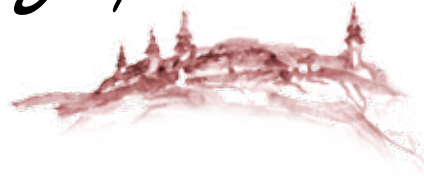


Josef DOCKNER



Das
Dockner
Kunden -
Magazin

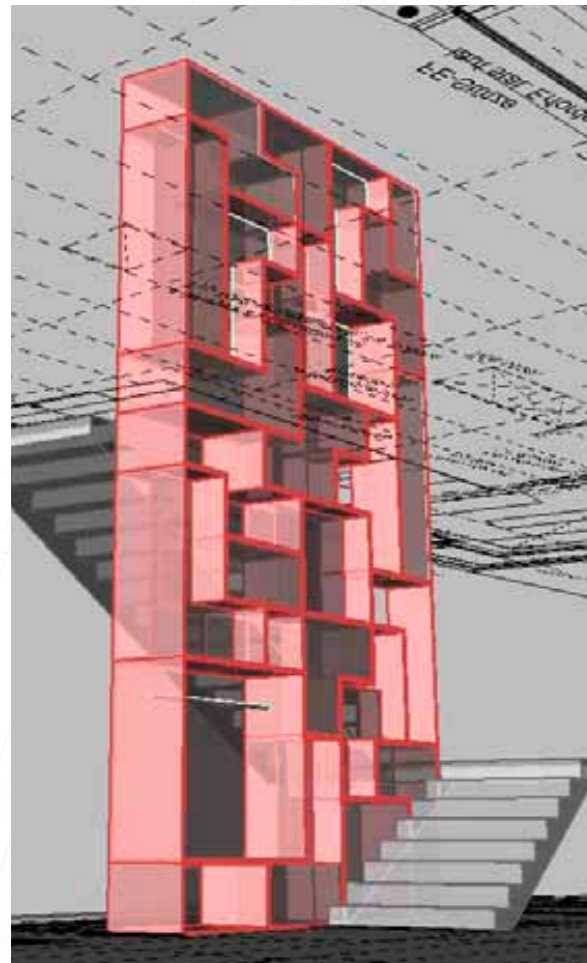


- **Spatenstich Weinverkostungszentrum**
- **Reserveweine**
- **SACRA-Fest**



Spatenstich 20. März 2011

Baubeginn Weinverkostungsraum 21. März 2011



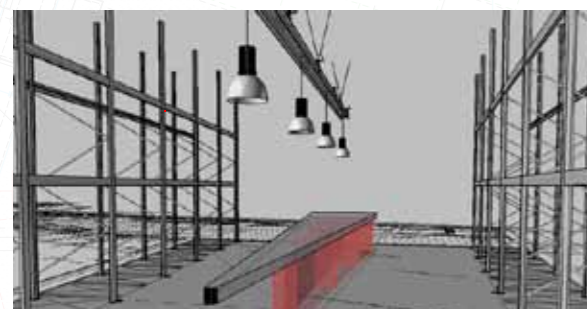
Aufgang mit Stiegenspindelkasten

Nach langen Planungsgesprächen mit unseren Architekten Fritz und Lukas Göbl war es am Sonntag, dem 20. März schließlich soweit. Unser Spatenstich wurde mit Freunden der Familie gefeiert.

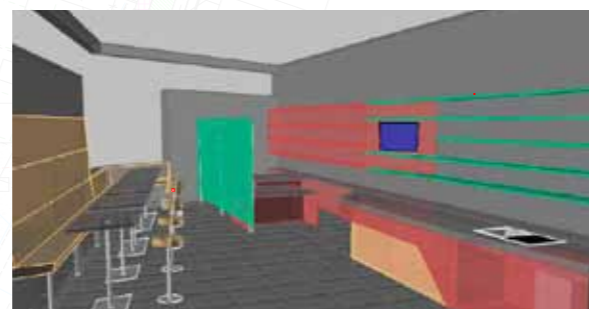
Neben den Architekten fanden sich auch Vizebürgermeister Josef Böck, der niederösterreichische Weinbaupräsident Franz Backknecht und Baumeister Markus Fraiss bei uns am Winzerhof ein. In vielen Gesprächen ergab sich für uns noch einmal die Möglichkeit, unser Projekt vorzustellen.

Das Weinverkostungszentrum wird nicht nur ein erweiterter Verkaufsraum, sondern beinhaltet auch ein großes Lager für unsere Flaschen und oben auf ein Veranstaltungszentrum für bis zu 120 Besucher. Dabei eröffnet sich dem Weinliebhaber ein atemberaubender Blick auf die Riede Kleingebirge und das Stift Göttweig, dem Wahrzeichen unserer Region.

Schon am nächsten Tag, am Montag, dem 21. März rollte der erste Bagger auf unseren ehemaligen Parkplatz, um mit den Aushubarbeiten zu beginnen. Die Arbeiten gehen gut voran und wir freuen uns schon auf einen arbeitsreichen Sommer.



Verkaufsraum mit Präsentationstisch



Büro und Verkostungszone



v.l.n.r.: Arch. Mag. Lukas Göbl, Bauherr Sepp Dockner, VzBgm. Josef Böck, NÖ Weinbaupräsident Franz Backknecht, BM Markus Fraiss, Josef Dockner, Arch. DI Fritz Göbl



Baufortschritt



Bagger



Vorbereitungsarbeiten für die Fundamentplatte

Josef DOCKNER



Reserveweine 2010

Unsere Reserveweine wurden gefüllt

Die Reserveweine sind die Visitenkarte unseres Weingutes. Nur die besten und gesündesten Trauben kommen nach mehrmaliger Selektion in die Presse. Dadurch ergibt sich eine hohe Lagerfähigkeit für die Vintothek, denn auch in zehn Jahren werden diese Weine noch eine große Freude bereiten.

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.



Erhältlich ab Mai

Grüner Veltliner
Kremstal DAC Reserve
Hollenburger Lusthausberg 2010

Dieser Wein stammt von unserer besten Veltlinerlage, dem Hollenburger Lusthausberg. In der Nase sehr intensiv und vielschichtig; feine Kräuterwürze, ein Hauch von Dörrobst, zarte Honiganklänge mit eleganten, tabakig-rauchigen Nuancen. Am Gaumen stoffig, füllig und komplex, dunkle Frucht, opulent mit sehr kraftvollem Finish. Ein absoluter Top-Veltliner mit viel Potenzial. Alk. 13,0 % Vol - trocken

Josef DOCKNER



Erhältlich ab September

Grüner Veltliner
Kremstal DAC Reserve
Privatfüllung Gudrun 2010

Die Top-Traubenselektion aus unserer besten Veltlinerlage, dem Hollenburger Lusthausberg, ausgebaut im großen neuen Holzfass. In der Nase reife gelbe Frucht, sehr intensiv, unterlegt mit eleganter, feiner Kräuterwürze; zarte Honiganklänge. Am Gaumen kraftvoll und körperreich mit feinem Extraktsüßschmelz und zarten tabakig-mineralischen Noten. Sehr kraftvolles Finish, bleibt sehr lange haften und hat bereits jetzt eine schöne Harmonie. Ein Wein für die nächsten Jahrzehnte.



Erhältlich ab Mai

Riesling
Kremstal DAC Reserve
Rosengarten 2010

Ein Prachtexemplar eines Rieslings, von unserer besten Rieslinglage Rosengarten. Schöne, elegante Steinobstnase und süße Pfirsichfrucht unterlegt mit einem zarten Honigtouch und etwas mineralischer Würze. Am Gaumen kraftvoll, saftig, elegante Frucht, mit feinen exotischen Anklängen. Sehr gut integrierte Säurestruktur und dadurch schöner, trinkanimierender Stil.



Erhältlich ab September

Riesling
Kremstal DAC Reserve
Privatfüllung Sepp 2010

Die Top-Traubenselektion aus unseren besten Rieslinglagen Rosengarten und Gottschelle, Ende November gelesen. In der Nase vollreife, intensive Steinobstfrucht und zarter Blütenhonig. Am Gaumen kraftvoll, saftig und sehr komplex; Reife Marillenfrucht mit einem Touch Honigmelone. Finessenreicher Säurebogen, bleibt lange haften, sehr elegant eingebundene Restsüße. Ein Wein mit Riesenzugpotenzial, perfekt für die Vintothek.

SACRA-Fest

Am 31. Mai 2011 in unserer SACRA-Vinothek

Wir laden alle unsere Weinfreunde am 31. Mai in unsere SACRA-Vinothek herzlich ein. Von 14:00 bis 22:00 Uhr haben Sie nicht nur die Möglichkeit unsere SACRA-Vinothek, die nur einmal im Jahr geöffnet ist, zu besichtigen, sondern können auch eine Vertikale, durch 9 Jahre SACRA verkosten.

Unsere Vinothek befindet sich im ehemaligen Prior-Keller des Stiftes Göttweig und bietet einen atemberaubenden Blick auf das Stift. Dahinter lädt unsere Riede Gottschelle zu einem kleinen Spaziergang durch unsere Weingärten ein. Musikalisch wird der Abend umrahmt von der New Orleans Dixie Band unter der Leitung von Prof. Wolfgang Friedrich. Wir freuen uns auf Ihr Kommen und bitten aus organisatorischen Gründen um Anmeldung:

Voranmeldung:
winzerhof@dockner.at
 Tel.: 02736 - 7262



Der Eingang zu unserem SACRA-Keller



Katrin beim Empfang der Gäste



SACRA-Keller



Im Fachgespräch: NÖ. Weinbaupräsident Franz Backnecht, Abt Mag. Columban Luser, Winzer Sepp Dockner, Prior Mag. Maximilian Krenn sowie Dir. Dr. Herbet Buchinger



Unsere SACRA - Vinothek



Die Natur erwacht und die Weinknospen treiben aus

Termine

Nächste Heurigentermine:

4. Mai 2011 - 22. Mai 2011
13. Juli 2011 - 24. Juli 2011

Öffnungszeiten:

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

Weinverkauf:

Montag - Samstag von 8.00 - 12.00 Uhr
und von 13.00 - 18.00 Uhr

Höbenbacher Kellergassenfest:

29. Juli 2011 - 31. Juli 2011

Tag der offenen Kellertür:

5. August 2011 - 7. August 2011



Die Jugend von Höbenbach Babsi, Hans und Martina erwarten Sie beim Höbenbacher Kellergassenfest 29.7. bis 31.7.2011

ABSENDER

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