

Josef DOCKNER



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



- **Kremstaler Weinfrühling 2019**
- **SACRA-Fest am 31. Mai 2019**
- **Eva's Kochbuch – Ayurveda meets Landhausküche**
- **Unsere ersten Riedenweine sind abgefüllt**
- **Heuriger in unserer Sektmanufaktur**
- **Termine 2019**



Kremstaler Weinfrühling

am Samstag 27. und Sonntag 28. April 2019
10–18 Uhr

Bei allen teilnehmenden Winzern erhalten Sie um **EUR 25,-** ein Eintrittsband, das an diesen zwei Tagen gültig ist.

Der Weinfrühling ist die perfekte Gelegenheit, die frischen, neuen Weine zu verkosten. Besichtigen Sie an diesen zwei Tagen unser Weingut. An beiden Tagen haben wir eine Verkostungszone im wein.genuss

Göttweig mit unserem gesamten Sortiment für alle Weinbegeisterten aufgebaut. Als Krönung gibt es eine Raritätenverkostung in unserem neuen JOE- Keller.

Unsere Küchenperlen Eva und Gudrun werden Sie an beiden Tagen von 10 bis 18 Uhr mit kleinen Häppchen kulinarisch verwöhnen.



Eintritts-
Band
EUR 25,-

Jeder Besucher, der bei uns das
Eintrittsband erwirbt, erhält
EINE PICCOLOFLASCHE
0,2 l WHITE SPARKLING
als Geschenk.



Sacra-Fest am 31. Mai 2019

6-Gang Gala-Menü von unserer Küchenchefin Eva
Koppensteiner mit Sacra-Vertikal Weinbegleitung von
2000–2017 im wein.genuss.Göttweig – ab 19 Uhr

Der 31. Mai hat bei uns zweierlei Bedeutung: Der Geburtstag von Sepp Dockner und unser jährliches Sacra-Fest. Wir werden an diesem Tag erstmals den neuen Sacra-Jahrgang 2017 präsentieren. Für dieses Fest haben wir uns wieder etwas ganz besonderes überlegt. Wir möchten Sie an diesem Tag auf

eine ganz besondere Art und Weise verwöhnen. Unsere Küchenchefin Eva Koppensteiner zaubert ein genussvolles 6-Gang Gala-Menü. Das Menü von unserer Eva wird mit einer Sacra-Vertikal Weinbegleitung vom Jahrgang 2000–2017 perfekt abgerundet. Wir freuen uns auf diesen Abend.



Preis: EUR 125,- / Person

Inkludiert:

6-Gang Sacra-Gala Menü
Aperitif mit verschiedenen Häppchen
Sacra-Vertikal-Weinbegleitung
von 2000–2017
Mineralwasser, Säfte,
Kaffee, Schnaps etc.

**RESERVIERUNG UNBEDINGT
ERFORDERLICH!** unter 02736/ 7262
oder winzerhof@dockner.at



Josef und Sepp Dockner beim Öffnen und Verkosten der Sacra Raritäten

*Duett von der Geflügelleber mit Rotweingelee und
Feigen-Rosmarin-Brioche*

Perlhuhnconsomme mit Morchel-Estragonravioli

*Niedertemperatur garte Rindsbackerl auf Parmesanrisotto,
Zucchini und Paradeiser*

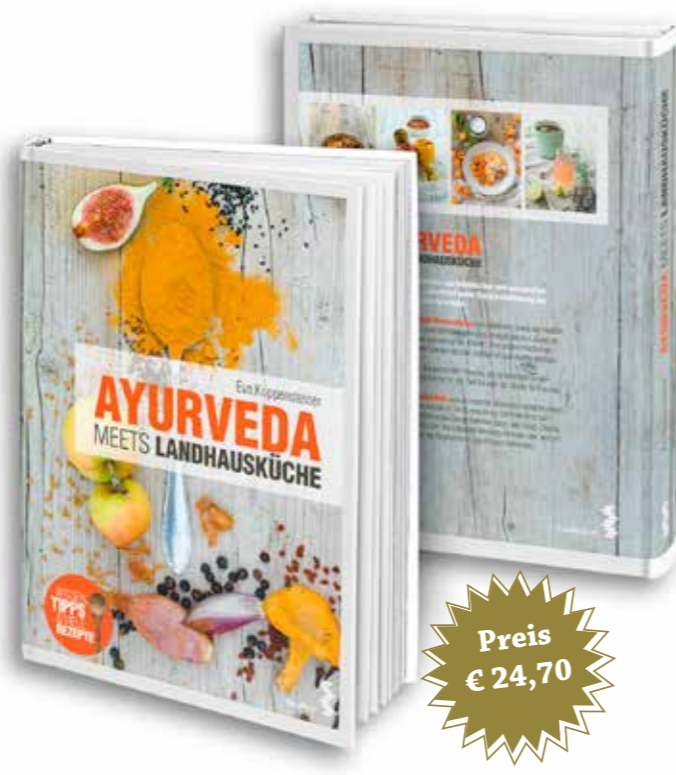
*Geschmortes & Gebratenes vom österreichischen Milchkalb mit
Erdäpfel-Olivenstampf und Spargel-Selleriegröstl*

*Gereifter Weinkäse mit Schalottenmarmelade
und Haselnüssen*

*Mousse von der Manjari-Schokolade mit mariniertem
Rhabarber und Panna-Cotta-Eis*

Eva's neues Kochbuch

Ayurveda meets Landhausküche



Landhausküche neu kreiert – leicht, lecker und trendy!

Krautfleckerl und gefüllte Paprika reloaded

Zaubern Sie mit Hilfe ayurvedischer Kochkunst verträgliche Leckereien aus ursprünglich deftigen Wirtshausgerichten. Wie das geht? Ganz einfach – mit der idealen Kombination aus Lebensmitteln, verdauungsstärkenden Gewürzen und schonender Zubereitung, die die ayurvedische Küche so einzigartig und leicht machen.

**Das Buch gibt es bei uns im Winzerhof -
natürlich mit persönlicher Widmung von Eva!**

Heuriger im Stammhaus in Höbenbach geöffnet

vom 08.–25. Mai 2019

Bei unserem nächsten Heurigen im Mai legt unsere Küchenchefin Eva Koppensteiner den Schwerpunkt auf Spargel. Freuen Sie sich schon jetzt auf viele neue Kompositionen- „Alles Spargel“! Zu den saisonal abgestimmten Gerichten können Sie die Weine vom neuen Jahrgang 2018 verkosten und genießen. Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen. Wir freuen uns schon auf Ihre Reservierung.



Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag ab 15 Uhr
Reservierung unter: 02736 / 7262 oder
winzerhof@dockner.at



Sommerheuriger in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund: 12.–22. Juni 2019 & 10.–20. Juli 2019. Jeweils MI-SA ab 15 Uhr

Unter dem Motto „Es prickelt in der Kellergasse“ öffnen wir auch heuer wieder unsere Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund.

Bei Schönwetter ist unsere Aussichtsterrasse ein wahrer Genuss. Überzeugen Sie sich selbst vom tollen Ausblick, der einzigartigen Atmosphäre und den besten Schmankerln aus Küche und Keller.

Aufgrund des großen Interesses empfehlen wir unbedingt eine Reservierung.





Die ersten Riedenweine sind abgefüllt und ab sofort erhältlich!

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Himmelreich“ 2018

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 Kremstal DAC „Ried Frauengrund“ 2018 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.

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Oberfeld“ 2018

FURTH



Die Riede Oberfeld in Furth befindet sich direkt am Fuße des Göttweiger Bergs. Mächtige Lössböden sind hier vorherrschend. Die Reben sind sehr tief verwurzelt und bringen Jahr für Jahr sehr fruchtintensive und schmelzige Weine hervor. Die Trauben für diesen Wein stammen ausschließlich von Weingärten die älter als 25 Jahre sind. Dadurch entsteht dieser besonders intensive und regionsspezifische Charakter.



Unsere ersten Rieslinge vom neuen Jahrgang 2018

Riesling Kremstal „Antonius“ 2018



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. Ein echter Riesling-Klassiker aus dem Hause Dockner mit schönem trinkanimierendem Stil.

Riesling Kremstal „Krems“ 2018



Ein typischer Riesling aus der Weinstadt Krems. Sehr sortencharakteristische und fruchtintensive Nase; erinnert zart an Pfirsich und Marille. Am Gaumen schöne Riesling-Primärfrucht, elegantes Säure-Fruchtzucker Spiel. Sehr harmonischer und trinkanimierender Stil.

Der neue Jahrgang Grüner Veltliner Reserve JOE 2017 ist erhältlich!



3x Josef Dockner

Dieser Wein, ein sortenreiner Grüner Veltliner aus der Großlage Göttweiger Berg, von unseren besten Veltliner Lagen Leithen, Gottschelle und Oberfeld, stammt aus einer sehr reifen Traubenselektion und wurde im großen Eichenfass ausgebaut. Die Sortentypizität steht absolut im Vordergrund. Der zarte Holzeinsatz schmeichelt am Gaumen, und bringt den Wein zu seiner vollendeten Reife. Der perfekte Wein für den hochwertigen Trinkgenuss!





Die früheste Marillenblüte seit unseren Aufzeichnungen fand heuer vom 15.- 30. März statt.

Termine 2019

Winzerbrunch 2019 von 11 bis 16 Uhr

„Der besondere Sonntag“

Termine 2019: 12.5. • 2.6. • 7.7. • 15.9.

6.10. • 17.11. • 15.12. (bis Juni bereits ausgebucht!)

Preis pro Person EUR 82,-

Reservierung unbedingt erforderlich.

Weinverkauf ab Hof

MO-SA von 9 bis 12 Uhr & von 13 bis 18 Uhr

(weitere Informationen unter: www.dockner.at)

Heurigenöffnungszeiten: MI-SA ab 15:00 Uhr

Öffnungszeiten Stammhaus Höbenbach

8.-25. Mai 2019

11.-28. September 2019

13.-30. November 2019

Frauengrundkeller/ Sektmanufaktur

12.-22. Juni 2019

10.-20. Juli 2019

Wachau Gourmet Festival

03. April 2019

Kremstaler Weinfrühling

27.-28. April 2019

Sacra Fest

31. Mai 2019

Höbenbacher Kellergassenfest

26.-28. Juli 2019

Tag der offenen Kellertür

2.-4. August 2019

Tag des österreichischen Sekts

Frauengrundkeller/Sektmanufaktur

20. Oktober 2019

ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30 | A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262 | winzerhof@dockner.at

www.dockner.at