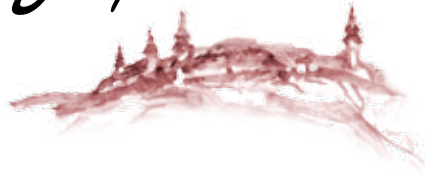


Josef DOCKNER



Das
Dockner
Kunden
Magazin

- **Rückblick Weintaufe 2010**
- **Unser neuer Jahrgang 2010**
- **Neubau Weinverkostungsraum**
- **8-gängiges Weindegustationsmenü**



Rückblick Weintaufe 2010

Lob vom Taufpaten Wolfgang Ambros



Alle sind stolz auf "In Vino Veritas"



Pater Udo Fischer segnet den Wein



Wolfgang Ambros spricht über den Taufwein

Am 25. November fand in unserem Weinkeller die traditionelle Weintaufe statt. Obwohl ausnahmsweise nicht am 11.11., besuchten uns trotzdem zahlreiche Stammgäste. Neben Weinpfarrer Denk und Pater Udo Fischer waren diesmal wieder Bezirkshauptmann Dr. Nikisch und die Bürgermeister von Paudorf und Furth dabei.

Aber was wäre eine Weintaufe ohne einen Weintaufpaten. Der Star des Abends war natürlich Wolfgang Ambros. Er lobte den Wein vom Göttweiger Berg, war auch vom Gelben Muskateller sehr angetan, aber am besten schmeckte ihm natürlich der Taufwein. "In Vino Veritas". Dieser ist gleichzeitig auch unser wichtigster Wein, unser Grüner Veltliner Frauengrund 2010.

Sepp und Josef Dockner sprachen noch ein paar Worte über den diesjährigen Taufwein, dann führte Weinpfarrer Denk mit weiteren Weinproben gemütlich durch den Abend: Gelber Muskateller Eisfeld 2010, Sauvignon Blanc Kleingebirge 2010 und Riesling Antonius 2010 sowie von der Domäne Baron Geymüller der Grüne Veltliner Lusthausberg und der Rotwein "Cuvee Baron G".

Nach der Verkostung ging es ins Heurigenlokal, wo uns Gudrun Martini-Gansln servierte. Die Wachau-Combo sorgte bis spät in die Nacht für tolle Stimmung und sogar Wolfgang Ambros griff mehrmals zum Mikrophon. Es war wieder ein sehr gelungener Abend.

Fotos und Videos zum Abend gibt es auf unserer homepage zu sehen: www.dockner.at



Unsere Fässer der letzten Taufweine



Sepp Dockner macht den Anfang



Das Martinigansl darf natürlich nicht fehlen



Erste Kostprobe des neuen Taufweines



Unser neuer Jahrgang 2010

Allgemein kann man sagen, dass der Jahrgang 2010 sicherlich sehr elegante Weissweine hervorgebracht hat: typisch österreichisch, weniger Alkohol, etwas höherer Säuregehalt, aber dadurch sehr frisch und trinkanimierend.



EUR
6,5.-

Grüner Veltliner
Kremstal DAC
Frauengrund 2010

Der bekannteste Wein des Hauses, ein klassischer Grüner Veltliner aus unserer wichtigsten Veltliner-Lage Frauengrund, fungierte auch gleichzeitig als Taufwein bei unserer letzten Wein- taufe. Taufpate des Jahrgangs 2010 war niemand geringerer als Wolfgang Ambros, einer der besten Musiker den unser Land je hervorgebracht hat. Er gab dem Wein den klingenden Namen: "In Vino Veritas" (Im Wein liegt die Wahrheit).



EUR
7,5.-

Grüner Veltliner
Kremstal DAC
Oberfeld 2010

Eine der bekanntesten und besten Veltliner-Lagen am Göttweiger Berg ist die Riede Oberfeld. Mächtige Lössböden sind hier vorherrschend. In der Nase intensive, typische Veltliner-Aromatik: zarte Apfelfrucht, feine Kräuterwürze und etwas Blütenhonig. Am Gaumen eleganter Körper, pfeffrig, gut integrierte Säure, und schöner mineralischer Abgang.



EUR
9.-

Gelber Muskateller
Eisfeld 2010

Typischer Gelber Muskateller aus der Riede Eisfeld. In der Nase intensive Duftnoten nach frischen Muskateller-Trauben und etwas Holunderblüten. Am Gaumen saftige Frucht, stoffig, zugleich elegant und sehr komplex. Lebendig und frisch im Nachhall mit schönem Säurespiel. Ein Gelber Muskateller wie aus dem Bilderbuch.



EUR
9.-

Sauvignon Blanc
Kleingebirge 2010

Ein klassischer und feinfruchtiger Sauvignon Blanc aus unserer Riede Kleingebirge. Schieferböden sind hier vorherrschend. Ideal für die Sorte Sauvignon Blanc. In der Nase typische Primärfrucht nach Stachelbeeren, Holunderblüten und auch zarte Duftnoten nach gelben Paprika. Am Gaumen lebendig, frisch, schönes Säurespiel und sehr trinkanimierend. Elegante Fruchtsüße, und leicht mineralisch im Nachhall.



EUR
8.-

Riesling
Kremstal DAC
Antonius 2010

Der meistverkaufteste und somit wichtigste Riesling des Hauses. Die Trauben stammen aus einer Selektion mehrerer Rieden der Großlage Göttweiger Berg. In der Nase typische Primärfrucht nach Blüten und Steinobst. Sehr einladendes Bukett. Am Gaumen stoffig, saftige Frucht nach reifen Weingarten-Pfirsichen und leicht exotische Anklänge. Frische, lebendige Säure und dadurch schöner, trinkanimierender Stil. Ein echter Riesling-Klassiker.



EUR
9.-

Riesling
Kremstal DAC
Gottschelle 2010

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 Entwicklungspotential. Ein Riesling - Prachtexemplar.

Ab sofort erhältlich

Erhältlich ab März 2011

Neubau Weinverkostungszentrum

Baubeginn: Frühjahr 2011
Geplante Fertigstellung: Ende 2011

Planung:
Architekt Dipl.Ing. Lukas Göbl



Der direkte Ausgang vom Veranstaltungsraum in unseren Vorgarten bietet einen tollen Ausblick auf das Stift Göttweig.



Der Haupteingang zu unserem Verkostungszentrum. Die beige Aussenfarbe erinnert an Löss.



Der Verkaufs- und Verkostungsraum mit gemütlicher Sitzecke.



Der Veranstaltungsraum bietet ausreichend Platz für bis zu 100 Personen.



Im Lager können alle unsere Kunden die Weine nochmals begutachten und auch gleich mit nach Hause nehmen.



Gudrun wird Sie verwöhnen

8-gängiges Weingustationsmenü

Wir laden Sie wieder ein zu unserem traditionellen Weingustationsmenü:

08.04.2011 und 09.04.2011

15.04.2011 und 16.04.2011

**Bitte um telefonische Voranmeldung: 02736/7262
oder E-Mail an: winzerhof@dockner.at**

Preis: 62,00 Euro/Person

inkl. Weinbegleitung, Wasser, Schnaps und Kaffee

Termine

Nächster Heurigentermin: 2. März 2011 - 20. März 2011

Öffnungszeiten: MITTWOCH - FREITAG ab 15.00 Uhr
SAMSTAG, SONN- und FEIERTAG ab 10.00 Uhr

- **Aperitif:** DOCK: Rosé Sparkling oder DOCK: White Sparkling
- **Geflügelleberparfait im Walnusskernmantel mit Feldsalat und gebratenen Apfelspalten**
Traminer Auslese 2008
- **Bärlauchcremesuppe mit getoastetem Weißbrot und Pesto**
Grüner Veltliner Kremstal DAC "Frauengrund" 2010
Grüner Veltliner Kremstal DAC "Oberfeld" 2010
- **Garnelen in Kartoffelpagetti mit Tomatenvinaigrette**
Riesling Kremstal DAC "Antonius" 2010
Riesling Kremstal DAC "Gottschelle" 2010
- **Puten-Paprikaröllchen mit Kräutersauce und Wildreis**
Sauvignon Blanc "Kleingebirge" 2010
Gelber Muskateller "Eisfeld" 2010
- **Fruchtsorbet**
- **Kellerrunde mit 2 Überraschungswine**
- **Geschmortes Rindernüsschen mit Kartoffelaufbau und Zuckererbsen-Mais**
Sacra 2008
- **Haselnussauflauf mit frischen Früchten, Eis und Kirschenröster**
Pinot Noir Reserve 2007
- **Blätterteigtaschen mit Käsefüllung**
Zweigelt / St. Laurent Eiswein 2006

ABSENDER

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