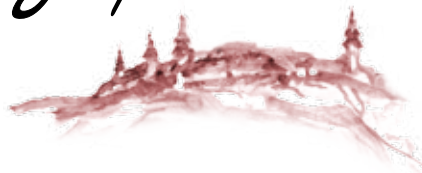


*Josef DOCKNER*



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



- **Weintaufe 2013**
- **Winzer-Heringsschmaus**
- **Gudruns Wein-Degustationsmenü**
- **Unser neuer Jahrgang 2013**
- **Termine 2014**



# Rückblick Weintaufe 11.11.2013

## Taufpate Ök.-Rat Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil

Unsere traditionelle Weintaufe fand heuer am 11.11.2013 statt. Wir konnten wieder zahlreiche Ehrengäste und Freunde begrüßen!

Unter den Ehrengästen befand sich heuer viel Prominenz aus der Weinbaupolitik: Franz Backknecht/NÖ-Weinbaupräsident, LR Andreas Liegenfeld/Weinbaupräsident im Burgenland, sowie die IK-Obmänner Roman Pfaffl/Weinbaugebiet Weinviertel, Josef Schmid/Weinbaugebiet Kremstal, Leopold Blauensteiner/Weinbaugebiet Wagram. Last but not least durften wir Frau Bezirkshauptmann HR Dr. Elfriede Mayrhofer in unserem Winzerhof willkommen heißen. Abt Columban Luser vom Stift Göttweig führte die Weinsegnung durch.

Als Taufpate fungierte niemand geringerer als der österr. Weinbaupräsident persönlich: Ök.-Rat Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil. Und das aus gutem Grund:

Ing. Josef Pleil hat im Jahr 1990 – nach dem großen Weinskandal (1985) – mit der Funktion des österr. Weinbaupräsidenten eine große Herausforderung übernommen. Nach 23 arbeitsintensiven und äußerst erfolgreichen Jahren zog er sich nun wohlverdient Ende 2013 aus dieser Funktion zurück. Als eine seiner letzten Tätigkeiten in dieser Funktion übernahm er die Patenschaft unseres Taufweines 2013. Der Taufwein wurde auf Wunsch des Taufpaten auf den Namen „JOSEPHUS MAXIMUS“ getauft und ist heuer ein Grüner Veltliner Reserve aus der Toplage „Further Gottschelle“.

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

Kellermeister Josef Dockner ließ den Gästen ein paar vielversprechende Tropfen vom neuen Jahrgang 2013 verkosten und die anwesenden Gäste waren sich einig: auf diesen Jahrgang darf man sich freuen! Anschließend wurden die Gäste ganz traditionell in unserem Heurigenlokal kulinarisch verwöhnt: ein Festmenü von Haubenkoch Hermann Haidinger wurde serviert.

Prof. Wolfgang Friedrich sorgte wieder für beste Stimmung mit seiner New Orleans Dixieland Band und es wurde noch viele Stunden gefeiert.



Sepp und Josef Dockner, Skulpturenkünstler Fritz Gall, Ök.-Rat Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil



Die Gäste stoßen auf den neuen Jahrgang an

Fotos und Videos zum Abend gibt es auf unserer Homepage zu sehen: [www.dockner.at](http://www.dockner.at)



Ök.-Rat Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil bei der Kellerbesichtigung



Unterhaltung mit der New Orleans Dixieland Band



Weintaufe mit Abt Mag. Columban Luser



LR Andreas Liegenfeld, BH DR. Elfriede Mayrhofer, Weintaufpate Ök.-Rat Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil, Gudrun, Josef und Sepp Dockner

# Winzer - Heringsschmaus

## mit Haubenkoch Hermann Haidinger

### am 5.3.2014 um 19:00 Uhr

**Reservierung  
unbedingt erforderlich!**

#### Heringsschmaus-Buffer:

Fine de clair Austern mit Pumpnickel  
\*\*\*

Crevetten-Cocktail  
\*\*\*

Herings-Gabelbissen  
\*\*\*

Räucherforellenmousse mit Avocado  
\*\*\*

Octopussalat  
\*\*\*

Butterfisch-Sulz  
Klare Fischsuppe mit Safran  
Hummercremesuppe  
\*\*\*

Seeteufel- Schwanz im Ganzen gebraten mit Zucchini-  
Olivengemüse und Parmesan-Polenta  
\*\*\*

Gebratene Garnelen mit Wokgemüse und Basmatireis  
\*\*\*

Tintenfischrisotto  
\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln mit Knoblauchnudeln  
\*\*\*

Lachsforelle im Blätterteig mit Blattsalat  
\*\*\*

Gebackener Wildkarpfen mit Mayonnaisesalat  
\*\*\*

Muscheln in Weißweinsud  
\*\*\*

Welsfilet in Knoblauch-Kräuterbutter mit Blattspinat  
und Petersilerdäpfeln  
\*\*\*

Grand-Marniercreme mit Orangen  
\*\*\*

Mocca-Panna Cotta mit Caramel  
\*\*\*

Buchteln mit Marillenmark und Vanilleschaum



Gudrun Dockner und Hermann Haidinger



Preis: 72,00 Euro/Person  
inkl. Weinbegleitung, Wasser, Schnaps, Kaffee und Musik

**Für beste Unterhaltung sorgen  
Erich Rupp und Andreas Jaksch!**

# Gudruns Wein-Degustationsmenü

## 8-gängiges Weindegustationsmenü mit dem neuen Jahrgang 2013

**Freitag 4.4. und Freitag 11.4.2014, 19 Uhr**  
**Samstag 5.4.2014 und Samstag 12.4.2014, 18 Uhr**

**Reservierung unbedingt erforderlich!**



- **Aperitif:** DOCK: Rosé Sparkling oder DOCK: White Sparkling oder DOCK: White Sparkling mit Marillennektar
- **Räucherforelle mit Tomaten**  
Riesling Kremstal DAC „Antonius“ 2013  
Riesling Kremstal DAC „Gottschelle“ 2013
- **Maissuppe mit Kresse-Haselnusspistou**  
Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2013  
Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“ 2013
- **Grammelascherl auf Paprikaschaum und grünem Salat**  
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Frauengrund“ 2013  
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Oberfeld“ 2013
- **Huhn in Mandelkruste mit Fisolen-Bulgur**  
Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve „Lusthausberg“ 2012
- **Fruchtsorbet**
- **Kellerrunde mit 2 Überraschungswine**
- **Überbackener Tafelspitz**  
Cabernet Sauvignon Reserve „Neubergen“ 2011  
SACRA 2011
- **Zwetschken - Creme brulée**  
St. Laurent Reserve „Lusthausberg“ 2011  
Pinot Noir Reserve „Wachau“ 2010
- **Käsekuchen**  
Likörwein Gelber Muskateller 2012

Preis: 68,00 Euro/Person  
inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee



# Unser neuer Jahrgang 2013

Mit dem neuen Jahrgang 2013 haben wir viel Freude und können jetzt schon von einem großen Jahrgang sprechen.

Die ersten Flaschen sind bereits gefüllt und ab sofort erhältlich!



EUR  
6,90.-

Kremstal DAC  
Grüner Veltliner  
Kremser Frauengrund  
2013

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

ab sofort erhältlich



EUR  
7,90.-

Kremstal DAC  
Grüner Veltliner  
Further Oberfeld  
2013

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 im Nachhall. Mineralischer Rückgeschmack. Ein optimaler Speisenbegleiter für die österreichische Küche.  
12,5% vol. trocken 0,75 l

ab sofort erhältlich



EUR  
8.-

Kremstal DAC  
Riesling Antonius  
2013

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  
2013

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

ab sofort erhältlich



EUR  
9.-

Gelber Muskateller  
Göttweiger Berg  
2013

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  
2013

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



# SACRA GRANDE RESERVE 2011

Falstaff Rotweinguide 94 Punkte

EUR  
29.-



Unser SACRA GRANDE RESERVE 2011 wurde im falstaff Rotweinguide 2014 mit 94 Punkten bewertet und zählt somit zu den besten Rotwein-Cuvées Österreichs!

### Nächste Heurigentermine:

- 15.01 - 01.02.2014
- 07.05 - 24.05.2014
- 18.06 - 05.07.2014
- 10.09 - 27.09.2014
- 12.11 - 29.11.2014

**Öffnungszeiten:** Mittwoch - Samstag ab 16.00 Uhr geöffnet!  
Sonntag, Montag und Dienstag Ruhetag.

### Winzer-Brunch wein.genuss Göttweig von 11:00 bis 16:00 Uhr

- |            |               |            |               |
|------------|---------------|------------|---------------|
| 09.02.2014 | ausreserviert | 09.03.2014 | ausreserviert |
| 11.05.2014 | ausreserviert | 01.06.2014 | ausreserviert |
| 13.07.2014 | 03.08.2014    |            |               |
| 07.09.2014 | 05.10.2014    |            |               |
| 09.11.2014 | 14.12.2014    |            |               |

**Reservierung erforderlich!**

### Winzerheringschmaus

Mittwoch 5. März 2014 um 19:00 Uhr

**Reservierung erforderlich!**

### Gudruns Weindegustationsmenü:

Freitag 4. April und 11. April 2014 um 19:00 Uhr,  
Samstag 5. April und 12. April 2014 um 18:00 Uhr

**Reservierung erforderlich!**

### Göttweiger Winzerball:

Freitag, 25. April 2014

### Kremstaler Weinfrühling:

26.04. - 27.04.2014

### 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