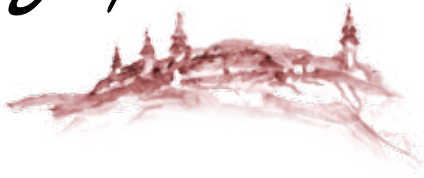


Josef DOCKNER



Das
Dockner
Kunden -
Magazin



- **Riesling „Leithen“ – Privatfüllung**
Sepp ist österreichischer Bundessieger
- **LH Pühringer gratuliert**
- **TOP-Heuriger Sieger 2014**
- **Sommerweine in Aktion**
- **Tag der offenen Kellertür 2014**
- **Höbenbacher Kellergassenfest**





Titel erfolgreich verteidigt

Riesling „Privatfüllung Sepp“ – Ried „Leithen“ 2013 ist österreichischer Bundessieger



Bundesweinkönigin Tanja I sowie Sepp und Gudrun Dockner auf dem Ehrentisch



Riesling Ried "Leithen" Privatfüllung Sepp

Kaum zu glauben, aber wahr: Der Riesling Kremstal DAC Reserve „Privatfüllung Sepp“ Ried „Leithen“ 2013 ist österreichischer Bundessieger. Somit konnte der Titel in der Kategorie Riesling aus dem Vorjahr erfolgreich verteidigt werden. Die ganze Familie ist auf diese großartige Auszeichnung überaus stolz, vor allem deshalb, weil es nun bereits zum dritten Mal in der jüngsten Vergangenheit gelungen ist, den Bundessieger bei der Sorte Riesling zu stellen. Im Zuge des Salon Gala Dinners im Palais Coburg in Wien konnten Sepp und Gudrun Dockner diese großartige Auszeichnung entgegennehmen.



Sepp und Gudrun Dockner, Bundesweinkönigin Tanja I und DI Robert Steidl gratulieren zum großartigen Erfolg

LH Pühringer gratuliert

Der OÖ Landeshauptmann und ehemalige NÖ Weinbotschafter Dr. Josef Pühringer freut sich gemeinsam mit Familie Dockner über den großartigen Erfolg



Sepp Dockner und LH Pühringer

Als der OÖ Landeshauptmann von dem Erfolg erfuhr, ließ er es sich nicht nehmen, Familie Dockner persönlich zum Bundessieg zu gratulieren. Sepp und Gudrun Dockner freuten sich sehr über seinen Besuch und seine lieben Glückwünsche. Eine Weinpatenschaft verbindet, wie man sieht.

Sepp und Gudrun Dockner mit LH Pühringer vor dem neuen Weinverkostungszentrum



TOP Heuriger Sieger 2014

Im Zuge der NÖ Weingala wurde unser Heurigen zum besten TOP Heurigen 2014 gekürt.

Unser Heuriger wurde im Zuge der NÖ Weingala 2014 im Haus der Musik in Grafenwörth mit dem 1. Platz ausgezeichnet, eine Prämierung, die wir auch schon 2012 und 2011 erreichen konnten. Der Heurige hat fünf Mal im Jahr geöffnet, es werden regionale und saisonale Schmankerl von Küchenchefin Gudrun angeboten. Besonderes Augenmerk verdient die exklusive Weinkarte, die mit vielen Raritäten aus der Vinothek aufwarten kann. Mit Sicherheit einen Ausflug wert, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen!



Landesrat Dr. Stephan Pernkopf und LK-NÖ Vizepräsident Otto Auer gratulieren Sepp Dockner

2014
1. Platz TOP Heuriger

2012
1. Platz TOP Heuriger

2011
1. Platz TOP Heuriger



Miriam und Petra servieren regionale Köstlichkeiten



Heurigenlokal

Sommerweine in Aktion

5+1 gratis

**Für alle unsere Kunden
haben wir folgende
Weine von
01. Juli bis 30. September
in Sommeraktion:**

Gelber Muskateller Göttweiger Berg 2013



Ein sehr eleganter und typischer Gelber Muskateller aus unserer Großlage Göttweiger Berg. In der Nase intensive Duftnoten nach frischen Muskateller-Trauben. Am Gaumen komplex, mit saftiger Primärfrucht. Lebendig und frisch im Nachhall. Ein schöner Sortenvertreter mit sehr trinkanimierendem Stil. Alk. 12,0% vol. – trocken



Dock: Göttweig Rosé 2013

Ein sehr duftiger und fruchtiger Rosé mit schöner, typischer Primärfrucht nach Erdbeeren und Kirschen. Die frische Säure am Gaumen harmonisiert sehr schön mit der zart vorhandenen Restsüße. Eleganter und trinkanimierender Stil. Alk. 11,5% vol. – trocken



Dock: Göttweig Weiß 2013

Eine junge Weißwein-Cuvée bestehend aus den wichtigsten Sorten unserer Großlage Göttweiger Berg. Die Hauptsorte am Göttweiger, der Grüne Veltliner, ist maßgeblich beteiligt. Ein Touch Riesling sowie Gelber Muskateller verleihen ihm eine besonders fruchtige Aromatik. Ein perfekter Begleiter für gesellige Stunden. Alk. 11,5% vol. – trocken



Grüner Veltliner Göttweiger Berg 2013

Ein typischer und angenehm leichter Grüner Veltliner vom Göttweiger Berg. Sehr fruchtintensiv. In der Nase erinnert er an grünen Apfel, mit leichten Nuancen in die Citrus-Richtung. Am Gaumen leicht pfeffrig und zart würzig. Ein trinkanimierender Grüner Veltliner, passend für viele Anlässe. Alk. 12,0% vol. – trocken



Riesling Göttweiger Berg 2013

Ein typischer Riesling aus der Großlage Göttweiger Berg. Sehr sortencharakteristische und fruchtintensive Nase; erinnert zart an Pfirsich und Marille. Am Gaumen schöne Riesling-Primärfrucht, elegantes Säure-Fruchtzucker Spiel. Sehr harmonischer und trinkanimierender Stil. Alk. 12,0% vol. – trocken

Tag der offenen Kellertür

01. und 02. August 2014

Programm:

Freitag, 01.08.2014

Öffnungszeiten Keller: 13.00 bis 20.00 Uhr
Verkostung, Besichtigung und ab Hof Verkauf

Öffnungszeiten Heuriger: 15.00 bis 24.00 Uhr
ab 19.00 Uhr: Live Musik mit Prof. Wolfgang Friedrich

Samstag, 02.08.2013

Öffnungszeiten Keller: 10.00 bis 20.00 Uhr
Verkostung, Besichtigung und ab Hof Verkauf

Öffnungszeiten Heuriger: 11.00 bis 24.00 Uhr
ab 19.00 Uhr: Live Musik mit Prof. Wolfgang Friedrich

Auch heuer haben wir wieder, ganz traditionell, am ersten Wochenende im August unseren "Tag der offenen Kellertür".

In unserem neuen Weinverkostungszentrum haben wir eine Verkostungszone vorbereitet, in der alle unsere Weine in Ruhe probiert werden können. Der Weinkeller mit den Tauffässern, den Stahltanks und Barriquefässern ist zur Besichtigung geöffnet. Gudrun verwöhnt die Gäste im Heurigenlokal mit regionalen und saisonalen Schmankerl.



Offene Kellertür

Wachauer Marille

von Mitte Juli bis Mitte August



Wachauer Marille

Der Witterungsverlauf für die Wachauer Marille war bis jetzt optimal. Wir stehen nun kurz vor Erntebeginn. Die Marillen sind heuer voraussichtlich von Mitte Juli bis Mitte August reif. Wir pflücken die Marillen nur sehr reif, damit man sie optimal zu Marmelade oder Chutneys weiterverarbeiten kann. Unsere Marillen werden großteils eingemaischt für die Marillenbrand-Produktion. Wer frische Marillen bei uns kaufen möchte, muss diese unbedingt telefonisch vorbestellen, da diese immer nur ganz frisch gepflückt werden.



Josef bei der Marillenernte



Höbenbacher Kellergassenfest vom 25.07. bis 27.07. 2014

Termine

- Heurigetermine:** 10.09.14 – 27.09.14
12.11.14 – 29.11.14
- Winzerbrunch:** 13.07.14 – ausreserviert
03.08.14 – ausreserviert
07.09.14 – ausreserviert
05.10.14 – ausreserviert
09.11.14 – ausreserviert
30.11.14 – Sondertermin – ausreserviert
14.12.14 – ausreserviert
21.12.14 – Sondertermin – Plätze frei
- Höbenbacher Kellergassenfest:** 25.07.14 – 27.07.14
- Tag der offenen Kellertür:** 01.08.14 – 02.08.14
- Öffnungszeiten Heurigenlokal:**
MITTWOCH - SAMSTAG ab 16.00 Uhr
- Öffnungszeiten Weinverkauf:**
MONTAG - SAMSTAG 08.00 bis 12.00 Uhr, 13.00 bis 18.00 Uhr

Höbenbacher Kellergassenfest vom 25.07. bis 27.07. 2014

Die Kellerbesitzer der Höbenbacher Kellergasse, eine der schönsten des Landes, feiern immer am letzten Juli Wochenende ihr traditionelles Kellergassenfest. Auch unser Keller wird zu diesem Anlass geöffnet. Gudrun und ihr Team verwöhnen die Gäste mit regionalen Schmankerl. Sepp und Josef präsentieren die Weine des neuen Jahrgangs.



XXXXXXXXXXXXXX

Photos, Texte, Layout: www.pov.at

ABSENDER

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