

Josef DOCKNER



Das Dockner Magazin



- Weinlese & Weinjahrgang 2018
- Unsere neue Küchenchefin Eva Koppensteiner
- Sekt- und Champagner-Brunch zum Österr. Tag des Sekts
- 40 Jahre Life Brothers
- Martini-Gansl Essen
- wein.genuss Göttweig „Winzerbrunch beim Dockner“

Der große Jahrgang 2018

Weinlese



Sepp bei der Weinernte mit seiner Lesemaschine

Der heurige Sommer hat mit über 40 Hitzetagen sogar den Jahrhundertssommer 2003 übertroffen. Die Weinblüte hat am 20. Mai begonnen und war Ende Mai – noch nie so früh – abgeschlossen. Der extrem heiße trockene Sommer hat den Reben, besonders den jungen

Lagen ziemlich zugesetzt, aber letztendlich ist der erhoffte Niederschlag mit über 100 mm Mitte August gekommen. Dadurch wurde der Erntebeginn nochmals beschleunigt und wir haben mit der Haupternte bereits in der letzten Augustwoche begonnen.



Voll ausgereifte Grüner Veltliner Trauben im Weingarten



Unsere Praktikanten bei der Weinlese: Franziska Ames, Maximilian Preis und Katharina Schwertführer



Weinlese 2018

Höchste physiologische Reife mit enormem Zuckergehalt und auch eine rekordverdächtige Erntemenge – so wie sich der Winzer das wünscht – prägen den Jahrgang 2018. Unsere Lesemaschine war heuer bereits bei der achten Traubenernte im Einsatz. Gesamt wurden ca. 150 ha geerntet. Davon haben wir 50 ha händisch gelesen und 100 ha wurden von Sepp mit der Lesemaschine eingebracht. Es ist für uns ein Riesens-

jahrgang, jedoch mit großer Herausforderung in der Verarbeitung wegen der hohen Temperaturen während der Erntezeit. Durch den neuen Kellerbau mit modernster Kühlanlage und perfekter Kühlleistung haben wir diese Herausforderung souverän gemeistert. Wir können uns auf einen großen Jahrgang 2018 freuen, den Sie mit dem ersten Wein des neuen Jahrgangs „Der junge DOCK Gemischter Satz 2018“ bereits verkosten können.



DOCK

Gemischter Satz 2018
alc. 11,5% vol. • trocken • 0,75 l
Qualitätswein aus Österreich
Preis ab-Hof EUR 6,- / Flasche

Der junge DOCK Gemischter Satz 2018

Dieser Junge, frisch-fruchtige gemischte Satz besteht aus sechs verschiedenen Weißwein-Sorten: Grüner Veltliner, Riesling, Frühroter Veltliner, Gelber Muskateller, Neuburger und Müller Thurgau. Die Trauben wurden gemeinsam gelesen, gepresst und verarbeitet. Durch das Mischverhältnis dieser Weinsorten entstand diese besondere, fruchtintensive Aromatik. Der ideale Wein für gesellige Stunden.

Eva Koppensteiner

Unsere neue Küchenchefin aus Oberfucha

Mit viel Freude möchten wir unseren Gästen mitteilen, dass wir ab 1. November Eva Koppensteiner als neue Küchenchefin in unserem Winzerhof willkommen heißen dürfen. Eva kocht mit viel Liebe und Herz und hat ihre Ausbildung und berufliche Erfahrung in folgenden Betrieben erworben:

Beruflicher Werdegang

1994–1997 Lehre als Köchin im Restaurant Loibnerhof, Familie Knoll in Unterloiben

ab 1997 mehrere Jahre im Winter im 5* Hotel Arlberg in Lech am Arlberg

2008–2011 Küchenchefin im 4*S Verwöhnhotel Berghof im Alpendorf in St. Johann im Pongau

2012 Gasthaus Siebenhandl in Mühldorf in der Wachau

2013–2018 Privatköchin der Familie Rothschild im In- und Ausland

außerdem Eventcatering bei DO&CO im In- und Ausland



Gudrun und ihre neue Unterstützung

Charityaktion

für die Sanierung des Linzer Mariendoms

Anlässlich unserer heurigen **Weintaufe am 11. November 2018** werden wir eine Charityaktion zugunsten der Sanierung des Linzer Mariendoms durchführen.

Insgesamt werden wir 200 Stk. 12-er Holzkassetten mit den besten Weinen aus dem Hause Dockner im Wert von jeweils € 250,- zur Verfügung stellen.

Wir freuen uns, auch heuer wieder für einen guten Zweck zu spenden.



DAS IDEALE WEIHNACHTSGESCHENK FÜR DEN ECHTEN WEINLIEBHABER!

12-er Holzkassette mit den besten Weinen aus dem Hause Dockner im Wert von € 250,-

Folgende Weine finden Sie in der Box:

- 1 Fl. Grüner Veltliner „Ried Lusthausberg“ 2017
- 1 Fl. Riesling „Ried Rosengarten“ 2017
- 1 Fl. Grüner Veltliner Reserve „Ried Leithen“ Privatfüllung Gudrun 2016
- 1 Fl. Riesling Reserve „Ried Leithen“ Privatfüllung Sepp 2016
- 1 Fl. Roter Traminer Reserve „Ried Herrentrost“ 2015
- 1 Fl. Grauburgunder Auslese „Ried Frauengrund“ 2015
- 1 Fl. Grüner Veltliner Reserve JOE 2016
- 1 Fl. Zweigelt Reserve JOE 2015
- 1 Fl. SACRA 2015
- 1 Fl. IOSEPHOS 2011
- 1 Fl. J. Dockner Brut Rosé 2015
- 1 Fl. J. Dockner Brut Blanc de Blanc 2014

Der gesamte Erlös von € 50.000,- wird für die Sanierung des Linzer Mariendoms gespendet.

Für Ihre Spende erhalten Sie eine Spendenbestätigung, die eine steuerliche Absetzbarkeit ermöglicht.



Sekt- & Champagner-Brunch

zum Tag des Österreichischen Sekts am 21. Oktober 2018
mit den Life Brothers und mit Wolfgang Friedrich und
seiner New Orleans Dixielandband



Sepp Dockner mit Zwei-Haubenkoch Charly Teuschl vom Latè im Kloster UND.

Eintritt: € 125,- / Person

Diverse Schmankerl werden serviert
und Gourmetbuffet

Mineralwasser, Fruchtsäfte, Kaffee

Alle namhaften österr. Sektproduzenten:

Bründlmayer, Harkamp, Schloss Gobelsburg, Malat,
Steininger, Dockner sowie die besten Champagner:
Veuve Godart et fils, Nicolas Feuillatte, Egly Ouriet,
Blaise- Lourdez, Barons de Rothschild, Ruinart und
Dom Pérignon

Am 21. Oktober 2018 ist es wieder soweit.
An diesem Tag verwöhnt Sie der Zwei-Haubenkoch
Charly Teuschl am Kremser Frauengrund im
Gourmet-Festzelt auf eine besondere Art und Weise.
Unsere Wein-, Sekt- und Champagnerbar lässt keine
vinophilen Wünsche offen. Was darf an so einem Tag

nicht fehlen? Richtig: Die besten österreichischen
Winzersekte von Dockner, Bründlmayer, Harkamp,
Schloss Gobelsburg, Steininger und Malat.

In gemütlicher Atmosphäre wird Sie unser
Küchenteam kulinarisch verwöhnen.

wein.genuss Göttweig

„Der besondere Sonntag beim Dockner“

An ausgewählten Terminen können Sie einen
besonderen Sonntag bei uns im Weingut verbringen.
Unsere neue Küchenchefin Eva Koppensteiner wird
Sie mit Ihren kulinarischen Ideen begeistern.
Prof. Wolfgang Friedrich mit seiner New Orleans
Dixieland Band empfängt Sie ab 11:00 Uhr im wein.
genuss. Göttweig.

€ 82,- / Person
inkl. aller Getränke

Reservierung unbedingt erforderlich.

winzerhof@dockner.at

02736/7262

Termine 2019: 13.1. • 10.2. • 10.3. • 12.5. • 2.6. • 7.7. • 15.9. • 6.10. • 17.11. • 15.12.



40 Jahre Life Brothers

25. Oktober & 27. Oktober 2018 im Festzelt
am Kremser Frauengrund

WIR HABEN
NOCH PLÄTZE
FREI!



Es war der Wunsch von Sepp Dockner, dass diese beliebte
Kult-Band ihr 40-jähriges Jubiläum bei uns feiert!
Bekannt wurde die Band bereits in den frühen 80er-
Jahren – durch unzählige Auftritte in namhaften
Skiorten wie Gröden, Lech, Ischgl, Saalbach, Seefeld,
Sölden, Davos, St. Moritz etc. ... sowie in renommierten
Dancing-Clubs im gesamten deutschsprachigen Raum.
Hinter dem Erfolgsprojekt „LIFE BROTHERS“ stehen die
4 Brüder: Gerhard, Franz, Louis und Ernst Zöchbauer.



Eintritt: € 100,- / Person
Beginn: 19.00 Uhr

Im Preis inkludiert:
Sekttempfang mit Brötchen
Vorspeisen, Hauptspeisen, Dessert & Käsebuffet
Mitternachtssnack
Tischwein: Grüner Veltliner Kremstal
„Ried Frauengrund“ 2017
Riesling Kremstal „Ried Gottschelle“ 2017
JOE Zweigelt Reserve Göttweiger Berg 2015
Mineralwasser sowie unsere Fruchtsäfte
Magnum-Bar mit den besten Weinen

nicht inkludiert:
Sekt- und Champagnerbar, Ginbar

Karten sind ausschließlich im Winzerhof Familie Dockner
erhältlich. Bezahlung: Vorkasse, bei Abholung der Karten
in bar oder mit Kredit-/Bankomatkarte oder bei Vorbestellung
gegen Kreditkartenzahlung unter winzerhof@dockner.at
(Karten werden anschließend am Postweg versendet).
Für beste Stimmung sorgen die LIFE BROTHERS mit viel
Tanzmusik und unvergesslichen Show-Einlagen, sowie
musikalischen Gästen.

Moderation: Thomas Schwarzmann



Weinlese 2018

Termine

Öffnungszeiten Heurigenlokal Höbenbach

14. November – 01. Dezember 2018
MI–SA ab 15:00 Uhr

wein.genuss Göttweig im Weinverkostungszentrum

Kellerführung Classic EUR 19,00 pro Person (ca. 1,5h)
Kellerführung Reserve EUR 38,00 pro Person (ca. 2,5h)
beide Kellerführungen ab 20 Personen (nur mit Terminvereinbarung möglich)

Öffnungszeiten Weinverkauf im Weinverkostungszentrum

Montag–Samstag: 09:00–12:00 Uhr, 13:00–18:00 Uhr

Winzerbrunch 2019 von 11:00 bis 16:00 Uhr „Der besondere Sonntag“

Termine 2019: 13. 1. • 10. 2. • 10. 3. • 12. 5. • 2. 6. • 7. 7.
15. 9. • 6. 10. • 17. 11. • 15. 12.

Preis pro Person EUR 82,00 inkl. aller Getränke
Reservierung unbedingt erforderlich.

Tag des Österr. Sekts

Frauengrundkeller/ Sektmanufaktur

21. Oktober 2018 (Reservierung erforderlich)

40 Jahre Life Brothers

25. Oktober & 27. Oktober 2018 (Reservierung erforderlich)

Martini-Gansl-Menü

vom 14. November bis 1. Dezember 2018
im Heurigenlokal – Vorbestellung und
Reservierung unbedingt erforderlich.

**TOP
HEU
RIG
ER**



ABSENDER

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