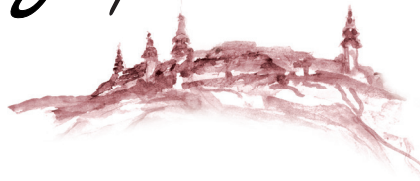




Ausgabe 32  
3. Quartal 2017

*Josef DOCKNER*



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



- **Sonderpreis Falstaff-Heurigen guide 2017**
- **Beste Weine Österreichs**
- **SALON-2017**
- **1. Wachauer Marillenbier**
- **Sommerweine in Aktion**





Josef DOCKNER



# Sonderpreis Falstaff-Heurigen guide 2017

## Beste Weine Österreichs

Die wichtigsten Kategorien bei einem derartigen Guide sind zwangsläufig Wein und Küche. Aber auch ein gastfreundlicher Wirt oder ein besonders schönes Ambiente tragen zu einem gelungenen Heurigenbesuch bei – deshalb zeichnet Falstaff in diesen Kategorien Sondersieger aus.

Wir konnten heuer voller Stolz den Sonderpreis für die Auszeichnung „Bester Wein“ entgegen nehmen.



Siegerbetriebe von Österreich

# SALON 2017

## Heuer sind wir gleich mit 3 Weinen im österreichischen SALON vertreten



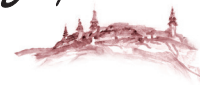
Josef Dockner (Mitte) bei der Verleihung mit Willi Klingner

Chardonnay 2016 „Göttweiger Berg“  
Grüner Veltliner 2016 Reserve Wachau „Alte Reben“  
Grüner Veltliner 2016 Kremstal „Ried Gottschelle“ - Furth





Josef DOCKNER



# Heuriger am Kremser Frauengrund

12. - 22. Juli 2017



Unter dem Motto "Es prickelt in der Kellergasse" öffnen wir vom 12. Juli bis 22. Juli 2017 unsere Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund.

Überzeugen Sie sich selbst vom tollen Ausblick, der einzigartigen Atmosphäre und den besonderen Schmankerln aus Küche und Keller!

Unser Küchenchef Peter Luf und unsere liebe Gudrun verwöhnen unsere Gäste mit Schmankerln aus der Region.



Bei Schönwetter ist unsere Aussichtsterrasse ein wahrer Genuss. Es werden die ersten Marillen reif sein und die dürfen natürlich nicht auf der Speisekarte fehlen. Die Marille reift bei uns auch direkt am Kremser Frauengrund.

Öffnungszeiten: Mi – Sa ab 15 Uhr

Reservierung unter: 02736 / 7262 oder  
[winzerhof@dockner.at](mailto:winzerhof@dockner.at)

Adresse: Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund,  
Schweren-Zapfen-Weg, 3506 Krems-Thallern

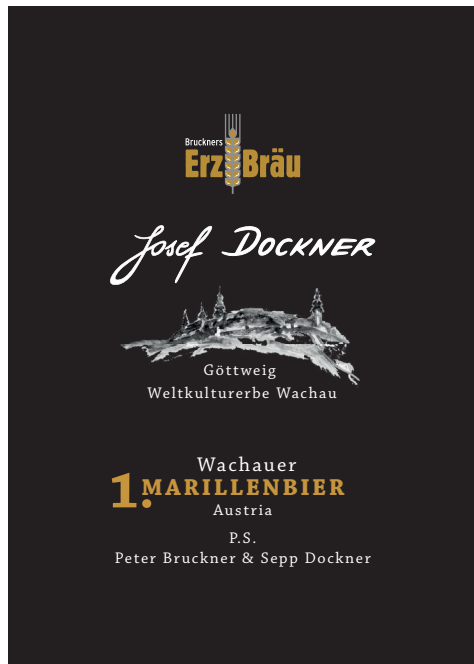


Josef DOCKNER



# 1. Wachauer Marillenbier

## Die ersten Flaschen sind abgefüllt



Sepp Dockner hat gemeinsam mit Peter Bruckner seine Idee verwirklicht und aus der einzigartigen Wachauer Marille das erste „Wachauer Marillenbier“ kreiert.

Über ein Jahr lang wurden verschiedene Methoden getestet, um dieses besondere Bier zu produzieren.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, 20% Marillen-  
nektar aus der Original Wachauer Marille,  
Hopfen, Hefe  
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure  
Allergene: Gluten  
6,0% vol. Alkohol

Ein sehr fruchtbetontes und duftiges Spezial-  
bier, ideal als Aperitif zu allen Gelegenheiten  
und Festen.

Marillenverkauf ab Hof:  
Mitte - Ende Juli, nur auf Vorbestellung!



Sepp Dockner, Karin & Peter Bruckner und LH Stv. Dr. Stephan Pernkopf beim Verkosten des neuen Bieres in der Testphase.



Josef DOCKNER

# Tag der offenen Kellertür

## 04. - 05. August 2017

Gerne möchten wir alle Weinliebhaber wieder am Tag der offenen Kellertür am 04. und 05. August in unserem Winzerhof begrüßen.

An beiden Tagen haben wir von 10.00 Uhr - 20.00 Uhr eine Verkostungszone im wein.genuss Göttweig mit unserem gesamten Sortiment für alle Weinbegeisterten aufgebaut. Hier können Sie Weine, Schaumweine, Fruchtsäfte, die beiden Winzersekte, das „1. Wachauer Marillenbier“ und Destillate aus unserem Haus verkosten. Am Abend hat unser gemütlicher Heurigenhof geöffnet, wo Sie den Tag ausklingen lassen können.

Für beste Stimmung sorgt Prof. Wolfgang Friedrich mit seiner New Orleans Dixielandband an beiden Abenden von 19.00 – 22.00 Uhr.

Tischreservierungen erbeten unter [winzerhof@dockner.at](mailto:winzerhof@dockner.at) oder 02736/7262.



Weinverkostungszentrum



Weinkeller





Josef DOCKNER



# Sekt- & Champagner Brunch

## zum Tag des Österreichischen Sekts am 22. Oktober 2017



Gemütliches Beisammensein

Am 22. Oktober 2017 ist es wieder soweit.

An diesem Tag verwöhnen wir Sie am Kremser Frauengrund in unserer Sektmanufaktur auf eine besondere Art und Weise. In gemütlicher Atmosphäre werden wir Sie kulinarisch verwöhnen. Was darf an so einem Tag nicht fehlen? Richtig: Die besten österreichischen Winzersekte und Champagner zum 6 Gang-Menü vom Küchenchef Peter Luf.

Für beste musikalische Unterhaltung ist natürlich auch gesorgt.

Eintritt: € 99.- /Person  
6 Gang-Menü mit  
Sekt- und Champagnerbegleitung



Ansprache von Sepp Dockner



New Orleans Dixielandband





Josef DOCKNER



# Sommerweine in Aktion

## 5+1 gratis von 1. - 31. August 2017

### Grüner Veltliner Göttweiger Berg 2016



Ein typischer und sehr bekömmlicher Grüner Veltliner aus der Großlage Göttweiger Berg. Sehr fruchtintensiv in der Nase, mit Anklängen an grüne Äpfel. Eleganter weißer Pfeffer. Am Gaumen zart würzig und trinkanimierend. Ein eleganter Wein, passend für viele Anlässe.

### Grüner Veltliner Höbenbach Ried Himmelreich 2016



Die Riede Himmelreich in Höbenbach ist geprägt durch sehr tiefgründige und mächtige Lehm-Lössböden mit hohem Kalkgehalt. Die Weine sind sehr fruchtintensiv mit einem schönen und typischen Sortencharakter. Der Grüne Veltliner fühlt sich hier besonders wohl und bildet die typisch würzigen und pfeffrigen Noten gut aus.

### Riesling Antonius 2016



Die Trauben für diesen sortentypischen Riesling stammen aus einer Selektion der besten 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.

### Sauvignon Blanc Göttweiger Berg 2016



Ein klassischer und feinfruchtiger Sauvignon Blanc aus der Großlage Göttweiger Berg. In der Nase typische, reife Primärfrucht nach Stachelbeeren und gelben Paprika. Am Gaumen lebendig, mit harmonischem Säurespiel und elegant eingebundener Fruchtsüße. Schöner Schmelz im Abgang. Sehr trinkanimierender Stil.

### Muskateller-Sparkling



Ein herrlich erfrischender und sehr aromatischer Schaumwein aus der Sorte Gelber Muskateller. Sehr sortentypische und intensive Frucht in der Nase, wie auch am Gaumen. Bestens geeignet als Aperitif oder ganz einfach zum gemütlichen Genießen auf der Terrasse. Ein toller Begleiter für gesellige Stunden. Zum Wohl! Ihre Winzerfamilie Dockner.

### Brut Kremser Frauengrund Blanc de Blanc 2013



Seit dem Tag des Sektes 2016 ist unser Josef Dockner Brut Kremser Frauengrund 2013 erhältlich. Durch die 30 monatige Hefelagerung hat dieser besondere Sekt eine cremige fruchtbetonte Burgundernote bekommen und ist für jeden Sekt- und Champagnerliebhaber ein prickelndes Erlebnis.





## Höbenbacher Kellergassenfest 28.07. - 30.07.2017

Unsere einzigartige Höbenbacher Kellergasse

### Termine

#### Öffnungszeiten Heurigenlokal Stammhaus Höbenbach

06.09. - 23.09.2017

15.11. - 02.12.2017

#### Heuriger im Frauengrundkeller/Sektmanufaktur

12.07. - 22.07.2017

#### Tag der offenen Kellertür

04.08. und 05.08.2017

#### Sekt- und Champagner Brunch zum Tag des Österreichischen Sekts

22. Oktober 2017 11.00 - 18.00 Uhr

#### wein.genuss Göttweig im Weinverkostungszentrum

Kellerführung Classic 18,00 Euro (ca. 1,5h)

Kellerführung Reserve 36,00 Euro (ca. 2,5h)

ab 20 Personen (nur mit Terminvereinbarung möglich)

#### Öffnungszeiten Weinverkauf im

#### Weinverkostungszentrum

Montag - Samstag 9.00-12:00 Uhr, 13.00-18.00 Uhr

#### Winzerbrunch 2017 von 11.00 bis 16.00 Uhr

#### „Der besondere Sonntag“

06.08.2017

10.09.2017 – ausreserviert

08.10.2017

05.11.2017

10.12.2017 – ausreserviert

#### Preis pro Person € 78,-- inklusive aller Getränke

**Reservierung unbedingt erforderlich!**

#### Sonstige Termine

Höbenbacher Kellergassenfest: 28.07. - 30.07.2017

#### ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30

A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262

winzerhof@dockner.at

**www.dockner.at**