

Josef DOCKNER



Das Dockner Kunden- Magazin



- Weinfrühlingsmenü
- Heuriger
- Sacrafest am 31. Mai
- Riedenweine abgefüllt
- Sensible Marillenblüte

**Die Hoffnung des ganzen Jahres – der Frühling.
Die Hoffnung des Tages – der Morgen.**

Liebe Leserinnen und Leser!
Ein Magazin, voll mit Veranstaltungen und Genussterminen.
Jetzt? In Zeiten wie diesen?

Ja, gerade jetzt, sagen wir! Auch wir kennen die Zukunft nicht, auch wir wissen nicht, ob alles so stattfinden kann wie geplant. Aber wir planen, wir bereiten vor, wir hoffen. Und wir freuen uns auf die Zeit nach der Krise, auf ein Wiedersehen mit vertrauten Stammkunden und vielen neuen Gästen.

Ihre Familie Dockner

Josef DOCKNER



Ein Mittagsmenü, frisch und lustvoll wie der Frühling

Dockner + Wein + Frühling + Menü
= Dockner Weinfrühlingsmenü!

Aperitif:

Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2019
Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“ 2019
dazu servieren wir kulinarische Gaumenfreuden

Gebeiztes und geflammtes Lachsforellenfilet mit
Karfiolsalat, Radieschen und Blattsalatspitzen
Riesling Kremstal DAC „Krems“ 2019
Riesling Kremstal DAC „Ried Gottschelle“ 2019

Spargelcremesuppe mit
hausgemachten Ochsenschwanzravioli
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Krems“ 2019
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Frauengrund“ 2019

Roastbeef vom Dry aged Beiried auf Sacra-Sauce,
Marchfelder Solo-Spargel, Sauce Hollandaise
und Erdäpfelnocken
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Oberfeld“ 2019
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Gottschelle“ 2019

Mousse vom Waldviertler Graumohn
mit gebackenen Polsterzipf und Preiselbeereis
Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve
„Ried Leiten“ -Privatfüllung Gudrun 2018
Riesling Kremstal DAC Reserve
„Ried Leiten“ -Privatfüllung Sepp 2018

Änderungen auf Grund der aktuellen Situation vorbehalten.

4-Gang Menü begleitet mit den
Weinen vom neuen Jahrgang 2019
von 11:00–15:00 Uhr in unserem
wein.genuss.Göttweig in Höbenbach,
Sonntag, 17. Mai 2020 und
Sonntag, 24. Mai 2020

Man braucht kein Mathematikgenie zu sein, damit diese Rechnung aufgeht. Ein weinkulinarisches Ereignis, auf das Sie sich jetzt schon freuen können: In den Räumlichkeiten unserer exklusiven Location „wein.genuss.Göttweig“ in Höbenbach wird ein feines Menü aufgetischt, Aperitif und Häppchen inklusive. Zum 4-Gang-Menü, zubereitet von den Dockner-Küchenmeisterinnen Eva Koppensteiner und Gudrun Dockner, werden Dockner-Weine des aktuellen Jahrgangs 2019 eingeschenkt. Und zwar zwei Weine pro Gang. Kommentiert wird dieses frühlingshafte Degustationserlebnis von Sepp und Joe Dockner.

Preis: EUR 49,- / Person

Inkludiert:
Aperitif, Weinbegleitung,
alkoholfreie Getränke, Schnaps, Kaffee
anschließend Kellerführung
mit Raritätenverkostung
RESERVIERUNG UNBEDINGT ERFORDERLICH!
unter 02736/ 7262 oder
winzerhof@dockner.at



„Änderungen aufgrund der aktuellen Situation vorbehalten.“

Heuriger im Stammhaus in Höbenbach 6. – 23. Mai 2020

„**ALLES SPARGEL!**“ lautet das Motto für unsere nächsten Stammhaus-Heurigen im Mai. Küchenchefin Eva Koppensteiner hat sich zu diesem Thema einige Köstlichkeiten einfallen lassen. Dass sich zu diesen saisonal abgestimmten Speisen die Weine des neuen Jahrgangs ausgezeichnet verkosten und genießen lassen, versteht sich von selbst.
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Mi–Sa ab 15h

Reservierung
02736/7262
winzerhof@dockner.at



Sommerheurigen in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund 17. – 27. Juni & 8. – 18. Juli 2020

„ES PRICKELT IN DER KELLERGASSE“ heißt es, wenn im Juni und Juli unsere Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund zum Heurigen einlädt. Heißer Tipp: Bei Schönwetter ist unser Garten mitten in den Reben (siehe Foto!) ein besonderer Genuss!

Öffnungszeiten:

Mittwoch–Samstag: ab 15:00 Uhr
Sonntag: 11:00 – 15:00 Uhr

SOMMERMENÜ inkl. Weinbegleitung in unserer Sektmanufaktur

21. Juni 2020
28. Juni 2020
12. Juli 2020
19. Juli 2020
11:00–15:00 Uhr



Unser schmackhaftes Trostpflaster: Weil im April so viele schöne Veranstaltungen abgesagt werden mussten, halten wir den Sommerheurigen in der Sektmanufaktur auch an vier ausgewählten Sonntagen offen. An diesen Sonntagen werden Sie mit einem 4-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung verwöhnt.

Preis: EUR 49,- / Person
inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Fruchtsaft, Mineralwasser und Kaffee.
Reservierung unbedingt erforderlich

Josef DOCKNER



Sacra Fest: Genusserebnis an drei Schauplätzen 31. Mai 2020, 10:00 – 19:00 Uhr

Gleich drei Dockner-Genuss-Orte – wein.genuss Göttweig, Joe-Keller und Sacra-Keller – sind Schauplätze eines fulminanten Events für Genießer.

Im Sacra-Keller in Furth/Aigen laden wir zur Vertikal-Verkostung des „Sacra“, dem legendären Rotwein-Cuvée vom „Heiligen Berg“. Im Joe-Keller kommen die Freunde von Raritäten auf ihre Kosten. Und im wein.genuss Göttweig können die Weine des neuen Jahrgangs 2019 nach Herzenslust verkostet werden. Die Kulinarik

kommt selbstverständlich auch nicht zu kurz beim Sacra Fest: Im Joe-Keller landen Fleischspezialitäten von der Fleischerei Höllerschmid auf dem Griller und im wein.genuss Göttweig sorgen Eva Koppensteiner und Grudrun Dockner bei einem „Fliegenden Buffet“ für Gaumengenüsse.



Musikalische Umrahmung:
"The Unterlagsreben",
die Band zum Wein.
17:00 bis 19:00 Uhr

Josef DOCKNER



Rosé to Spritz – unser neuer Sommerhit

Ob allein, zu zweit oder – wie wir hoffen – bald in geselliger Runde: der neue ROSÉ TO SPRITZ ist ein erfrischender Begleiter.

Österreichs beste BarkeeperInnen haben sich Gedanken über einen perfekten Sommerdrink gemacht. Das Ergebnis: ROSÉ TO SPRITZ, ein mit feinen Kräutern angesetztes Getränk auf Weinbasis. Für ROSÉ TO SPRITZ kommen ausschließlich natürliche Inhaltsstoffe zum Einsatz. Man stelle sich vor: Ein lauer Frühsommerabend auf dem Balkon oder auf der Terrasse. Vor uns ein Glas ROSÉ TO SPRITZ, mit Soda aufgespritzt, darauf eine Scheibe Limette und ein frisches Minzeblatt. Es riecht nach Sommer, nur das Klirren der Eiswürfel ist zu hören. Und jetzt der erste Schluck...



**Erhältlich bei uns
im Weingut Familie
Dockner und in
allen Interspar- und
Eurospar-Märkten
Österreichs**

Josef DOCKNER



Die Riedenweine sind abgefüllt und ab sofort erhältlich!

Kein Jahr ist wie das andere. Auch das Weinjahr 2019 in den Dockner Weingärten hatte seine eigenen Regeln. Die wichtigste Botschaft: Man darf sich auf einen großartigen Jahrgang freuen! Die physiologische Reife der Trauben war

überaus hoch, Zuckergrade und Säure zeigten optimale Werte. Dass ein Hagel die Erntemenge 2019 um rund 20 Prozent verringerte, ist ein weiterer Beweis dafür, dass sich Winzerarbeit dem Einfluss der Natur nicht entziehen kann.

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Himmelreich“ 2019



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.

ALC. 12,5% VOL.

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Frauengrund“ 2019



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.

ALC. 12,5% VOL.

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Oberfeld“ 2019



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 regionspezifische Charakter.

ALC. 13% VOL.

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Gottschelle“ 2019



Die Riede Gottschelle in Furth befindet sich direkt am Fuße des Göttweiger Bergs. Mächtige Lössböden sind hier vorherrschend. Der Kalkgehalt ist verhältnismäßig hoch, wodurch auch eine eigenständige Mineralität in den Weinen entsteht. Die Trauben für diesen Wein stammen von Weingärten die zwischen 10 und 30 Jahre alt sind. Ein sehr gebietstypischer Sortenvertreter.

ALC. 13% VOL.



Unsere Rieslinge vom neuen Jahrgang 2019

Riesling Kremstal „Antonius“ 2019



Die Trauben für diesen sortentypischen Riesling stammen aus einer Selektion der besten Rieden und Weingärten aus unserer Großlage Göttweiger Berg. In der Nase intensive Primärfucht 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.

ALC. 12,5% VOL.

Riesling Kremstal „Krems“ 2019



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

ALC. 12,5% VOL.

Riesling Kremstal „Ried Gottschelle“ 2019



Die Trauben stammen aus der Further Toplage Gottschelle, welche eine der bekanntesten und besten Lagen im südlichen Kremstal ist. In der Nase reife Steinobstfrucht und feiner Blütenhonig, dahinter zarte mineralische Nuancen. Am Gaumen volle, saftige Steinobstfrucht. Schmelzig im Abgang, sehr intensiv und langanhaltend. Ist bereits gut antrinkbar, hat aber auch noch tolles Entwicklungspotenzial. Ein Riesling-Prachtexemplar.

ALC. 12,5% VOL.

Marillenblüte

4 Uhr morgens Mitte März: Temperatur messen. Minus 5 Grad! Da heißt es nichts wie raus aus dem Bett für Sepp Dockner und Sohn Joe! Schon eine halbe Stunde später stehen sie im Marillengarten und entzünden unzählige Frostkerzen. Das soll verhindern, dass die Blüten erfrieren. Drei Nächte hintereinander tun sie das, hoffen auf den Erfolg. Wer will denn schon auf Dockners Bier, Nektar, Marmelade, Chutney oder Senfsauce aus der Marille verzichten? Oder auf Marillenkügelchen und Marillenkuchen, die im Juli beim Heurigen in der Sektmanufaktur serviert werden?



Winzerbrunch 2020

„Der besondere Sonntag“
von 11:00–16:00 Uhr

Termine 2020

10. Mai
7. Juni
5. Juli
6. September
4. Oktober
8. November
13. Dezember

Preis pro Person € 84,-
Reservierung unbedingt erforderlich.



Wir freuen
uns auf
Sie!

Termine 2020

Heurigetermine

MI-SA ab 15:00 Uhr geöffnet • SO, MO & DI Ruhetag

Stammhaus Höbenbach

6.–23. Mai • 9.–26. September • 12.–28. November 2020

Frauengrundkeller/ Sektmanufaktur

17.–27. Juni 2020 • 8.–18. Juli 2020

Weinverkauf ab Hof

MO-SA von 9:00 bis 12:00 Uhr & von 13:00 bis 18:00 Uhr
(weitere Informationen unter: www.dockner.at)

Durch das Corona Virus ist die momentane Situation für uns alle nicht einfach. Trotzdem möchten wir euch ein sehr attraktives Angebot machen: Wir liefern unseren Wein zu euch **frei Haus**. Zusätzlich bekommt jeder Privatkunde für den nächsten Einkauf einen **Gutschein von 10%** vom Rechnungsbetrag. Diese Aktion ist gültig bis 30.4.2020

Veranstaltungen

Weinfrühlingsmenü

17. Mai • 24. Mai 2020
€ 49,- / Person

Sommermenü in unserer Sektmanufaktur

21. Juni • 28. Juni • 12. Juli • 19. Juli 2020
€ 49,- / Person

Höbenbacher Kellergassenfest

24.–26. Juli 2020

Tag der offenen Kellertür

31. Juli, 1. und 2. August 2020

Tag des österreichischen Sekts

25. Oktober 2020 • Frauengrundkeller/Sektmanufaktur

ABSENDER

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