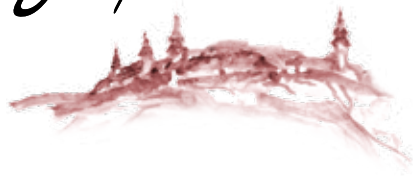


Josef DOCKNER



# Das Dockner Kunden - Magazin



Foto: Robert Herbst

- **20 JAHRE SACRA!**
- **Heuriger & Kellerwanderung**
- **Tag des Sekts**
- **Ausgezeichnete Ried Leiten**

Sacra-Festgäste (v. l.): Josef Dockner, Harald Beck (REWE), Peter Moser (Falstaff), Winzer Gerhard Markowitsch, Willi Balanjuk (A La Carte), Anne Thysell (Spar, Interspar), Winzer Hannes Reeh, Sissi Pröll, Erwin Pröll, Lisl Wagner-Bacher und Klaus Wagner (Landhaus Bacher), Winzer Franz-Josef Gritsch, Sepp Dockner und Jürgen Penzenleitner (Weinturm).

**„Gewähre Erholung; der Acker, der sich erholt, gibt reichlich, was er dir schuldet, zurück.“**  
Ovid (43 v. Chr. - 17 n. Chr.)

Liebe Leserinnen und Leser!

Nicht die Augen verschließen, vor dem was geschieht. Mitgefühl zeigen, helfen, wo man kann. Aber auch zwischendurch mal die sorgenvoll kreisenden Gedanken sein lassen. Sich eine Pause gönnen von den Nachrichten. Zum Beispiel beim

Heurigen am Kremser Frauengrund, beim Winzerbrunch im wein.genuss.Göttweig oder bei einer privaten Feier in unseren Räumlichkeiten.

*Ihre Familie Dockner*



## Eine Vision, ein Wein, ein Fest Jetzt schon Legende: Sacra, der Rotwein vom „Heiligen Berg“

Gut zu wissen in diesen Zeiten, dass es noch Dinge gibt, die Bestand haben. Die Sacra-Weinlinie der Dockners ist so ein Ding: Auf 40 Jahre angelegt und mit Entwicklungspotenzial weit darüber hinaus.

„Länge und Potenzial“ zwei Begriffe, die immer wieder auftauchen, wenn es bei Verkostungen um einen ganz besonderen Wein aus dem Haus Dockner geht: den Rotwein „Sacra“. Auf „Länge und Potenzial“ hatten es auch Sepp und Junior Joe Dockner angelegt, als sie vor genau 20 Jahren eine Idee entwickelten, die mit dem heurigen Jubiläum gerade einmal die Halbzeit erreicht hat. „Joe war von der Weinbauschule zurückgekommen, und wir dachten darüber nach, gemeinsam einen neuen Wein zu kreieren“, erinnert sich Sepp Dockner.

### Nur die Besten ins Fass

So die durchaus unspektakulären Anfänge einer Geschichte, die man heute ruhig als Legende bezeichnen kann. Denn die beiden begnügten sich nicht damit, „nur“ einen feinen Cuvée zu vinifizieren, sie gaben den Startschuss zu einer außergewöhnlichen Weinserie: Ab nun sollten in jedem Jahr die besten Trauben von Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt rund

um den Göttweiger Berg zu einem besonderen Wein werden. Allesamt in neuen Holzfässern für zumindest 18 Monate gelagert. Der Name dieser Besonderheit, fast schon logisch: „Sacra“. Wie es sich für einen Wein gebührt, der am „Heiligen Berg“ wächst. Und weil, als die Idee reifte, Sepp gerade 40 Jahre alt geworden war, beschloss man, das Projekt auch gleich für die kommenden 40 Jahrgänge anzulegen. Heute, im Jahre 2022 angekommen, hat man die Halbzeit erreicht.

### Großes Fest zum Zwanziger

Die Sacra-Jahrgänge lagern im eigens dafür geschaffenen Sacra-Keller in der Further Kellergasse. Immer rund 1.000 Bouteillen und 300 Magnum pro Jahrgang. Das 20-Jahr-Jubiläum war Grund genug, um das Sacra-Fest, das jährlich rund um Sepps Geburtstag, dem 31. Mai, stattfindet, diesmal größer anzulegen: Prominenz aus den Bereichen Wein, Kulinarik und Kultur trafen sich in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund und ließen den Sacra ebenso hochleben,



Die swingende New Orleans Dixielandband darf bei einem Dockner-Großevent nicht fehlen.



„Sacrisch“ gut gelaunt: Rudi und Ulrike Kroll. Fotos: Robert Herbst

wie Sepp Dockner, der seinen „letzten 50er“ feierte. Mit dabei auch die beiden Weinjournalisten Peter Moser (Falstaff) und Willi Balanjuk (A La Carte), die den ersten 20 Jahren Sacra in ihren Medien auch eine ausgiebige Verkostungs-Vertikale widmeten. (Siehe Kasten!) Wie der letzte Sacra-Jahrgang 2040 schmecken wird, können auch diese Experten nicht vorhersagen, wohl aber, wie die Flasche gestaltet sein wird: Die Sacra-Etiketten werden nach dem Vorbild der 40 Ölgemälde gestaltet, die der 2010 verstorbene Künstler Anton Lukesch im Auftrag der Familie Dockner schuf.

**„... die Halbzeit dieses Generationen verbindenden Lebenswerks ist geschafft. ... Eine einzigartige Sammlung, die nicht nur sehenswert, sondern auch in mehrerer Hinsicht kostbar ist.“**

Peter Moser, Chefredaktion Falstaff

**„Nach den ersten 20 Jahrgängen kann man Sepp und Josef Dockner nur gratulieren. Das harmonische und respektvolle Miteinander trägt den Qualitätsanspruch dieser Vision. Der Weinliebhaber kann sich auf die nächsten 20 Jahrgänge freuen.“**

Willi Balanjuk, A La Carte

### Falstaff, A La Carte & Sacra: „Ein Projekt über Generationen“

Auf der Flasche ein Motiv aus dem Ölgemälde-Zyklus des Künstlers Anton Lukesch. In der Flasche ein Wein, der – so Peter Moser (Falstaff) – „Länge und Potenzial“ zeigt und sich „saftig, elegant“ mit „kraftvollen, reifen Tanninen, feinen Röstaromen“ und „intensivem Bukett“ präsentiert. Weinfachjournalist Moser hat das 20-Jahr-Jubiläum zur ausgiebigen Sacra-Verkostung und breiten Berichterstattung in seinem Medium genutzt und dem „2011 Sacra Grande Reserve“ mit 94 Punkten die Höchstnote unter allen Jahrgängen verliehen. Ähnlich hoch schätzt Kollege Willi Balanjuk (A La Carte) den „2011 Sacra“ ein, beschreibt ihn als „körperreich“ mit „dichter, straffer Textur“ und „sehr, sehr langem Nachhall“. Mit 95 Punkten gibt's auch von ihm Bestnote. Balanjuks Resümee: „Mit dem Ausnahmerotwein Sacra schafft Familie Dockner nicht nur eine „hochwertige Cuvée“ sondern auch „ein Projekt über Generationen“.



„Mit Weinturm ist es wie mit dem Sacra – die Partnerschaft wird jedes Jahr besser.“, Sepp mit Weinturm-Marketingleiterin Stefanie Geml.

### Sacra „Best of“-Galerie A La Carte

- 2000 Sacra (95 Punkte)
- 2011 Sacra (95)
- 2019 Sacra (95)
- 2002 Sacra (94)
- 2006 Sacra (94)
- 2009 Sacra (94)
- 2017 Sacra (94)

### Falstaff

- 2011 Sacra Grande Reserve (94 Punkte)
- 2006 Sacra Grande Reserve (93)
- 2007 Sacra (93)
- 2011 Sacra (93)
- 2015 Sacra Grande Reserve (93)
- 2016 Sacra (93)
- 2017 Sacra Grande Reserve (93)
- 2017 Sacra (94)



Seltene Gelegenheit: Vertikalverkostung von 20 Jahren „Ausnahmerotwein Sacra“ beim diesjährigen Sacra-Jubiläumfest. Fotos: Robert Herbst



## Und ewig lockt der Heurige Es ist angerichtet am Kremser Frauengrund!

Österreichs beste Heurige und Buschenschanken werden jährlich diversen Rankings unterzogen. Auch 2022 ganz vorne mit dabei: Der Heurigenbetrieb der Familie Dockner.

Wenn die abendliche Sommersonne die Weingartenterrasse des Heurigen am Kremser Frauengrund in goldenes Licht taucht, wenn köstliche Hauerschmankerln am Holztisch landen, wenn ein feiner Grüner Veltliner vom Göttweiger Berg im Glas funkelt – dann ist wieder Heurigenstimmung beim Dockner angesagt. Man darf sich auf einige unbeschwerte Stunden mit Köstlichkeiten aus Gudrun Dockners und Eva Koppensteiners Küche, Wein-Plaudereien mit Freunden und Ausblicken in die Weinlandschaft freuen!

### Top und „topper“

Da erscheint es nur logisch, dass die Heurigen der Winzerfamilie Dockner auch bei diversen Rankings immer ganz vorne mit dabei sind. So hieß bei der NÖ Wein Prämierung auch 2022 der Sieger in der Kategorie „Sonderpreis Top-Heuriger“ Winzerhof Familie Dockner. Und das bereits zum vierten Mal in Folge! Ähnlich positives Echo gab es für den Dockner Heurigen auch im „Falstaff Heurigen- & Buschenschank Guide 2022“: Unter den knapp 300 im Guide beschriebenen Heurigen Niederösterreichs nimmt Dockner mit 96 Punkten den 3. Platz ein!



Mitten im Weingarten und mitten im Genuss: Dockner Heuriger am Kremser Frauengrund. Foto: Dockner

### Dockner Heurigentermine

Mi. – Sa. ab 15.00 Uhr geöffnet  
So. – Di. Ruhetag

### Frauengrundkeller/ Sektmanufaktur

13. – 30. Juli 2022  
7. – 24. September 2022

### Stammhaus Höbenbach

9. – 26. November 2022



Nichts stört: Abendstimmung am Frauengrund.

Foto: Dockner



Bestätigung für Heurigenkultur by Dockner: Bester Heuriger im Kremstal bei der NÖ Wein Prämierung „Sonderpreis Top-Heuriger“! Foto: LWmedia, Leonardo Ramirez

## Von Keller zu Keller zu Keller ... Sonntag, 11. September 2022

Riedenwanderungen gab's schon einige, aber das ist neu: Am Sonntag, 11. September startet die erste „Dockner Kellerwanderung“ mit Wein, Schmankerln und Musik.

Interessant, was sich Familie Dockner da für ihre erste „Dockner Kellerwanderung“ ausgedacht hat: In der Kellergasse Höbenbach, einem Kleinod mit urtümlicher Bausubstanz und besonderer Lage, geht's los. Nächste Station der Wanderung: die „Weinbergschnecke“, eine Aussichtsplattform mit Blick in alle Viertel Niederösterreichs und einem Aufgang in Form eines Schneckenhauses. Weiter führt die Wanderung durch die Weingärten zum Joe Keller, einem gelungenen Beispiel moderner Architektur. Hier werden, wie auch bei allen anderen Stationen, Dockner-Weine und passende Schmankerl zur Stärkung gereicht.

### Musikalisches Finale in der Sektmanufaktur

Weitere Stopps werden im Raritäten Bergerkeller und in der legendären Sacra-Keller Vintothek eingelegt. Endpunkt der „Dockner Kellerwanderung“ ist die Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund. Dort lässt man bei Wein und kulinarischen Köstlichkeiten

den Wandertag ausklingen. Wobei „klingen“ durchaus wörtlich verstanden werden kann: Die „Kellergassen Combo“ rund um Peter Friedrich sorgt für musikalische Begleitung.

### Dockner Kellerwanderung

So., 11. 9. 2022, 10:00 Uhr

ROUTE: KELLERGASSE HÖBENBACH-  
WEINBERGSCHNECKE-JOE KELLER-RARITÄTEN  
BERGERKELLER-SACRA-KELLER VINTOTHEK-  
SEKTMANUFAKTUR KREMSEER FRAUENGRUND

10 Uhr: Start

Kellergasse Höbenbach

18 Uhr: Finale am Kremser

Frauengrund mit  
Kellergassen Combo

Wein und Schmankerl an jeder  
Keller-Station

pro Person: € 129,-



Am Sonntag, 11. September geht's zur „Dockner Kellerwanderung“. Ein Spaziergang durch die schöne Weinlandschaft mit vergnüglichem Finale im Kremser Frauengrund. Die Guides: Joe und Sepp Dockner. Foto: Chris Rogl



## Sekt-Menü vom Feinsten

Sonntag, 23. Oktober 2022

Freunde des perlenden Getränks und von gutem Essen sollten sich den 23. Oktober vormerken. Da fährt Familie Dockner mit Sekt und Kulinarik auf, dass es nur so eine Freude ist.

Den Vergleich scheut man in der Familie Dockner nicht: Wenn die Winzerfamilie am Sonntag, 23. Oktober anlässlich des „Tag des Sekts“ zum 6-gängigen Sekt-Menü bittet, dann wird neben dem „Dockner Brut“ auch das weitere „who is who“ der österreichischen Sekt-Szene ins Glas kommen: Sekte aus den Langenloiser Betrieben Bründlmayer und Steininger sind ebenso dabei wie jene von Familie Harkamp (Sausal), Schloss Gobelsburg und Malat (Furth-Palt). Dazu kommt noch französischer Champagner, von Familie Dockner sorgsam ausgewählt. Jeder der sechs Menügänge wird von einem Glas Sekt und einem Glas Wein begleitet. Für Begleitung der musikalischen Art sorgen Pianist Erich Rupp & Friends.



Dockner lässt es prickeln! Am Tag des Sekts wird rund um das edle Getränk ein 6-gängiges Menü kreiert. Foto: Philipp Monihart

### Sekt-Menü zum Tag des Sekts

So., 23. 10. 2022,  
11:00 – 17:00 Uhr

6-GANG-MENÜ  
MIT JEWEILS 1 GLAS SEKT UND 1 GLAS WEIN

**Sekte von Dockner, Bründlmayer, Harkamp, Malat, Schloss Gobelsburg und Steininger sowie Champagner aus Frankreich.**

**Ort: Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund**

**pro Person: € 159,-**



In der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund gibt man dem Sekt viel Raum und Zeit, um zu reifen. Foto: Robert Herbst

UNSERE RIEDEN –  
UNSER SCHATZ



## Ried Leiten

Traumlage für Veltliner mit Potenzial.

Ried Leiten: steil, traditionsreich und ein Juwel unter Dockners Weingärten. A La Carte kürte einen Wein aus dieser Parade-Lage zum Grand Cru-Sieger.

Der (Ur-)Opa Engelbert hat's sowieso gewusst, Enkel Sepp Dockner weiß es und Ur-Enkel Joe weiß es auch: Die Ried Leiten ist ein ganz besonderes Stück Erde! Zum einen ist da die prächtige Südlage, die den Trauben volle Sonnenkraft beschert. Zum anderen die Nähe zur Donau, die für hohe Temperaturschwankungen und damit für charaktervolle Weine sorgt.

### Den Aufwand wert

Steil ist es hier, sehr steil. Das sagt ja auch schon der Name „Leiten“, der so etwas wie „steiler Abhang“ bedeutet. So steil, dass die Lössterrassen hier nur sehr schmal angelegt werden können. „Die Arbeit in dieser Riede ist recht aufwändig“, weiß Joe Dockner, „aber der Aufwand lohnt sich.“ Und wie er sich lohnt: Die Grünen Veltliner von der Ried Leiten – dichte und konzentrierte Weine im großen Eichenholzfass gelagert mit riesigem Entwicklungspotenzial – finden begeisterte Anhänger. Und auch die Fachwelt zeigt sich beeindruckt. So wurde etwa der „2019 Grüne Veltliner Ried Leiten Privatfüllung Gudrun“ bei der Grand Cru-Verkostung des Weinfachmagazins „A La Carte“ mit 95 Punkten zum Sieger gekürt. Wenn das der (Ur-)Opa noch erleben könnte!



Prachtvoll anzusehen und voll innerer Werte: Die Lössterrassen der Ried Leiten bringen Jahr für Jahr hochreife und qualitätsvolle Weine hervor. Foto: Robert Herbst



**Dockner-Enkerl Sarah** ist ein großer Fan von Wolfgang Ambros. Mehr als das: Sie kann ihn als ihren „großen Freund“ bezeichnen. Immerhin spielte der „Wolferl“ schon mehrfach im Hause Dockner auf und wurde vom Gast zum Freund. Was das mit Bundespräsident Alexander Van der Bellen zu tun hat? Der Bundespräsident war ebenso wie Sarah einer von 5.500 Fans, die zum 50. Livejubiläum der Austropop-Legende Wolfgang Ambros die Wiener Stadthalle stürmten. Und weil VdB gleich in Sarahs Nachbarschaft saß, gab's auch rasch ein Erinnerungsfoto. Foto: Dockner



**Enkerl Dominik** ist der Neuzugang in der Familie Dockner. Mutter Barbara freut sich über „das bravste Kind, das man sich vorstellen kann“, und die Dockner-Enkerln **Josef, Johannes, Sarah und Emma** freuen sich über einen zukünftigen Spielkameraden. (Jetzt kennen die Leserinnen und Leser des Dockner Kundenmagazins auch den Grund, warum die Ausgabe Nr. 2 nicht erscheinen konnte. Chefredakteurin Babsi hatte anderes zu tun ...)

Foto: Philipp Monihart

„Familieng'schichten“

## Termine

### Heurigentermine:

#### Stammhaus Höbenbach

09. - 26.11.2022

MI-SA ab 15.00 Uhr geöffnet • SO, MO & DI Ruhetag

#### Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund

13. - 30.07.2022 / 07. - 24.09.2022

#### Winzerbrunch / € 85,- pro Person

Reservierung unbedingt erforderlich.

04.09.2022 / 09.10.2022 / 06.11.2022

11.12.2022

von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

#### Dockner Kellerwanderung / € 129,- pro Person

So., 11. 9. 2022, ab 10:00 Uhr

Anmeldung unbedingt erforderlich.

#### Sekt-Menü zum Tag des Sekts / € 159,- pro Person

So., 23.10.2022, 11:00 – 17:00 Uhr

Reservierung unbedingt erforderlich.

#### Weinverkauf ab Hof

MO-SA von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr &

von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr

#### Tag der offenen Kellertüre

06. & 07.08.2022

Wir freuen  
uns auf  
Sie!

### Programmänderungen und Terminverschiebungen vorbehalten. Aktuelle Termine: [www.dockner.at](http://www.dockner.at)

IMPRESSUM. Für den Inhalt verantwortlich:

Winzerhof Familie Dockner GmbH, [www.dockner.at](http://www.dockner.at) | Redaktion und Text:

Fritz Gillinger, [fritz.gillinger@icloud.com](mailto:fritz.gillinger@icloud.com) | Layout: Robert Herbst, [www.pov.at](http://www.pov.at)

Fotorechte Philipp Monihart und Robert Herbst

#### ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30 | A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262 | [winzerhof@dockner.at](mailto:winzerhof@dockner.at)

[www.dockner.at](http://www.dockner.at)