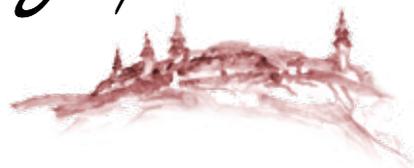


Josef DOCKNER



Das **Dockner** Kunden - **Magazin**



- **Weinlese & Weinjahrgang 2019**
- **Unser junger Gemischter Satz**
- **Weinlesefest**
- **Charity Weinlese**
- **Für die Festtage – „Unsere Winzersekte in Aktion“**
- **Winzer-Glühwein**
- **Martini Gansl Essen**
- **wein. genuss Göttweig „Winzerbrunch beim Dockner“**

Der neue Jahrgang 2019

Weinlese und Prognose



Anne Thyssel (Weinwelt Interspar) mit Josef und Sepp Dockner in unserem Rosengarten

Wir haben heuer am Donnerstag, 05. September mit der Weinlese begonnen. Wegen des schweren Hagel-schlages am Donnerstag 29. August & Sonntag 01. September mussten wir mit der Weinernte früher starten als geplant.

Der Hagel hat die Erntemenge in den betroffenen Weingärten (ca. 40 ha) stark minimiert. Durch die ideale Witterung mit sehr viel Sonnenschein, gibt es jedoch keinen Qualitätsverlust. Überrascht sind wir von der sehr hohen physiologi-



Unser Team im Keller, Jonathan, Christian, Kadrii, Klaus und unser Kellermeister Josef Dockner



Unser Leseteam bei der Handlese mit Otto Fink als Verantwortlicher im Weingarten



Unsere neue Lesemaschine Pellenc Grapes´ Line sortiert perfekt die Trauben

schon Reife der Trauben. Die Zuckergrade und die Säurewerte sind optimal. Nach der 4. Erntewoche können wir bereits wichtige und erste Prognosen stellen. Die Qualität der Trauben ist hervorragend,



Lesemaschine Fahrer Sepp mit seinem Team, die das Traubenmaterial prompt nach Hause bringen

die Erntemenge ist jedoch um 20% niedriger als im Vorjahr. Wir dürfen uns auf einen großartigen Jahrgang 2019 freuen.



DOCK

Gemischter Satz 2019
alc. 11,5% vol. • trocken • 0,75 l
Qualitätswein aus Österreich
Preis ab-Hof EUR 6,- / Flasche

Unser junger Gemischter Satz 2019

Dieser Junge, frisch-fruchtige gemischte Satz besteht aus sechs verschiedenen Weißwein-Sorten: Grüner Veltliner, Riesling, Frühroter Veltliner, Gelber Muskateller, Neuburger und Müller Thurgau. Die Trauben wurden gemeinsam gelesen, gepresst und verarbeitet. Durch das Mischverhältnis dieser Weinsorten entstand diese besondere, fruchtintensive Aromatik. Der ideale Wein für gesellige Stunden.



Charity Weinlese 2019

für den Alexanderhof mit spusu SKN St. Pölten

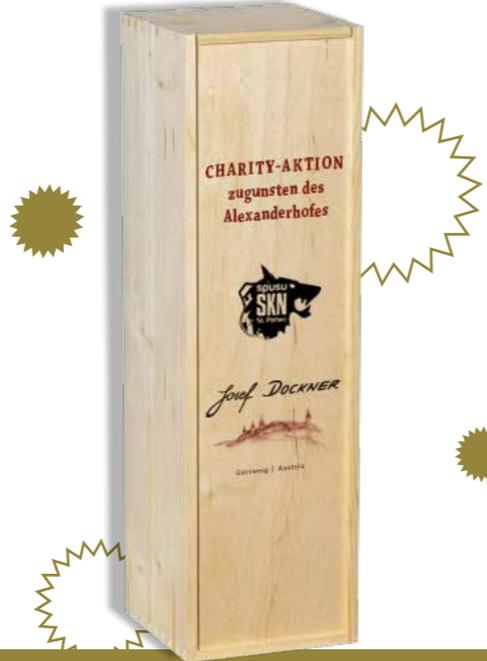


Am 18. September 2019 hat die SKN Familie gemeinsam mit dem Winzerhof Dockner eine Charity Weinlese durchgeführt.

Auf unserer bekanntesten Riede Frauengrund, wurden insgesamt 2500 kg Trauben mit 18° KMW geerntet. Von diesen besonderen Trauben werden 1000 Magnum Flaschen gefüllt.

Der komplette Erlös (abzüglich MwSt. und Materialkosten) von EUR 15.000,00 geht dabei an den Alexanderhof, der sich mit der Betreuung kranker und behinderter Kinder, Jugendlicher und Erwachsener mithilfe von Pferden beschäftigt.

Wir freuen uns, auch heuer wieder für einen guten Zweck zu spenden.



DAS IDEALE WEIHNACHTSGESCHENK FÜR DEN ECHTEN WEINLIEBHABER!

Magnum Flasche in der edlen 1er Holzkassette: € 25,- pro Holzkassette



Weinlesefest beim Dockner Sepp

am Freitag, 18. Oktober 2019 – 18:30 Uhr

4-Gang Genuss Menü unserer Küchenchefin Eva Koppensteiner im Heurigenlokal mit anschließender „After Weinlese Party“ im wein.genuss.Göttweig mit den Life Brothers und als Mitternachtseinlage: Sascha's Travestie Show

Erstmalig möchten wir heuer mit unseren Weinfreunden das Weinlesefest feiern. Wir haben uns wieder etwas ganz Besonderes dafür ausgedacht. Starten möchten wir das Fest mit einem 4- Gang Genuss Menü von unserer Küchenchefin Eva Koppensteiner in unserem Heurigenhof in Höbenbach. Anschließend folgt unsere „After Weinlese Party“ in unserem wein.genuss Göttweig. Für beste Stimmung sorgen die „Life Brothers“. Pünktlich um Mitternacht folgt eine einzigartige Mitternachtseinlage- Sascha`s Travestie Show.

4- GANG GENUSS MENÜ

Geflügelleberparfait mit Apfel-Blutwursttascherl und Trauben-Selleriasalat

Weinschaumsuppe mit gebackener Birne

Filet vom Ötscherblick-Schwein auf rahmigen Lauchgnocchi und Karottenvielfalt

Schokoladentartelette mit Hollerkoch und Tonkabohneneis



RESERVIERUNG UNBEDINGT ERFORDERLICH!

Preis: 69,-/Person

Im Preis inkludiert:

Aperitif

4- Gang Menü

Tischwein : Grüner Veltliner Kremstal „Ried Frauengrund“ 2018

Mineralwasser sowie unsere Fruchtsäfte
Nicht inkludiert:

Getränke im wein.genuss.Göttweig

Ginbar, Wein- & Sektbar

Reservierung unter 02736/7262 oder www.dockner.at



Unsere Winzersekte – für die Festtage

Sekt nach traditioneller Methode

In unserer Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund widmen wir uns mit voller Leidenschaft und Hingabe der Herstellung von Winzersekt nach traditioneller Methode. Guter Sekt braucht viel Zeit, um seinen Charakter voll entwickeln zu können. Wir haben uns zum Ziel gemacht, dem edlen Getränk eine Bühne zu verleihen!

DIE AKTIONEN SIND GÜLTIG VON 15.11.–31.12. 2019.



JOSEF DOCKNER BRUT Klassik 2017

Chardonnay, Pinot Blanc & Pinot Gris
Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

Nach mehr als zehn Monaten Hefelagerung ist unser Josef Dockner Brut Klassik in der Kategorie KLASSIK in der neuen Herkunftsypyramide der österreichischen Sekte.
Alc. 12,0% vol.

statt € 14,-
Sonderpreis € 9,90

statt € 24,-
Sonderpreis € 19,90

JOSEF DOCKNER BRUT Rosé 2015 Reserve

Pinot Noir & Zweigelt
Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

Josef Dockner Brut Rosé 2015 ist eine Cuveé aus Pinot Noir und Zweigelt. Mit mehr als 20 Monaten Hefelagerung ist dieser besondere Sekt in der Kategorie Reserve in der neuen Herkunftsypyramide. Helles Lachsrosa, feines lebendiges Mousseux, Duft nach Himbeeren und Erdbeerkonfit, saftig zarte Kirschnuancen, frische Säure mit dezenter Fruchtsüße.
Alc. 12,5% vol.



statt € 34,-
Sonderpreis € 29,90

JOSEF DOCKNER BRUT Blanc de Blanc 2014 Große Reserve

Chardonnay, Pinot Blanc & Pinot Gris
Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

Nach mehr als dreißig Monaten Hefelagerung ist unser Josef Dockner Brut Kremser Frauengrund 2014 in der Kategorie GROSSE RESERVE in der neuen Herkunftsypyramide der österreichischen Sekte. Durch die lange Hefelagerung hat dieser besondere Sekt eine cremige fruchtbetonte Burgundernote bekommen und ist für jeden Sekt- und Champagnerliebhaber ein prickelndes Erlebnis.
Alc. 13,5% vol.



Unser Glühwein- Bester Glühwein Öseterreichs

lt. Test AK- OÖ



Für diesen Premium Glühwein verwenden wir einen hochwertigen Rotwein, der im Holz ausgebaut wurde. Hergestellt wird dieser Glühwein nach einem alten Hausrezept, mit Traubensaft und erstklassigen Glühweingewürzen. Es handelt sich um einen hochwertigen trinkfertigen Glühwein, der noch erhitzt werden muss.

Zutaten: Rotwein, Traubensaft, Glühweingewürze
Österreichisches Erzeugnis • pasteurisiert



wein.genuss Göttweig „Der besondere Sonntag beim Dockner“

An ausgewählten Terminen können Sie einen besonderen Sonntag bei uns im Weingut verbringen. Unsere neue Küchenchefin Eva Koppensteiner wird Sie mit Ihren kulinarischen Ideen begeistern. Prof. Wolfgang Friedrich mit seiner New Orleans Dixieland Band empfängt Sie ab 11:00 Uhr im wein.genuss. Göttweig.



**€ 84,- / Person
inkl. aller Getränke**

Reservierung unbedingt erforderlich.

winzerhof@dockner.at
02736/7262

Termine 2020: 12.1. • 9.2. • 8.3. • 10.5. 7.6. • 5.7. • 6.9. • 4.10. • 8.11. • 13.12.



Termine

Öffnungszeiten Heurigenlokal Höbenbach

13.–30. November 2019
MI–SA ab 15:00 Uhr

Öffnungszeiten Weinverkauf im Weinverkostungszentrum

Montag–Samstag: 09:00–12:00 Uhr, 13:00–18:00 Uhr

Winzerbrunch 2020 von 11:00–16:00 Uhr „Der besondere Sonntag“

Termine 2020:

12. Jänner
09. Februar
08. März
10. Mai
07. Juni
05. Juli
06. September
04. Oktober
08. November
13. Dezember

Preis pro Person EUR 84,- inkl. aller Getränke
Reservierung unbedingt erforderlich.

Martini-Gansl-Essen im Heurigenlokal

vom 13.–30. November 2019
im Heurigenlokal – Vorbestellung und
Reservierung unbedingt erforderlich.

**TOP
HEU
RIG
ER**



ABSENDER

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