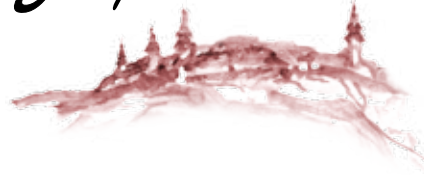


Josef DOCKNER



Das
Dockner
Kunden -
Magazin



- **1. Platz Top-Heuriger**
- **Original Wachauer Marille**
- **Tag der offenen Kellertür**



Top Heuriger: Sieger 2011

Die Auszeichnung „TOP Heuriger“ erhalten besonders qualitätsvolle Heurigenbetriebe in Niederösterreich. Im Rahmen der NÖ Weingala 2011 wurde nun erstmals der Punkte-sieger aus dem Kreise der TOP-Heurigenbetriebe mit einem Sonderpreis geehrt.

128 TOP Heurige gibt es derzeit in Niederösterreich, 87 davon haben sich im Jahr 2011 bei der NÖ WEIN Prämierung beteiligt. „Am Heurigensektor sind die TOP Heurigen Aushängeschilder für die niederösterreichische Weinwirtschaft. Alle ausgezeichneten Betriebe müssen daher auch gute Plätze bei unabhängigen Weinkosten wie zB bei der NÖ WEIN Prämierung vorweisen können. Mit dem neuen TOP Heurigen Sonderpreis möchten wir das Engagement der Betriebe entsprechend würdigen,“ betont Josef Pleil, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer NÖ und Präsident des Österreichischen Weinbauverbandes. Sonderpreis für den TOP Heurigen Dockner: Die besten TOP Heurigen Weine 2011 kommen vom Weingut Dockner aus Höbenbach im Bezirk Krems-Land. „Wir sehen diesen Preis als sichtbare Aner-

kennung von Qualität und Leistung“, freut sich Josef Dockner, der den Sonderpreis aus den Händen von Landesrat Dr. Stephan Pernkopf bei der NÖ Weingala am 9. Juni 2011 entgegennahm. Verkostet werden können die ausgezeichneten und vielfach prämierten Weine der Familie Dockner beim TOP Heurigen in Höbenbach, der sechsmal jährlich geöffnet hat. Gudrun Dockner, die charmante Küchenchefin, verwöhnt ihre Gäste mit kulinarischen Leckerbissen aus der Region, wofür sie hauptsächlich Rezepte aus Großmutter's Küche verwendet. Der neu gestaltete Heurigen-Hof mit Ambiente-Beleuchtung, Wein-Skulpturen und dreidimensionalen Weinbildern der Rieden lädt zum längeren Verweilen bei einem guten Glaserl dock:Wein ein.



**Unser nächster Heurigentermin:
13. Juli 2011 bis 24. Juli 2011**

Salon 2011

Auch heuer haben wir wieder zwei Weine im Salon Österreichischer Wein. Aus 7000 eingereichten Weinen werden in mehreren Blindverkostungen die besten Weine unabhängig ermittelt. Insgesamt dürfen österreichweit 260 Weine in verschiedenen Kategorien in den Salon.



Die Trauben stammen aus der Further Toplage Grottschelle, 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. Alk. 12,5 % Vol - trocken

Riesling
Kremstal DAC
Grottschelle 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

Grüner Veltliner
Kremstal DAC Reserve
Hollenburger Lusthausberg
2010



Neubau Weinverkostungszentrum

Im März dieses Jahres war der Spatenstich und schon haben wir die Dachgleiche unseres neuen Weinverkostungszentrums erreicht. Dank der tollen Witterung kann der Beton nun langsam trocknen und wir beginnen mit dem Innenausbau. Schon jetzt freuen wir uns sehr über den tollen Ausblick auf das Stift Göttweig, den wir von unserem neuen Seminar- und Genußraum genießen.



Ausblick auf Stift Göttweig



Baufortschritt Juni 2011



Stiegenaufgang

Die Original Wachauer Marille

Auch wenn unser Weinbaugebiet das Kremstal ist, wächst in unseren Obstgärten die Original Wachauer Marille.

Unsere Marillenernte beginnt voraussichtlich ab dem 20. Juli und wird bis 10. August dauern. Die Marillengärten sind sehr schön und wir dürfen uns auf eine gute Marillenernte freuen. Die vollreifen Marillen werden eingemaischt und später zu einem tollen Destillat gebrannt. Auch für unsere Marillenmarmelade ernten wir nur die allerreifesten Marillen. Wir sind beim Verein Wachauer Marille und haben großteils nur alte Sorten wie Ungarische Beste, Klosterneuburger oder Ananas-Marillenbäume gepflanzt. Nur diese alten Sorten haben den besten Geschmack. Wir verkaufen auch frisch gepflückte Marillen (für Ihre Marmelade) jedoch nur auf Vorbestellung.

Vorbestellung:
Tel.: 02736 - 7262



Tag der offenen Kellertür

Vom 5. August bis 7. August 2011 sperren wir am Winzerhof Dockner wieder für alle Gäste unseren Erlebniskeller auf.

Programm:

Freitag, 5.8.2011:

Weinverkostung, 15Uhr - 20Uhr
Heurigenhof geöffnet ab 15Uhr
Musik: New Orleans Dixie Band
unter der Leitung von Prof.
Wolfgang Friedrich ab 19Uhr

Samstag, 6.8.2011:

Weinverkostung, 10Uhr - 20Uhr
Heurigenhof geöffnet ab 10Uhr
Musik: Wachau Combo ab 19Uhr

Sonntag, 7.8.2011:

Weinverkostung, 10Uhr - 20Uhr
Heurigenhof geöffnet ab 10Uhr



Unsere Sommeraktion

Gültig 1. Juli bis 31. August 2011



dock: GÖTTWEIG
rosé

Ein sehr duftiger und fruchtiger Wein mit schöner Aromatik nach Erdbeere und Kirsche. Dieser Rosé besteht aus den drei Rotweinsorten: Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir. Am Gaumen sehr elegant und mit einer frischen Säure ausgestattet. Durch die angenehme Fruchtsüße am Gaumen sehr harmonisch und trinkanimierend.

11,5% vol, trocken 0,75l
Qualitätswein aus
Österreich

dock:
rosé Sparking

Ein wunderbar prickelnder und sehr erfrischender Schaumwein. Die intensive Frucht, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen, macht Lust auf mehr. Zum Wohl! Ihre Winzerfamilie Dockner

11,5% vol, trocken 0,75l
Österreichischer
Schaumwein

Grüner Veltliner
Göttweiger Berg

Ein typischer und angenehm leichter Grüner Veltliner vom Göttweiger Berg. Sehr fruchtig. In der Nase erinnert er etwas an Citrus und grünem Apfel. Am Gaumen leicht pfeffrig und zart würzig. Ein trinkanimierender Grüner Veltliner, passend für viele Anlässe.

12% vol, trocken 0,75l
Qualitätswein aus
Österreich



Höbenbacher Kellergasse

Termine

Höbenbacher Kellergassenfest:

29. Juli 2011 - 31. Juli 2011

Tag der offenen Kellertür:

5. August 2011 bis 7. August 2011

Nächste Heurigentermine:

13. Juli 2011 - 24. Juli 2011

7. September 2011 - 25. September 2011

16. November 2011 - 4. Dezember 2011

Öffnungszeiten Heurigenlokal:

MITTWOCH - FREITAG ab 15.00 Uhr

SAMSTAG, SONN- und FEIERTAG ab 10.00 Uhr

Öffnungszeiten Weinverkauf:

MONTAG - SAMSTAG 8 Uhr bis 12 Uhr, 13 Uhr bis 18 Uhr



ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30

A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262

winzerhof@dockner.at

www.dockner.at