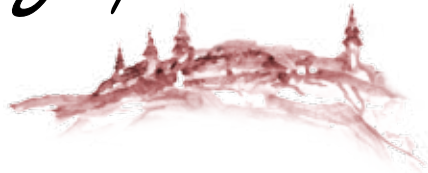


Josef DOCKNER



Das
Dockner
Kunden -
Magazin



- **Weintaufe 2012**
- **wein.genuss Göttweig – Termine 2013**
- **Gudruns Wein-Degustationsmenü**
- **Unser neuer Jahrgang 2012**
- **Eisweinlese**



Rückblick Weintaufe 2012

Taufpate BM DI Nikolaus Berlakovich



Der Weintaufpate bei seiner Festrede

Am Sonntag den 11. November 2012 fand unsere traditionelle Weintaufe statt. Weintaufpate für den Jahrgang 2012 ist niemand geringerer als unser derzeitiger Landwirtschaftsminister, DI Nikolaus Berlakovich. Aber auch viele weitere prominente Ehrengäste waren bei der Weintaufe dabei. Unter anderem die Weintaufpatin aus dem Vorjahr, Frau Nationalratspräsidentin Mag. Barbara Prammer, weiters Frau Landesrätin Mag. Barbara Schwarz und Frau Bezirkshauptmann HR Dr. Elfriede Mayrhofer. Abt Columban Luser vom Stift Göttweig führte die Weinsegnung durch.

Der Taufwein des Jahrgangs 2012 ist, wie auch in den letzten Jahren, wieder ein Grüner Veltliner, diesmal aus der Further Toplage Oberfeld. Herr Berlakovich suchte sich den Taufnamen „Sonnenlicht“ aus, und erklärte in seiner Festrede auch warum: Ohne Sonnenlicht ist kein Leben auf der Erde möglich. Danach wurde das erste Mal auf den neuen Jahrgang 2012 angestoßen.

Nach dem Festakt, der erstmals im neuen Weinverkostungszentrum stattfand, ging es mit den Ehrengästen zu einem kurzen Kellerrundgang, bei dem der neue Tauftank, und auch die Fässer aus den vergangenen Jahren bewundert wurden.

Kellermeister Josef Dockner ließ den Gästen ein paar weitere edle Tropfen vom neuen Jahrgang 2012 verkosten, und alle Anwesenden kamen zur einstimmigen Meinung, dass dieser Jahrgang ein ganz großartiger werden wird! Danach ging es ganz traditionell in unseren Heurigenhof, wo diesmal ein Festmenü auf die Gäste wartete.

Prof. Wolfgang Friedrich sorgte einmal mehr mit seiner New Orleans Dixieland Band für beste musikalische Unterhaltung. Alles in Allem eine wunderschöne und würdige Weintaufe, die mit Sicherheit lange in Erinnerung bleiben wird!



Die Ehrengäste stoßen auf den neuen Jahrgang an
Fotos und Videos zum Abend gibt es auf unserer Homepage zu sehen: www.dockner.at



BM DI Nikolaus Berlakovich beim Dirigieren der Trachtenmusikkapelle Paudorf



Unsere Ehrengäste



Josef Dockner jun. mit Frau Nationalratspräsidentin Mag.^a Barbara Prammer



Josef, Gudrun und Sepp Dockner, Weintaufpate BM DI Berlakovich mit Gattin, Landesrätin Mag. Barbara Schwarz und BH DR. Elfriede Mayrhofer



wein.genuss Göttweig

Winzerbrunch 11-15h mit Prof. Wolfgang Friedrich 's New Orleans Dixielandband

Reservierung erforderlich!



Sonntag, 17. Februar (ausgebucht)
 Sonntag, 10. März 2013
 Sonntag, 5. Mai 2013
 Sonntag, 9. Juni 2013
 Sonntag, 7. Juli 2013
 Sonntag, 4. August 2013
 Sonntag, 8. September 2013
 Sonntag, 6. Oktober 2013
 Sonntag, 3. November 2013
 Sonntag, 15. Dezember 2013

Preis: 64,00 Euro/Person
 inkl. Weinbegleitung, Wasser, Schnaps, Kaffee und Musik

Mittagsmenüs: Samstag im März

Reservierung erforderlich!



Unser wein.genuss-Göttweig Raum festlich gedeckt

4 oder 6 gängiges Mittagsmenü

mit Haubenkoch Hermann Haidinger vom Restaurant „Kaiser von Österreich“. Inkl. Weinbegleitung und aller Getränke von 11.00 - 15.00 Uhr und für Gruppen ab 20 Personen von Di-Do gegen Voranmeldung möglich.

Samstag, 2. März 2013
 Samstag, 9. März 2013
 Samstag, 16. März 2013
 Samstag, 23. März 2013
 Samstag, 30. März 2013

Menü 6 Gang

Kaninchensulz mit Walnuss-Vinaigrette und Kräutersalat
 **
 Schaumsuppe vom gelben Paprika mit Hendl-Galantine
 **
 Saiblingsfilet im Gemüsefond mit Bärlauch-Gnocchi
 **
 Frischkäse-Paradeisravioli mit Radieschen und Beinschinken
 **
 gebratener Rücken vom Bio Kalb in Sherry-Saft mit Erbsenrisotto
 **
 Erdbeeren und Creme brulee

4gängiges Menü: 49,00 Euro
 6gängiges Menü: 69,00 Euro



Gudruns Wein-Degustationsmenü

8-gängiges Weindegustationsmenü mit dem neuen Jahrgang 2012

Freitag 5.04. und 12.04.2013, 19 Uhr
 Samstag 6.04. und 13.04.2013, 18 Uhr

Reservierung erforderlich!



- **Aperitif:** DOCK: Rosé Sparkling oder DOCK: White Sparkling oder DOCK: White Sparkling mit Marille
- **Roastbeef mit Remouladensauce**
Chardonnay „Göttweiger Berg“ 2012
- **Schaumsuppe vom Spargel mit Blunzenradl und Liebstöckel**
Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2012
Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“ 2012
- **Waldviertler Karpfensteak vom Rost auf Kartoffel-Ofengemüse mit Sauerrahm und Rucola**
Riesling Kremstal DAC „Antonius“ 2012
Riesling Kremstal DAC „Gottschelle“ 2012
- **Putenbrust gefüllt mit Sellerie-Nussfülle und Petersilnockerl**
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Frauengrund“ 2012
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Oberfeld“ 2012
- **Fruchtsorbet**
- **Kellerrunde mit 2 Überraschungswine**
- **Medaillons vom Schweinefilet mit weißem Stöckelkraut und Kartoffel-Speckwuzler**
Zweigelt Reserve „Lusthausberg“ 2009
SACRA 2009
- **Bananen-Schoko-Variation**
St. Laurent Reserve „Lusthausberg“ 2009
Pinot Noir Reserve „Wachau“ 2009
- **Wachauer Käsesymphonie mit Erdbeeren und grünem Pfeffer**
Likörwein Gelber Muskateller 2012

Preis: 66,00 Euro/Person
 inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee



Unser neuer Jahrgang 2012

Mit dem neuen Jahrgang 2012 haben wir viel Freude und können jetzt schon von einem großen Jahrgang sprechen.

Die ersten Flaschen sind bereits gefüllt und ab Februar bzw. ab März erhältlich!



EUR
6,90.-

Kremstal DAC
Grüner Veltliner
Kremser Frauengrund
2012

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

ab sofort erhältlich



EUR
7,90.-

Kremstal DAC
Grüner Veltliner
Further Oberfeld
2012

Ein sehr sortentypischer Grüner Veltliner aus der Further Toplage Oberfeld. Reine Lössböden bieten die beste Voraussetzung für eine sehr intensive Veltliner-Aromatik. Für unsere Weintaufpaten Herr Bundesminister DI Nikolaus Berlakovich gewinnen. Er wählte diesen Wein als Taufwein, und gab ihm den Namen „**Sonnenlicht**“
12,5% vol. trocken 0,75 l

ab März erhältlich



EUR
8.-

Kremstal DAC
Riesling
Antonius
2012

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

ab sofort erhältlich



EUR
9.-

Kremstal DAC
Riesling
Further Gottschelle
2012

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 Speisebegleiter zu vielen Fischgerichten.
12,5% vol. trocken 0,75 l

ab März erhältlich



EUR
9.-

Gelber Muskateller
Göttweiger Berg
2012

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
2012

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 Fruchtsüße im Nachhall. Sehr trinkanimierender Stil. Ein Bilderbuch-Sauvignon Blanc.
12,0 % vol. trocken 0,75 l

ab sofort erhältlich

Eisweinlese am 9. Dezember, 3-6 Uhr früh

Riede Frauengrund, Grüner Veltliner

0,5ha - 1000 Liter - 29° KMW



Das Dockner Team in den frühen Morgenstunden

Nächste Heurigentermine:

27. Februar – 16. März 2013

24. April – 11. Mai 2013

Öffnungszeiten: Mittwoch - Samstag ab 16.00 Uhr geöffnet!

Sonntag, Montag und Dienstag Ruhetag.

Winzerbrunch von 11-15:00 Uhr

Sonntag, 17. Februar 2013 (ausgebucht)

Sonntag, 10. März 2013

Sonntag, 5. Mai 2013

Sonntag 9. Juni 2013

Reservierung unbedingt erforderlich!

Mittagsmenü am Samstag im wein.genuss Göttweig:

Samstag 2., 9., 16., 23. und 30. März 2013

von 11.00 - 15.00 Uhr und für Gruppen ab 20 Personen

von Di-Do gegen Voranmeldung möglich.

4 oder 6 gängiges Mittagsmenü mit Haubenkoch Hermann Haidinger

vom Restaurant „Kaiser von Österreich“.

Inkl. Weinbegleitung und aller Getränke

Reservierung erforderlich!

Gudruns Weindegustationsmenü:

Freitag 5.04. und 12.04.2013, 19 Uhr

Samstag 6.04. und 13.04.2013, 18 Uhr

Reservierung erforderlich!

Öffnungszeiten Weinverkauf:

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



Unsere Küchenchefin Gudrun

ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30

A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262

winzerhof@dockner.at

www.dockner.at