

Josef DOCKNER



Das Dockner Kunden - Magazin

Jubiläumswweintaufe
mit NR-Präs. Mag.^a
Barbara Prammer

- Eröffnung
Weinverkostungszentrum
- Dockner Winzerbrunch
- Dockner wein.genuss Göttweig
- Charityaktion





20. Weintaufe und Eröffnung Weinverkostungszentrum

Zum 20. Mal fand heuer unsere traditionelle Weintaufe statt. Diesmal war die erste Präsidentin des Nationalrates, Mag.^a Barbara Prammer die Patin ihres Taufweines "Pallas Athene".

Am 11.11.11 genau um 11 Uhr 11 eröffnete Abt Columban Luser vom Stift Göttweig unser neues Weinverkostungszentrum. Die Weintaufe fand anschließend traditionell im SACRA Keller statt. Unter den vielen Gästen fanden sich unter anderem Frau Bezirkshauptmann Dr. Elfriede Mayrhofer, Weinbaupräsident Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil, Niederösterreichischer Weinbaupräsident Franz Backknecht und der Obmann des Regionalen Komitees Kremstal, Josef Schmid, sowie der Bürgermeister von Linz Dr. Franz Dobusch und der Bürgermeister von St. Pölten Mag. Matthias Stadler.



Sepp Dockner, Abt Columban, BH Dr. Elfriede Mayrhofer

Segnung der Schaubrennerei

Abt Columban bei der Segnung



Sepp Dockner zeigt Barbara Prammer seinen Holzfasskeller



NR Hell, KR Morandell, Fam. Lässer, Präs. Prammer, Fam. Pfanner und Sepp Dockner



Barbara Prammer bei der Segnung



Josef Dockner mit Präs. Pleil



Bernulf Bruckner präsentiert die Charity Box



Familie Dockner mit Pater Udo, Barbara Prammer, Abt Columban



BH Dr. Elfriede Mayrhofer



Fritz Gall mit Begleitung, Markus Huber, Präs. Pleil, NÖ Präs. Backknecht



Bgm. Alfred Bruckner beim Martini Gansl



Josef stellt den Betrieb vor



Familie Dockner mit Ehrengästen



Blumen für die Taufpatin

Dockner Weinverkostungszentrum



Auf zwei Etagen erstreckt sich unser neues Weinverkostungszentrum, geplant von Architekt Lukas Göbl von office for explicate architecture.

Im Empfangsbereich bietet sich für unsere Ab-Hof Kunden eine gemütliche Verkostungsecke, und gleich daneben unser Schaulager, wo man nach beliebigen Wein einkaufen kann. Im oberen Stockwerk kann man sich ab Jänner 2012 von Haubenkoch Hermann Haidinger, vom Restaurant „Kaiser von Österreich“ kulinarisch verwöhnen lassen. Nähere Details dazu finden Sie auf der nächsten Seite. Hier finden dann auch unsere Gruppenverkostungen statt. Ein Seminarbetrieb für bis zu 70 Personen ist hier ebenfalls möglich. Vom Weinverkostungszentrum gelangt man direkt zur Schaubrennerei und den Erlebniskeller mit den geschnitzten Holzfässern.

Kellerführung

EUR 12.- **Kellerführung Klassik:**
 Führung, ca 1,5 Std.,
 Verkostung von 6 Weinen
 mit Aufstrichen, Käse und
 frischem Gebäck der
 Bäckerei Schmidl aus
 Dürnstein

Nur auf Vorbestellung,
 ab 10 Personen (oder Mindest-
 umsatz 120.-- euro)

EUR 24.- **Kellerführung Reserve:**
 Führung, ca 2 Std.,
 Verkostung von 10 Weinen
 mit warmen und kalten
 Schmankerln und frischem
 Gebäck der
 Bäckerei Schmidl aus
 Dürnstein

Nur auf Vorbestellung,
 ab 10 Personen (oder Mindest-
 umsatz 240.-- euro)



Fixer Bestandteil der Tour: unser Holzfasskeller



Der Stiegen spindlekasten zum wein.genuss Göttweig



Der Verkostungsbereich



Unser Schaulager



Terrasse mit Blick auf Göttweig



wein.genuss Göttweig

Es ist uns eine besondere Freude, dass Haubenkoch Hermann Haidinger, vom Restaurant „Kaiser von Österreich“ bei uns im neuen Weinverkostungszentrum unsere Gäste kulinarisch verwöhnen wird.

Ab Jänner 2012 kann man an jedem Freitag und Samstag zu Mittag zwischen 11.00 und 15.00 Uhr ein Mittagsmenü mit passender Weinbegleitung genießen. Außerdem bieten wir unseren Kunden einmal pro Monat (Termine siehe unten) einen Winzerbrunch der Extraklasse. Sonntag Mittags von 11.00 bis 15.00 Uhr, inklusive Weinbegleitung und aller Getränke, mit musikalischer Umrahmung durch Prof. Wolfgang Friedrich und seiner Wachau Combo. Reservierung ist unbedingt erforderlich!



Vorspeisenvariationen

Hermann Haidinger



Gabi Timpl

Neu im Winzerhof:

Unsere neue Mitarbeiterin Gabi Timpl kümmert sich ab sofort nicht nur um die Kellerführungen sondern sorgt sich auch um das kulinarische Wohl unserer Gäste.

Winzer Brunch

EUR 59.-
 Sonntag 8. Jänner 2012
 Sonntag 12. Februar 2012
 Sonntag 11. März 2012
 inkl Weine und aller Getränke, Musik:
 Prof Wolfgang Friedrich mit der Wachau Combo

ab Jänner 2012:

EUR 49.- Fr und Sa zu Mittag: 11-15h
 4 gängiges Menü
 6 gängiges Menü **EUR 69.-**
 inkl Weine und aller Getränke
 ab 20 Personen: Di-Do auf Vorbestellung.

Charityholzbox

Wir haben uns das Taufjubiläum zum Anlass genommen, eine ganz besondere Charity-Aktion ins Leben zu rufen unter dem Motto: „Wer vieles vom Leben geschenkt bekommt, soll auch wieder etwas zurückgeben.“

Eine auf 200 Stück limitierte Anzahl von Holzkassetten, gefüllt mit 12 ausgesuchten Gewächsen des Weinguts, werden für eine Spende von jeweils 250 Euro vergeben und der gesamte Reinerlös einem karitativen Zweck zur Verfügung gestellt. Die Charityholzbox ist ab sofort bei uns im Weingut erhältlich.



In der Charityholzbox enthalten:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 2010 Grüner Veltliner „Privatfüllung Gudrun“ Kremstal DAC Reserve | 2008 „Sacrä“ |
| 2005 Grüner Veltliner „Große Reserve Gudrun“ | 2000 „Sacrä“ |
| 2010 Riesling „Privatfüllung Sepp“ Kremstal DAC Reserve | 2008 Traminer Auslese „Herrentrost“ |
| 2008 Riesling „Privatfüllung Sepp“ Kremstal DAC Reserve | 2008 Eiswein Riesling „Rosengarten“ |
| 2007 Riesling „Privatfüllung Sepp“ Reserve | 2006 Eiswein „Zweigelt-St.Laurent“ |
| 2009 „Sacrä“ | 2008 Merlot „Iosephos“ |

Fam. Dobusch, NR Präs. Prammer, Dir. Hans-Jörg Heneis, Sepp und Josef Dockner





Termine

Heuriger:

16. 11. 2011 - 4. 12. 2011

Öffnungszeiten: Mi - Fr ab 15:00, Sa und So ab 10:00,

4. 1. 2012 - 21. 1. 2012

7. 3. 2012 - 24. 3. 2012

2. 5. 2012 - 19. 5. 2012

→ **Neue Öffnungszeiten ab 2012:**

Mi - Sa ab 16:00 / So, Mo, Di Ruhetag

Winzer - Brunch

Sonntag 8. Jänner 2012

Sonntag 12. Februar 2012

Sonntag 11. März 2012

€ 59.-- inkl Weine und aller Getränke,

Musik: Prof. Wolfgang Friedrich mit der Wachau Combo

Weihnachtsmarkt:

im neuen Weinverkostungszentrum

Sa und So 3. + 4. 12. 2011 von 10 bis 20 Uhr



ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30

A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262

winzerhof@dockner.at

www.dockner.at