuer eine kleine Preiskorrektur nicht aus!

Die Preiserhöhung erfolgt mit dem neuen Jahrgang 2016.

Danke für Ihr Verständnis im Vorhinein!

Ihre Winzerfamilie Dockner

Sepp Dockner und Kellermeister Ing. Josef Dockner

Unsere Jungweine 2016

Ein Duftbündel der Extraklasse



EUR 6,5.-

Junger Dockner 2016

Der junge DOCK/2016 ist heuer eine Weißweincuveè von 60% Grüner Veltliner, 20% Gelber Muskateller und 20% Riesling. Ein echtes Duftbündel nach frischem Apfel, Citrus und Muskatnuss.

Die Trauben wurden Ende September mit 17°KMW komplett gesund geerntet.

Durch hohe physiologische Reife ist die Säure mit 6,5% sehr angenehm und trinkanimierend. Unser junger Dock/Göttweig 2016 ist ein idealer Speisenbegleiter zum Martini-Gansl.

Preis ab Hof: **6,50.- Euro**, 0,75l
Alc. 11,5% vol.

erhältlich ab Ende Oktober 2016



EUR 5,5.-

Rosé 2016 von den Sorten Zweigelt & Pinot Noir

Der Rosé vom Jahrgang 2016 ist wieder eine Cuveè aus den Rebsorten Zweigelt und Pinot Noir.

Die Frucht erinnert an Walderdbeere und Wildkirsche. Die Säure ist sehr angenehm und eingebunden.

Ein idealer Speisenbegleiter zu Nudelgerichten und Antipasti.

Preis ab Hof: **5,50.- Euro**, 0,75l
Alc. 11,5% vol.

erhältlich ab November 2016

Neuer Küchenchef im Winzerhof Familie Dockner



Peter Luf und Sepp Dockner im Frauengrund Weingarten

Ab November 2016 wird Peter LUF als Küchenchef in unserem Heurigen, in der Sektmanufaktur sowie im wein.genuss.Göttweig aufkochen. Nach der Tourismusschule Bad Leonfelden hat Peter sein Hobby zum Beruf gemacht. Er kocht mit Leidenschaft und hat auch in den besten Häusern Österreichs gearbeitet. Zuletzt kochte Peter in der Hospiz-Alm bei Adi Werner in St. Christoph.

Neben seiner Kochleidenschaft trinkt er auch sehr gerne guten Wein. Darum hat er vor zwei Jahren mit seinem Freund Matthias Wolf ein kleines Weingut in Reith gegründet.

Gleichzeitig wurde der Schmankerl-Heurigen „Peter und der Wolf“ im ehemaligen Wirtshaus seiner Großeltern aufgesperrt. Da Peter Wein so fasziniert, suchte er einen Betrieb, wo er beruflich Wein und Kulinarik verbinden kann.

Wo ginge das besser als im Winzerhof der Familie Dockner !!!

Gudrun wird Peter zur Seite stehen und kann sich in Zukunft auch mehr den Enkelkindern widmen. Unser Kellermeister, Ing. Josef Dockner, wird Peter zu einem guten Kellerwirt ausbilden.

Eine WIN-WIN-Situation für beide: Peter kann sich mehr Wissen im Keller und Weingarten holen und unser Winzerhof wird mit seinen 3 Gastro-Bereichen kulinarisch aufhorchen lassen.

Wir möchten gemeinsam unser Bestes geben und unsere Kunden auf höchstem Niveau verwöhnen.

Danke an Hermann und Silvia

Ein besonders großer DANK für die Kooperation der letzten 5 Jahren möchten wir an Hermann und Sylvia Haidinger aussprechen. Sie haben unseren Winzerbrunch im wein.genuss. Göttweig zu einem kulinarischen Fest gemacht. Leider können sie in Zukunft aus zeitliche Gründen nicht mehr bei uns tätig sein.

Die ganze Familie Dockner und besonders die Dockner Fan-Gemeinde wünschen Hermann und Sylvia alles Gute und viel Freude mit Ihrer neuen Liegenschaft!

Weiterhin viel Erfolg und alles Gute
Sepp und Gudrun Dockner
Josef und Petra Dockner
Babsi Dockner



Silvia und Hermann Haidinger





wein.genuss Göttweig

Winzerbrunch - mit neuem Team

Kommt hier ein neuer Text?

Einmal im Monat haben Sie die Gelegenheit, einen Mittagsbrunch der Extraklasse zu genießen. Prof. Wolfgang Friedrich mit seiner New Orleans Dixieland Band empfängt Sie ab 11.00 Uhr im Weinverkostungszentrum im Erdgeschoß mit tollen rhythmischen Klängen, dazu servieren wir den Aperitif und xxxxxxxx verwöhnt Sie mit dem Vorspeisenbuffet. Anschließend geht es in das Obergeschoss wein.genuss.Göttweig, wo die Suppe serviert wird. Nach der Suppe eröffnet xxxxxxxx das tolle Mittagsbuffet, das die Herzen aller Gourmetfreunde höher schlagen lässt. Beste Musik von Prof. Wolfgang Friedrich sowie die Weinbar von Sepp und Josef Dockner lassen keine Wünsche offen. Zum Ausklang wird noch das Dessert- und Käsebuffet von Peter aufgetischt. Dazu gibt es natürlich den passenden Dessertwein. Verdauungsschnapsel und Kaffee werden von unseren netten Servicedamen serviert.



Ein Gutschein
Das ideale
Weihnachts-
geschenk!

Preis: € 78,00
(Preis pro Person inkl. aller Getränke)

Reservierung unbedingt erforderlich
winzerhof@dockner.at, 02736/7262

Sepp Dockner, Peter Luf und Prof. Wolfgang Friedrich mit seiner New Orleans Dixieland Band werden auch im nächsten Jahr zu folgenden Sonntagen alle Gourmet und Musik-Freunde verwöhnen:

Sonntag, 8. Jänner 2017
Sonntag, 5. Februar 2017
Sonntag, 5. März 2017

Der besondere Sonntag: 11.00-16.00 Uhr



Peter's Martini Gansl

von 16. November bis 3. Dezember 2016 im Heurigenlokal

Ganslmenü:

- Ganslleberterrinen mit Süßweinpfehl und Brioche

- Einmachsuppe vom Gansl mit knusprigem Bröselknödel

- Ofenfrisches Martinigansl mit Majoransafth, Rotkraut und Waldviertler Knödel

- Maroni-Tiramisu mit glacierten Äpfel und Zimteis

3 Gänge € 24,00
4 Gänge € 29,00

Vorbestellung und Reservierung unbedingt erforderlich:
02736/7262

**TOP
HEU
RIG
ER**



Öffnungszeiten Heuriger
16. November bis 3. Dezember 2016
Mittwoch – Samstag ab 16.00 Uhr



XXXXXXXXXX

Termine

Der besondere Sonntag

Winzerbrunch 2016 von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Sonntag, 6. November 2016

Sonntag, 11. Dezember 2016

Sonntag, 8. Jänner 2017

Sonntag, 5. Februar 2017

Sonntag, 5. März 2017

Preis pro Person € 78,-- inklusive aller Getränke

Reservierung unbedingt erforderlich!

Öffnungszeiten Heurigenlokal:

16. November – 3. Dezember 2016

Jeweils Mittwoch – Samstag ab 16.00 Uhr

Öffnungszeiten Weinverkauf im Weinverkostungszentrum:

Montag - Samstag 9 Uhr bis 12 Uhr, 13 Uhr bis 18 Uhr

ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30

A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262

winzerhof@dockner.at

www.dockner.at