

Josef DOCKNER



Das **Dockner** Kunden - Magazin



- **Rückblick Weintaufe & JOE-Kellereröffnung
Spenden-Aktion für den Antlashof und das
SOS Kinderdorf Hinterbrühl**
- **Gudrun's Weindegustationsmenü**
- **Wachau Gourmet Festival**
- **Unser neuer Jahrgang 2017**
- **Termine und Veranstaltungen 2018**



Weintaufe am 11.11.2017

Zu unserer 26-igsten Weintaufe konnten wir Frau Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner als Weintaufpatin gewinnen. Für uns und für unsere Kunden war es ein großes Erlebnis, da wir an diesem Tag neben der Weintaufe unseren neuen JOE- Keller

nach über 2 ½ Jahren Planungsphase und 1 ½ Jahren Bauphase endlich eröffnen konnten. Unsere Weintaufpatin hat sich als Taufwein den Grünen Veltliner „Ried Oberfeld“ ausgesucht und für den klangvollen Namen „Harmonie“ entschieden.



Abt. Columban Luser, Pater Udo Fischer, Familie Dockner mit Frau LH Mag. Johanna Mikl-Leitner und BH Dr. Elfriede Mayrhofer



Unsere neuen Joe-Holzfässer

Erfolgreiche Spendenaktion

EUR 25.300 für den „Antlashof und das SOS Kinderdorf Hinterbrühl“



Wir freuen uns, auch heuer wieder für einen guten Zweck zu spenden. Wir haben es geschafft, bis Weihnachten für 1.012 Stück 1,5lt. Magnumflaschen unseres neuen JOE-Weins Spender zu finden.

Am Donnerstag, 25.01.2018, überreichten wir Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner den Spendenscheck über € 25.300,-. Beide Spendenempfänger,

Dr. Clemens Klingan (SOS Kinderdorf), sowie Herr Roland Hammerschmid (Antlashof), erhielten je € 12.650,- für ihre Organisation!

Noch einmal ein herzliches DANKESCHÖN an alle unsere Kunden, die diese Spendenaktion wieder so zahlreich unterstützt haben!

„Wir sind stolz auf unsere Kunden!“



Gudrun's Weindegustationsmenü

8-gängiges Weindegustationsmenü mit dem neuen Jahrgang 2017

Freitag 06. April und Freitag 13. April, 19.00 Uhr

Samstag 07. April und Samstag 14. April, 18.00 Uhr

Aperitif :

Brut Rosé

Pinot Noir & Zweigelt

Brut Blanc de Blanc

Chardonnay, Pinot Blanc & Pinot Gris

Kalbstartare mit Senfcreme und Kohlrabi

Grüner Veltliner KREMSTAL „Ried Frauengrund“ 2017

Grüner Veltliner KREMSTAL „Ried Further Oberfeld“ 2017

Selleriesuppe mit Trüffel und Blätterteig

Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“ 2017

Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2017

Gedünstete Bachforelle mit jungen Erbsen

Riesling KREMSTAL „Ried Further Gottschelle“ 2017

Riesling „Privatfüllung Sepp“ Kremstal DAC Reserve

„Ried Leithen“ 2016

Blunz'nknödel mit Veltlinerkraut und Sauerrahm

Joe weiß – Grüner Veltliner Reserve 2016

Grüner Veltliner „Privatfüllung Gudrun“ Kremstal DAC Reserve

„Ried Leithen“ 2016

Prickelndes Sorbet

Rosa gebratene Beiried mit Erdäpfel und Spargel

Joe rot – Zweigelt Reserve 2015

SACRA 2015

Bregenzer Wald Käseteller

Grauburgunder Auslese „Ried Frauengrund“ 2015

Schokoladetörtchen mit Mascarponecreme und Orangen

Roter Traminer Selektion „Ried Herrentrost“ 2015



Gudrun

Reservierung unbedingt erforderlich!

Preis: EUR 79,-/Person
inkl. aller Getränke

Wachau Gourmet Festival

„Dockner's Kellertour um den Göttweiger Berg“

Donnerstag, 19. April, 18.00 Uhr

Während der Tour werden Sie von Haubenkoch Christian Schickh und unserem Küchenchef Peter Luf kulinarisch verwöhnt.

• **Start der Kellertour: Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund**

Aperitif mit den hochwertigen Dockner- Winzersekten | Vorspeisen in unserer Sektmanufaktur | detaillierte Erklärung der Sektproduktion am Kremser Frauengrund

• **danach Abfahrt mit dem Reisebus nach Höbenbach zum neuen JOE-Keller:**

Kellerführung durch die Dockner Kellerwelt mit neuem JOE-Keller | Kostproben direkt vom Fass vom neuen Jahrgang 2017 | unsere neuen JOE-Weine und Dockner's Reserven | 3 kulinarische Gänge

• **anschließend Abfahrt mit dem Reisebus nach Furth in die SACRA-Vinothek:**

Vertikalverkostung der besten SACRA Jahrgänge | Käse und Dessert

• **danach Retourfahrt mit dem Reisebus zum Ausgangspunkt:**

Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund



Joe-Keller bei Abendstimmung



Unsere Sacra-Vinothek



Köche: Küchenchef Peter Luf gemeinsam mit Haubenkoch Christian Schickh

Reservierung unbedingt erforderlich!

Preis: EUR 129,-/Person inkl. Busfahrt

Gastgeschenk: Jeder Teilnehmer erhält als Geschenk einen 2-er Karton mit je einer Flasche JOE weiß und JOE rot.

Unsere ersten Riedenweine

Mit dem neuen Jahrgang 2017 haben wir viel Freude und können jetzt schon von einem großen Jahrgang sprechen.



Grüner Veltliner 2017
Kremstal
Ried Himmelreich
Höbenbach

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



Grüner Veltliner 2017
Kremstal
Ried Frauengrund
Alte Weingärten
Krems/Angern

Die Riede Frauengrund ist eine der größten und bekanntesten Rieden im südlichen Kremstal. Lehm-Lössböden sind hier vorherrschend und bieten beste Voraussetzungen für die Sorte Grüner Veltliner. Dieser Wein ist sehr sortentypisch und stammt ausschließlich von den ältesten Weingärten dieser besonderen Riede.

Unsere Sortenvielfalt vom Göttweiger Berg 2017



Grüner Veltliner 2017
Kremser Frauengrund

Mächtige Lehm-Lössböden prägen den Kremser Frauengrund und bieten beste Voraussetzungen für die Sorte Grüner Veltliner. Dieser Wein ist sehr sortentypisch, mit einer eleganten Veltliner-Frucht, schönem Pfeffer und angenehmer Würze. Das harmonische Säure-Fruchtzucker-Spiel macht diesen Wein sehr trinkanimierend und zu einem perfekten Speisebegleiter.



Grüner Veltliner 2017
Göttweiger Berg

Ein typischer und angenehmer leichter Grüner Veltliner vom Göttweiger Berg. Sehr fruchtintensiv. In der Nase erinnert er an grünen Apfel, mit leichten Nuancen in die Citrus-Richtung. Am Gaumen leicht pfeffrig und zart würzig. Ein trinkanimierender Grüner Veltliner, passend für viele Anlässe



Gelber Muskateller 2017
Göttweiger Berg

Ein sehr eleganter und typischer Gelber Muskateller aus der Großlage Göttweiger Berg. In der Nase intensive Duftnoten nach frischen Muskateller-Trauben. Am Gaumen saftige Primärfucht mit harmonischem Säure-Fruchtzucker-Spiel. Ein lebendiger und angenehmer Aperitif- und Terrassenwein, mit trinkanimierendem Stil.



Rosé 2017
Göttweiger Berg

Ein sehr duftiger und feinfruchtiger Rosé aus den Sorten Zweigelt und Pinot Noir. Typische Primärfruktaneklänge, nach Erdbeeren und Kirschen. Am Gaumen frisch, mit harmonisch eingebundener Fruchtsüße. Eleganter, trinkanimierender Stil, passend für viele Anlässe.



Termine 2018

Öffnungszeiten in unserem Stammhaus Höbenbach

25. April–12. Mai 2018
 12. September–29. September 2018
 14. November–01. Dezember 2018

Mittwoch–Samstag ab 15.00 Uhr geöffnet
 Sonntag, Montag und Dienstag Ruhetag

Heuriger im Frauengrundkeller/Sektmanufaktur

13. Juni–23. Juni 2018
 11. Juli–21. Juli 2018

Mittwoch–Samstag ab 15.00 Uhr geöffnet
 Sonntag, Montag und Dienstag Ruhetag

Wachau Gourmet Festival

Donnerstag 19. April 2018
 Reservierung erforderlich!

Gudrun's 8-gängiges Weingestationsmenü mit dem neuen Jahrgang 2017

06. April und 07. April 2018
 13. April und 14. April 2018
 Reservierung erforderlich!

Öffnungszeiten Weinverkauf im Weinverkostungszentrum

Montag–Samstag 9.00–12.00 Uhr, 13.00–18.00 Uhr

Sonstige Termine

Kremstaler Weinfrühling: 28.–29. April 2018
 Höbenbacher Kellergassenfest: 27.–29. Juli 2018
 Tag der offenen Kellertür: 03.–04. August 2018
 Tag des österreichischen Sekts: 22. Oktober 2018



Winzerbrunch 2018 von 11.00–16.00 Uhr

04. Februar 2018
 04. März 2018 (ausreserviert)
 06. Mai 2018 (ausreserviert)
 10. Juni 2018
 01. Juli 2018
 05. August 2018
 16. September 2018
 07. Oktober 2018
 04. November 2018
 09. Dezember 2018

**Preis pro Person € 79,- inklusive aller Getränke
 Reservierung unbedingt erforderlich!**

ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH
 Ortsstraße 30 | A-3508 Höbenbach
 Tel: 02736 / 7262 | winzerhof@dockner.at
www.dockner.at