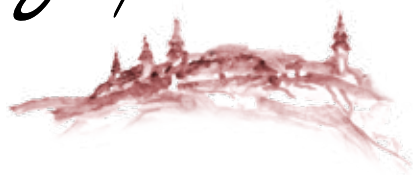


Josef DOCKNER



Das Dockner Kunden - Magazin



- **Rekordergebnis für Taufwein „Henry“**
- **Kremstaler Weinfrühling**
- **Sonderfüllung: „Josef Leopold Reserve“**
- **Im Porträt: Ried Steinbühel**

„Der Lauf der Dinge lehrt uns allenthalben Zuversicht.“

Ralph Waldo Emerson (1803-1882), Geistlicher, Philosoph und Schriftsteller, USA

Liebe Leserinnen und Leser!

Ja, das vergangene Jahr war kein leichtes! Und auch in diesem Jahr scheint so einiges auf die Welt zuzukommen. Aber wir sind voller Zuversicht: Es gab in der Vergangenheit so viele schöne Stunden für uns, und es wird sie auch weiterhin geben!

Und wir setzen alles daran, dass die eine oder andere schöne Stunde, die Sie erleben mit einem Gläschen Dockner Wein oder mit einem Besuch unserer Veranstaltungen zu tun hat.

Ihre Familie Dockner



Charity-Weintaufe mit Rekordergebnis Auf Dockners Kunden ist Verlass!

Es war die 31. Weintaufe, die da am 11. November des Vorjahres im Hause Dockner ablief. Und wie immer brachte diese Taufe nicht nur ein großartiges Fest, sondern auch eine schöne Summe für einen guten Zweck.

Die legendäre Weintaufe im Hause Dockner, die jedes Jahr mit einer Charity-Aktion verbunden wird, brachte diesmal eine Rekord-Spendensumme: Fantastische € 62.000,- kamen diesmal zusammen! Heuer ging das Geld an die „Lernhäuser Niederösterreich“ des Roten Kreuz, eine Einrichtung, die Kindern mit mangelnden Deutschkenntnissen und schulischen Schwächen hilft. Und zwar jenen, deren Eltern sich Nachhilfe nicht leisten können.

Wie kommt es zu so einer Rekordsumme?

Die ersten 1000 6er-Kartons mit dem Taufwein „Henry“ gingen gleich weg wie die sprichwörtlichen „warmen Semmeln“. „Auf unsere Freunde und Kunden war wie immer Verlass“, freut sich Sepp Dockner. Die Einnahmen aus diesem Verkauf spendete das Weingut Dockner gleich selbst. Jeder Euro, der beim Verkauf dieser 6.000 Flaschen eingenommen wurde, ging also an das Rote Kreuz Niederösterreich. Ganz ohne Abzüge!

Und es geht weiter ...

Man kann davon ausgehen, dass diese Summe noch stark anwächst: Denn „Henry“ ist jetzt auch im österreichischen Handel gut vertreten: 10.000 Flaschen des Grünen Veltliner von der „Ried Kremser Frauengrund“ sollen an die Firma Kastner, Österreichs größter familiengeführter Lebensmittelgroßhändler, geliefert werden. Preis pro Flasche: 10,- Euro. Drei davon kommen wiederum den „Lernhäusern Niederösterreich“ zugute. Macht voraussichtlich weitere 30.000 Euro für die Ausbildung benachteiligter Kinder!

Der österreichische Künstler Josef Trattner entwarf das Etikett des Charity-Weines 2022 „Henry“. Es zeigt ein Weinbild Trattners mit roten Kreuzen, die die Standorte des Roten Kreuz symbolisieren. © Robert Herbst



Kräftige Unterstützung für die „Lernhäuser Niederösterreich“ des Roten Kreuz Niederösterreich: Die Charity-Aktion der Familie Dockner brachte 62.000 Euro. Und es werden noch mehr. Foto: Robert Herbst



Auf ein Glaserl zum Weinfrühling Kremstal! 29. April & 30. April 2023

Untrügliches Zeichen dafür, dass die kalte Jahreszeit endlich vorbei ist:
der Kremstaler Weinfrühling!

Jedes Jahr öffnen die Weingüter der Weinbauregion südlich und nördlich der Donau ihre Betriebe und laden zur fröhlichen Verkostung. Das Weingut Familie Dockner macht da natürlich keine Ausnahme. Am Weinfrühling-Wochenende (29. und 30. April) werden die Türen des Hauses wieder weit offen stehen: Weinverkostungszentrum, Schaulager, Joe-Keller und vieles mehr. Neben den Weinen des aktuellen Jahrgangs werden natürlich auch reifere Weine aus den Top-Rieden und Sekte zur Verkostung bereitstehen. Und wenn das Wetter den Weinfrühling nicht ganz im Stich lässt, darf man sich jetzt schon auf ein Glaserl auf der Dockner-Terrasse mit prächtigem Stift Göttweig-Blick freuen. Dockner ist übrigens nicht das einzige Höbenbacher Weingut, das zum Kremstaler Weinfrühling lädt. Auch der Winzerhof Heinz Fink,

der Weinhof Ettenauer, Winzerhof Wolfgang Fink und Weingut Martin Rennhofer sind dabei und nur kurze Fußwege entfernt. Die Fahrt nach Höbenbach lohnt sich also gleich mehrfach!



Genussvolle Momente beim Winzerhof Dockner

Foto: Robert Herbst

**Kremstaler Weinfrühling
im Weingut Dockner**

**Samstag 29. April
Sonntag 30. April**

10:00–18:00 Uhr

WEINGUT FAMILIE DOCKNER, HÖBENBACH



Großes Herz und große Jubiläums-Flasche

Eine ganz besondere Füllung zum 60er von Sepp Dockner

Wie lautet Sepp Dockners zweiter Vorname? – Wer wissen will, warum dies plötzlich ein Thema wird, sollte weiterlesen ...



Welchen Vornamen Herr Dockner trägt, ist hinlänglich bekannt: Josef, oder besser „Sepp“, keine Frage! Nicht viele aber wissen über Sepps zweiten Vornamen Bescheid. Hier sei er verraten: Leopold! Warum das so wichtig ist? Weil es bald einen Wein mit diesem Namen geben wird: „Josef Leopold Dockner“. Und – man ahnt es schon – es gibt einen Anlass für diese Sonderfüllung: Sepp Dockner feiert heuer seinen 60. Geburtstag!

Leopoldi und Josefi als Stichtage

Weil der Sepp eben der Sepp ist, steckt hinter diesem Wein auch nicht bloß ein „gewöhnlicher“ Jubiläumswein, sondern wieder jede Menge Kreativität und Hilfsbereitschaft. Dockners Vornamen spielen dabei eine wichtige Rolle: Gelesen wurden die Trauben nämlich am 15. November, dem Tag des Heiligen Leopold, gefüllt wird am 19. März, dem Tag des Heiligen Josef! Nicht genug der Symbolik: Die Trauben – Grüner Veltliner versteht sich – stammen aus rund 60 Jahre alten Weingärten. Ein wahrlich besonderer Wein, der die Genießerinnen und Genießer da erwartet.

Zwei Hilfsorganisationen profitieren

Gefüllt wird übrigens ausschließlich in Magnum-Flaschen. 2.000 Stück vom „Josef Leopold Dockner“ wird es geben, 50 Euro soll ein Exemplar kosten. Und es wären nicht die Dockners, ginge es nicht auch bei dieser Aktion um einen karitativen Zweck: Sepp will 50.000 Euro spenden. 25.000 Euro sollen an die Organisation „Hilfe im eigenen Land“ von Sissy Pröll gehen. Die anderen 25.000 Euro sollen den „Herzkindern“ zugutekommen, eine Hilfsorganisation für herzkrankte Kinder und betroffene Familien. Sepp Dockner: „Ich habe alles was ich brauche. Wer mir zum 60er etwas schenken will, der kauft eine oder mehrere Flaschen vom „Josef Leopold Dockner“. Damit hab ich die größte Freude!“

Die Suche nach einem Geburtstagsgeschenk für Sepp hat also ein Ende. Den Jubilar freut's und irgendwo wird vielleicht ein großes Leid um ein kleines bisschen kleiner ...

Spezieller Wein zum 60. Geburtstag von Sepp Dockner: „Josef Leopold Dockner“, ein Grüner Veltliner in der Magnum-Flasche. Ein Teil der Verkaufserlöse geht an zwei Hilfsorganisationen.



Die ganze Mannschaft vor der Weinlese, bald geht's los zur Leopoldlese



Weinlese am 15. November 2022, dem Leopolditag



Es ist vollbracht. Der Jubiläumswein für die große Feier ist gelesen und alle freuen sich, dass die Weinlese 2022 gut abgeschlossen ist.

Fotos: Robert Herbst



Großes kommt auf uns zu: Der Jahrgang 2022

Gebietsweine Kremstal:

KREMSTAL Grüner Veltliner „Göttweiger Berg“ 2022



Ein typischer und fruchtintensiver Grüner Veltliner. In der Nase eleganter Duft nach grünem Apfel, unterlegt mit feinen Zitrusnoten und einem Hauch von Wiesenkräutern. Am Gaumen würzig, mit zartem weißen Pfeffer und mittlerer Komplexität. Ein klassischer Gebietswein mit viel Trinkvergnügen, aus der Großlage Göttweiger Berg.
12,0% vol · trocken 0,75l

KREMSTAL Riesling „Antonius“ 2022



Die Trauben für diesen sortentypischen Riesling stammen ausschließlich von Weingärten aus dem Kremstal. In der Nase intensive Primärfrucht nach Blüten und Steinobst. Florales, einladendes Bukett. Am Gaumen saftige Frucht nach reifem Pfirsich. Gute Balance zwischen Säure, Extrakt und Restzucker. Ein echter Riesling-Klassiker, mit schönem, trinkanimierendem Stil.
12,5% vol · trocken 0,75l

Ortsweine Kremstal:

KREMS Grüner Veltliner 2022



Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren Weingärten im Bereich der Weinstadt Krems. Die Lehm-Lössböden die hier vorherrschen, bieten beste Voraussetzungen für die Sorte Grüner Veltliner. Dieser Wein ist sehr sortentypisch, fruchtintensiv und trinkanimierend. Ein perfekter Speisenbegleiter.
12,0% vol · trocken 0,75l

HÖBENBACH Riesling 2022



Ein typischer, eleganter und feinfruchtiger Riesling aus unserem Heimatort Höbenbach. An den Weinhängen des Ortes gedeihen die Reben zum Teil auf Granulitgestein. Dieses kristalline Festgestein verleiht dem Riesling seine besondere Frucht und Mineralität. Ein sehr harmonischer Wein mit elegantem Säure-Fruchtzucker Spiel.
12,5% vol · trocken 0,75l

Qualitätsweine Niederösterreich:

Gelber Muskateller 2022 Selektion J.D.



Ein sehr eleganter und typischer Gelber Muskateller aus dem Hause Josef Dockner. Die Trauben stammen aus einer sehr hochwertigen und physiologisch hochreifen Traubenselektion. In der Nase intensive und frische Muskateller-Duftnoten. Am Gaumen saftige Primärfrucht mit harmonischem Säure-Fruchtzucker-Spiel. Trinkanimierender Stil.
12,0% vol · trocken 0,75l

Sauvignon Blanc 2022 Selektion J.D.



Ein klassischer und fruchtbetonter Sauvignon Blanc. Die Trauben stammen aus einer physiologisch hochreifen Traubenselektion. Im Duft frische, exotische Fruchtnoten. Am Gaumen lebendig, mit schöner, knackiger Säure und gut eingebundener Fruchtsüße. Ein sehr eleganter Wein, mit trinkanimierendem Stil.
12,0% vol · trocken 0,75l

UNSERE RIEDEN –
UNSER SCHATZ



Ried Steinbühel Fruchtbarer Löss mit Schotterinseln

Der Name lässt es vermuten: In der Ried Steinbühel geht es zum Teil etwas steinig zu.



„Saftig, gute Komplexität, cremig, Honigmelone im Abgang, extraktsüßer Nachhall, vielseitig einsetzbar.“, schrieb der Falstaff über den Grünen Veltliner Kremstal Reserve. Seine Herkunft: die Ried Steinbühel in Palt. Fotos: Robert Herbst

Schotter eines früheren Talbodens der Donau und kristalliner Granulit: aus diesen Komponenten besteht der Untergrund der nordwestlich ausgerichteten „Ried Steinbühel“ in Palt am Fuße des Göttweiger Berges. Eingepackt ist alles in eine mächtige Lössdecke, aus der Granulit und Schotter wie „Inseln“ hervortreten. Löss ist ein leichtes Staubsediment aus Quarz, Kalk und Ton, das von den eiszeitlichen Gletschern hierher geweht wurde. Lössböden gelten als besonders fruchtbar und

verfügen über ein ausgezeichnetes Wasserspeichervermögen. Die geringen Korngrößen des Gesteins und der Porenreichtum machen das möglich. Erstmals urkundlich genannt wurde die Riede 1322. Die Trauben aus dieser trockenen Lage in einer Seehöhe von rund 215 Metern erreichen hohe physiologische Reife. Die Reben sind sehr tief verwurzelt und bringen Jahr für Jahr sehr fruchtintensive und schmelzige Weine mit typischem Sortencharakter hervor.



Heurigengemütlichkeit am Frauengrund

Termine

Heurigentermine:

Stammhaus Höbenbach

08.–18.03.2023,

08.–25.11.2023

MI–SA ab 15.00 Uhr geöffnet

Heurigentermine:

Kremser Frauengrund

10.–20.05.2023 / 14.–24.06.2023

12.–29.07.2023 / 06.–23.09.2023

MI–SA ab 15.00 Uhr geöffnet

Weinverkauf ab Hof

MO–SA von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr &

von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Tag der offenen Kellertüre

05. & 06.08.2023

Winzerbrunch € 89,- pro Person

Reservierung unbedingt erforderlich.

05.03.2023 / 07.05.2023 / 02.07.2023

03.09.2023 / 08.10.2023 / 05.11.2023

10.12.2023

jeweils Sonntag von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Gudruns Degustationsmenü € 89,- pro Person

Reservierung unbedingt erforderlich.

14. & 15.04.2023

Kremstaler Weinfrühling

29. & 30.04.2023

Höbenbacher Kellergassenfest

28.–30.07.2023

Wir freuen
uns auf
Sie!

Programmänderungen und Terminverschiebungen vorbehalten. Aktuelle Termine: www.dockner.at

IMPRESSUM. Für den Inhalt verantwortlich:

Winzerhof Familie Dockner GmbH, www.dockner.at | Redaktion und Text:

Fritz Gillinger, www.gillingerschreibt.at | Layout: Angela Groiss, www.pov.at

Fotorechte: Robert Herbst

ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30 | A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262 | winzerhof@dockner.at

www.dockner.at