

PRESSEMITTEILUNG

Sektfrühling auf Schloss Wackerbarth

Europas erstes Erlebnisweingut begrüßt das Erwachen der Natur

Radebeul, 5. März 2025. Mit strahlendem Sonnenschein beginnt der März im Elbtal und weckt die Vorfreude auf den Frühling. Während in den Radebeuler Weinbergen langsam neues Leben erwacht und die ersten Frühblüher die barocke Anlage von Schloss Wackerbarth in leuchtende Farben tauchen, lädt Europas erstes Erlebnisweingut zu einem prickelnden Ausflug nach Radebeul ein. Ab dem 8. März heißt es: Willkommen zum „Sektfrühling“!

Täglich können Besucher hautnah miterleben, wie der kleine, aber feine Jahrgang 2024 in den Kellern reift. Bei geführten Wanderungen durch die Weinberge erfährt man, warum der Rebschnitt für Winzer einer der wichtigsten Arbeitsschritte im Weinjahr ist. Bereits im Winter legen sie damit den Grundstein für die spätere Erntemenge und die Qualität des neuen Jahrgangs. Auf den 90 Hektar Rebfläche von Schloss Wackerbarth schneiden die Weinexperten jedes Jahr von Mitte Dezember bis März rund 300.000 Rebstöcke – jeden einzelnen von Hand. Pro Rebstock sind etwa 20 Schnitte nötig, was insgesamt beeindruckende sechs Millionen Schnitte pro Jahr bedeutet.

Kulinarische Genüsse runden das Erlebnis perfekt ab: Immer von Freitag bis Sonntag verwöhnt Wackerbarths Chefkoch Karsten Häusler die Gäste im Weingarten mit einer feinen Auswahl an Spezialitäten. Ob frischer Wrap „Frühlingserwachen“, ein rustikales Winzerbrot, herzhaftes Waffeln oder eine Ofenkartoffel à la Wackerbarth – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Der Eintritt ist frei.

„Sektfrühling“ im März & April auf Schloss Wackerbarth

Außergastronomie: Freitag bis Sonntag, 12:00 – 18:00 Uhr

Ab 5. April: Live-Musik am Samstag & Sonntag, 13:00 – 16:00 Uhr

Pressekontakt

Martin Junge
Leiter Kommunikation
Sächsisches Staatsweingut GmbH
Schloss Wackerbarth
Wackerbarthstraße 1
01445 Radebeul
Telefon: 0351 / 8955 218
Mobil: 0151 / 180 425 11
E-Mail: junge@schloss-wackerbarth.de

PRESSEMITTEILUNG

Über Schloss Wackerbarth

Schloss Wackerbarth ist Europas erstes Erlebnisweingut und führt gleichzeitig die Tradition einer der ältesten Sektkellereien Europas fort. Das Erlebnisweingut steht für ein einzigartiges Ensemble aus barocker Schloss- und Gartenanlage, malerischer Weinkulturlandschaft und moderner Manufaktur. Dabei folgt das Unternehmen der mehr als 850-jährigen sächsischen Weinbautradition und der 180-jährigen Tradition der Sektkellerei Bussard zur Sektbereitung nach klassischer Flaschengärung.

Das Sächsische Staatsweingut verpflichtet sich zu einem naturnahen und nachhaltigen Weinbau sowie zur Sicherung und Förderung der sächsischen Weinkulturlandschaft, darunter auch seiner Steillagen und Terrassenweinberge mit rund 23.000 m² an denkmalgeschützten Mauern. Über die Grenzen des Elbtals hinaus macht das Weingut auf den sächsischen Wein und Sekt aufmerksam und lädt zu einem Besuch der Sächsischen Weinstraße ein. So bringt Schloss Wackerbarth heute jedes Jahr rund 190.000 Besuchern den sächsischen Genuss mit allen Sinnen näher.

2010 würdigte das Deutsche Weininstitut (DWI) Schloss Wackerbarth als „Höhepunkt der Weinkultur“, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung als „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurden die Radebeuler Winzer als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ prämiert. 2022 wählte das renommierte Wein- und Genussmagazin VINUM Europas erstes Erlebnisweingut unter die „Unique Wineries of the World“, die einzigartigsten Weingüter der Welt. 2023 wurde der Weinbaubetrieb als erstes Weingut in den neuen Bundesländern mit dem wissenschaftlich fundierten Nachhaltigkeitssiegel „FairChoice“ ausgezeichnet.

www.schloss-wackerbarth.de



SCHLOSS

Wackerbarth