



VERANSTALTUNGEN

JANUAR BIS DEZEMBER 2024



SCHLOSS

Wackerbarth

GRENZENLOS GENIESSEN



WILLKOMMEN IM REICH DER SINNE

Auf Schloss Wackerbarth, wo früher Grafen residierten und schon der sächsische Hof rauschende Feste feierte, begrüßt heute mit Europas erstem Erlebnisweingut eine der „Unique Wineries of the World“ (VINUM) jeden Tag seine Gäste. Entdecken Sie im Herzen der Sächsischen Weinstraße eine einzigartige Verbindung aus Architektur & Landschaft, Geschichte & Moderne, Kultur & Genuss.

Lassen Sie sich verzaubern von einem traumhaften Ensemble aus barocker Anlage, malerischen Weinbergen und moderner Manufaktur – veredelt mit ausgesuchten Veranstaltungen, eleganten „Cool Climate“-Weinen und den prickelnden Gaumenfreuden einer der besten und ältesten Sektmanufakturen Deutschlands.



WO AUS TRAUBEN TRÄUME WERDEN

Ob bei privaten oder geschäftlichen Veranstaltungen, romantischen Abenden, spannenden Führungen, genussvollen Verkostungen, stimmungsvollen Konzerten, prickelnden Festen oder glamourösen Hochzeiten – Schloss Wackerbarth verwandelt Zeit in Genuss.

Gern auch Ihre!

COOL CLIMATE SAXONY

Im sächsischen Elbtal, am 51. Breitengrad gelegen, reifen die Trauben seit über 850 Jahren unter besonderen klimatischen Bedingungen: Dank der hier vorherrschenden Einflüsse des Kontinentalklimas, warmen Tagen und kühlen Nächten behalten sie bis spät in die Reife ihre ausgeprägten Aromen und natürliche Frische.

Aus den sächsischen Trauben keltern wir auf Schloss Wackerbarth für Sie ausgezeichnete „Cool Climate“-Weine und prickelnde Sekt-Spezialitäten.



**AKTUELLE
SPEISEKARTE**
WWW.SCHLOSS-
WACKERBARTH.DE

WACKERBARTHS GASTHAUS

Genießen Sie unsere eleganten Weine und klassischen Flaschengärsekte bei einem stilvollen Menü, als passende Begleiter von feinen Gaumenfreuden oder bei einer erlesenen Weinprobe mit Familie, Freunden oder Geschäftspartnern.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite unter: www.schloss-wackerbarth.de

Reservieren Sie Ihre Plätze bitte vorab telefonisch unter 0351.8955-0 oder per E-Mail an: kontakt@schloss-wackerbarth.de

Genusskalender

März	Ostergenus
Mai & Juni	Spargelzeit: König der Gemüse
Juli & August	Spezialitäten des Waldes
September	Federweißersaison
Oktober bis Dezember	Wild trifft Wein

WACKERBARTHS GUTSMARKT

Sind Sie auf der Suche nach einem besonderen Geschenk? Wollen Sie einen Gutschein oder ein Veranstaltungsticket erwerben? Unsere Weine und Sekte verkosten – und Ihren Favoriten gleich mit nach Hause nehmen? Dann besuchen Sie unseren Gutsmarkt.

Bitte beachten Sie die aktuellen Öffnungszeiten auf unserer Webseite.

**TÄGLICH
GEÖFFNET!**



SEKTFRÜHSTÜCK

**JEDEN SONNTAG
& FEIERTAG***

10.00 – 12.00 Uhr

inkl. einem Glas Schloss Wackerbarth Sekt, Räucherlachs mit Meerrettich, Meißner Schinken, Blini mit Kaviar, Rührei, frischem Obst & Salat, Konfitüre, Brötchen & Landbutter, Kaffee, zzgl. weiterer Getränke

29,- € p. P.

Für Kinder

inkl. Traubensaft, Brötchen & Butter, Rührei, zwei süße Aufstriche, Joghurt & Kakao

14,50 € p. P.



JANUAR, FEBRUAR & MÄRZ

jeden Samstag & Sonntag
15.00 Uhr

Dauer: ca. 1,5 Stunden

Wackerbarths Weiß & Heiß und eine Dresdner Bäckspezialität, Führung & 3er-Weinprobe

21,- € p. P.



Egal ob solo oder in Begleitung, mit Familie oder Freunden – starten Sie prickelnd in den Tag.

Genießen Sie einen entspannten Morgen in traumhafter Umgebung, veredelt mit unseren Sekt-Spezialitäten und feinen Gaumenfreuden.

Reservieren Sie Ihre Plätze bitte vorab telefonisch unter 0351.8955-0 oder per E-Mail an kontakt@schloss-wackerbarth.de

* ausgenommen 08.12., 25.12. & 26.12.

WACKERBARTHS WINTERTOUR

Wir empfangen Sie im Freien mit „Wackerbarths Weiß & Heiß“. Passend dazu reichen wir Ihnen eine Spezialität der Dresdner Bäcker. Danach laden wir Sie zu einer Führung durch unsere Manufaktur ein.



SEKTRÜHLING

*Vom Eise befreit sind Strom
und Bäche...*

Erleben Sie das Erwachen der Natur auf Schloss Wackerbarth. Lassen Sie sich in unserer barocken Anlage von leuchtenden Farben und in den Weinbergen vom ersten zarten Glanz des neuen Jahrgangs verzaubern.

Ein entspannter Ausflug mit Musik vom Schlossbalkon und einem Glas Wein oder Sekt in den Radebeuler Weinbergen verspricht einen genussvollen Frühlingsbeginn für alle Sinne.

MÄRZ & APRIL

Wein, Musik & Kulinarik

Aktuelle Informationen zu unseren Angeboten & Programmen finden Sie auf unserer Webseite.



alle Illustrationen von Moritz Götzke

WEINSOMMER

MAI BIS OKTOBER

*Warum in die Ferne schweifen,
wenn das Gute so nah liegt.*

In einem einzigartigen Ambiente entspannen und verweilen, sich mit einem guten Glas Wein oder Sekt eine Auszeit gönnen und den Moment genießen – dazu laden wir Sie jeden Tag ein.

Ob bei Führungen, Weinbergswanderungen oder mit Wein & Musik im barocken Flair, erleben Sie auf Schloss Wackerbarth Genuss in seiner schönsten Form.



Aktuelle Informationen zu unseren Angeboten & Programmen finden Sie auf unserer Webseite.

WEIN & LICHT

NOVEMBER BIS FEBRUAR

Vorfreude, schönste Freude ...

Wenn die Tage kürzer werden und es in den Radebeuler Weinbergen langsam nach Glühwein duftet, beginnt auf Schloss Wackerbarth eine der genussreichsten Zeiten des Jahres. Von November bis Februar begrüßt Europas erstes Erlebnisweingut mit einem romantischen Winterzauber im Reich der Sinne. Freuen Sie sich auf besondere Lichtmomente, feine Gaumenfreuden und ein ausgewähltes Kulturprogramm.





WINTER- WANDERUNG

Auf den Spuren des Grafen von Wackerbarth

Kommen Sie mit uns auf eine stimmungsvolle Winterwanderung. Gemeinsam mit Ihnen erkunden wir die Radebeuler Weinberge und begeben uns dabei auf die Spuren des Grafen von Wackerbarth.

Nach einer wärmenden Begrüßung mit unserem "Wackerbarths Weiß & Heiß" starten wir zu einer winterlichen Weinbergwanderung in Richtung "Hohenhaus" - einem ehemaligen bischöflichen Weinberg in romantischer Lage. Bei einer Verkostung von drei ausgesuchten Weinen erfahren Sie neben allerlei Wissenswertem über den sächsischen Wein auch, warum der Graf von Wackerbarth der Legende nach diesen Ort als Übernachtungshaus bevorzugte.

13. & 27. JANUAR,
10. & 24. FEBRUAR,
09. & 23. MÄRZ 2024

Beginn: 11.30 Uhr

Dauer: ca. 2,5 Stunden

inkl. Empfang mit "Wackerbarths
Weiß & Heiß", Wanderung &
3er-Weinprobe

31,- € p. P.

Kinder 7 bis 16 Jahre
inkl. Verkostung von Traubensaft
15,50 € p. P.

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung: telefonisch unter 0351.8955-0; per E-Mail kontakt@schloss-wackerbarth.de

Bitte achten Sie auf wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk (trittsicher/rutschfest).

Feiern Sie auf Schloss Wackerbarth eine rauschende Win(z)ternacht, ganz in Weiß! Ob elegante sächsische Weißweine, ausgesuchte kulinarische Gaumenfreuden oder stimmungsvolle Musik – freuen Sie sich auf einen Genuss für alle Sinne.

Gemeinsam mit unseren sächsischen Winzerkollegen laden wir sie zu einem stimmungsvollen Abend ganz im Zeichen des weißen Weines ein. Lassen Sie sich in unserem historischen Weinkeller von der Vielfalt der sächsischen Weißweine verzaubern und kommen Sie mit den Winzern ins Gespräch.

Weingenuß mit Musik und Tanz.



JANUAR BIS MÄRZ JEDEN SONNTAG

ab 14. Januar
10.00 – 14.00 Uhr
(Alle Termine auf unserer Webseite)

59,- € p. P.

Kinder 7 bis 16 Jahre
inkl. Traubensaft 29,50 € p. P.

OSTERBRUNCH 31. MÄRZ & 1. APRIL

69,- € p. P.

WEISSE NACHT

3. FEBRUAR 2024

Einlass: 19.30 Uhr

Beginn: 20.00 Uhr

Ende: 01.00 Uhr

inkl. Begrüßungssekt, Weinproben, Mineralwasser, Fingerfood & Live-Musik mit Tanz

149,- € p. P.



WINZERBRUNCH

Ein genussvoller Sonntag auf Schloss Wackerbarth – was kann es Schöneres geben? Erleben Sie bei unserem Winzerbrunch grenzenlosen Genuss für alle Sinne.

Ihr Tag startet mit einem feinen Glas Sekt. Anschließend reichen wir Ihnen einen Frühstücksteller mit ausgesuchten Gaumenfreuden, begleitet von frischem Kaffee und erlesenen Teesorten. Genießen Sie zu den Speisen vom warmen Mittagsbuffet unsere ausgezeichneten „Cool Climate“-Weine und runden Sie Ihren Ausflug mit einer Auswahl feiner Desserts ab.

WEIN-FÜHRUNG

JANUAR BIS MÄRZ

Dienstag bis Sonntag 14.00 Uhr

APRIL BIS DEZEMBER

täglich 12.00* & 14.00 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertag

12.00, 14.00 & 16.00 Uhr

und nach Vereinbarung

Dauer ca. 1 Stunde

inkl. 3er-Weinprobe

17,- € p. P.

* nicht montags

Kinder 7 bis 16 Jahre

inkl. Traubensaft 8,50 € p. P.



In Sachsen reifen seit Jahrhunderten feinste Sekte klassisch in der Flasche – erleben Sie unsere prickelnde Handwerkskunst: Wie kommt die Perlage in den Sekt? Was bedeutet Assemblage und Degorgieren? Wieso muss Sekt gerüttelt und nicht geschüttelt werden? Bei einer unterhaltensamen Führung durch unsere Manufaktur lüften wir für Sie die Geheimnisse der Sektherstellung und lassen bei einer Verkostung „die Korken knallen“.

Erkunden Sie die Welt des sächsischen Weins und entdecken Sie, was Sachsen von anderen Weinregionen unterscheidet. Schauen Sie uns über die Schulter und erleben Sie, wie im Einklang mit der Natur im Weinberg und Keller unsere ausgezeichneten „Cool Climate“-Weine entstehen. Deren Eleganz und Finesse erleben Sie bei einer Verkostung.



SEKT-FÜHRUNG

JANUAR BIS MÄRZ

Samstag & Sonntag 16.00 Uhr

APRIL BIS DEZEMBER

täglich 16.00 Uhr

Samstag 15.00 & 17.00 Uhr

Sonn- und Feiertag 15.00 Uhr

und nach Vereinbarung

Dauer ca. 1 Stunde

inkl. 3er-Sektprobe

17,- € p. P.

Kinder 7 bis 16 Jahre

inkl. Traubensaft 8,50 € p. P.

WEINBERGS-WANDERUNG

Wandern Sie mit uns durch die Weinberge rund um Schloss Wackerbarth. Im Einklang mit der Natur pflegen unsere Winzer in den sonnenverwöhnten Steillagen die Reben und legen so die Grundlage für unsere ausgezeichneten Weine und Sekte. Lassen Sie den Blick über das Elbtal schweifen und genießen Sie bei vier Proben unsere Weine.

Der „Wackerbarthberg“ – der Hausweinberg von Schloss Wackerbarth – gehört zu den Spitzenlagen des sächsischen Weinbaus. Oberhalb von unserer barocken Anlage ragt der malerische Weinberg bis zum Jacobstein hinauf. Jahrhundertalte Terrassen und der Gesteinsverwitterungsboden aus Porphyry und Syenit lassen hier Weine mit einem einzigartigen Charakter entstehen.

Bitte achten Sie auf wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk und ausreichenden Sonnenschutz. Bei sommerlichen Temperaturen empfehlen wir die Mitnahme zusätzlicher alkoholfreier Getränke.



WEINWANDER- WOCHELENDE

27. & 28. APRIL

MAI BIS OKTOBER

Samstag, Sonntag & Feiertag

11.30 & 14.30 Uhr

Dauer: ca. 2,5 Stunden

inkl. 4er-Probe

31,- € p. P.

Kinder 7 bis 16 Jahre

inkl. Traubensaft 15,50 € p. P.



Unsere neue Veranstaltungsreihe

Sekt & Trüffel

7. Februar, 20. März & 2. Oktober



Sie sind eine wahre Delikatesse, ein Symbol für sinnlich-feinen Genuss: die Trüffel. Schon in der Antike besaß der scheue Pilz eine luxuriöse, fast schon magische Aura, die ihn bis heute umgibt.

Genießen Sie auf Schloss Wackerbarth ein edles Trüffel-Menü, prickelnd verfeinert von unseren moussierenden Gaumenfreuden. Erfahren Sie von einem echten Trüffeljäger, wie diese besonderen Schätze der Erde noch heute, wie vor Jahrhunderten, mit tierischer Unterstützung gefunden werden.

Beginn: 18.00 Uhr

Dauer: ca. 4 Stunden

inkl. Begrüßungssekt, 4-Gänge-Trüffelmenü & Sektbegleitung sowie Wasser & Kaffee

149,- € p. P.

Reservieren Sie Ihre Plätze bitte vorab telefonisch unter 0351.8955-0 oder per E-Mail an kontakt@schloss-wackerbarth.de



KOCHSTERNSTUNDEN 2024

WIR SIND DABEI!

Lassen Sie sich im Herzen der Sächsischen Weinstraße von besonderen weinkulinarischen Erlebnissen verzaubern.

Im Februar und März laden wir Sie zu erlesenen Genießer-Abenden in unser Gasthaus ein. Wackerbarths Chefkoch und sein Team haben für Sie ein exklusives 4-Gang-Menü kreiert, perfekt abgerundet von erlesenen Raritäten aus unserem Weinkeller.

**7., 21. & 28. FEBRUAR,
6. MÄRZ**

Beginn: 18.00 Uhr

Dauer: ca. 3,5 Stunden

Einlass im Gasthaus ab 17.30 Uhr

4-Gang-Menü inkl.

Begrüßungssekt, 5er Weinbegleitung, Wasser & Kaffee

99,- € p. P.

4-GANG-MENÜ

Lachs | Gin | Gurke |
Schwarzwurzel

Topinambur | Mozzarella |
Mandel | Rote Bete

Kalbsrücken | Kaffee |
Curry-Espuma |
Kräuterseitlinge |
Kartoffelkrapfen

Schokoladen-Eclair |
Rotweineis |
Pistazien-Kardamomerde

WEIN & FISCH*

24. APRIL & 23. OKTOBER

Beginn: 18.00 Uhr

Dauer: ca. 4 Stunden

inkl. Begrüßungssekt,
4-Gänge-Fischmenü
& 3er-Weinprobe
sowie Wasser & Kaffee

75,- € p. P.



Gaumenfreuden aus den Fischteichen in Moritzburg und erlesener Wein aus dem Elbtal – eine besondere Verbindung, die bereits seit Jahrhunderten besteht und noch heute die Sinne erfreut. Begleiten Sie uns auf einem kulinarischen Ausflug ins Reich Neptuns und genießen ein ausgesuchtes 4-Gänge-Fischmenü mit korrespondierenden Weinen.

WEIN & KÄSE*

28. FEBRUAR, 15. MÄRZ,
3. APRIL, 5. JUNI,
21. AUGUST, 25. SEPTEMBER,
9. OKTOBER & 6. NOVEMBER

Beginn: 18.00 Uhr

Dauer: ca. 3,5 Stunden,

inkl. Begrüßungssekt,
6er-Käsemenü &
6er-Weinprobe sowie
Wasser & Kaffee

75,- € p. P.



Romanze oder Rosenkrieg?
Wein und Käse eröffnen gemeinsam eine ganz eigene Welt der Aromen. Welcher Wein mit welchem Käse besonders harmonisiert, präsentiert Ihnen der Käsespezialist Matthias Gräfe und lässt Sie völlig neue Geschmackserlebnisse entdecken.

* Mindestteilnehmerzahl 25 Personen

WEIN & WILD*

21. FEBRUAR, 13. MÄRZ,
12. APRIL, 11. SEPTEMBER,
16. OKTOBER, 13. NOVEMBER &
4. DEZEMBER

Beginn: 18.00 Uhr

Dauer: ca. 4 Stunden

inkl. Begrüßungssekt, 4-Gänge-
Wildmenü & 3er-Weinprobe
sowie Wasser & Kaffee

89,- € p. P.

Wir laden Sie zu einem kulinarischen Streifzug durch Sachsens Wälder ein. Staunen Sie über das Spektakel der höfischen Jagd oder die edle Kunst der Falknerei und lassen Sie sich von der Anmut imposanter Greifvögel begeistern. Genießen Sie ein erlesenes 4-Gänge-Wildmenü, harmonisch veredelt von unseren Weinen.



Lassen Sie sich die ausgesuchten Gaumenfreuden der Chocolatiers von Adoratio und unseres Kellermeisters auf der Zunge zergehen. Erleben Sie neue sinnliche Erfahrungen.

WEIN & SCHOKOLADE*

27. MÄRZ, 17. APRIL,
18. SEPTEMBER &
30. OKTOBER

Beginn: 18.00 Uhr

Dauer: ca. 3,5 Stunden

inkl. Begrüßungssekt,
3-Gänge-Menü & Schokoladen-
kompositionen, 5er-Weinprobe
sowie Wasser & Kaffee

89,- € p. P.





DIE SONNE IM GLAS

in Kooperation mit der Sternwarte Radebeul

Bereits Galileo Galilei wusste: „Wein ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht.“ Lassen Sie sich von dem berühmten Astronomen inspirieren und entdecken Sie die Sonne im Glas.

Nach einem Abendessen auf Schloss Wackerbarth spazieren Sie zur Sternwarte Radebeul, die malerisch direkt über unserem Erlebnisweingut liegt. Während Sie im Planetarium den romantischen Sternenhimmel bestaunen, genießen Sie eine himmlische Weinprobe.



WACKERBARTHS GRILLGENUSS

Feine Spezialitäten vom Grill und sächsischer Wein, sind die Zutaten zum Glücklichein.

Lassen Sie sich bei einem gemütlichen Abend in unserem Gasthaus von den Gaumenfreuden aus unserer Schlossküche und unserem Weinkeller verführen: Gemeinsam mit seinem Team hat Wackerbarths Chefkoch ein reichhaltiges Grillbuffet für Sie kreiert. Verfeinert wird der Grillgenuss mit den passenden „Cool Climate“-Weinen aus unserer Manufaktur.



**15. MAI, 19. JUNI,
10. JULI, 7. & 28. AUGUST**

Beginn: 18.00 Uhr,

Dauer: ca. 4 Stunden

inkl. Begrüßungssekt,
reichhaltigem Grillbuffet,
½ Flasche Qualitätswein,
Wasser und Kaffee

79,- € p. P.



**23. MAI, 6. & 20. JUNI,
4., 18. & 31. JULI,
8. & 22. AUGUST**

Beginn: 18.00 Uhr

Dauer: ca. 4 Stunden

inkl. Begrüßungssekt,
2-Gänge-Menü,
3er-Weinprobe &
Mineralwasser sowie
Programm an der Sternwarte

69,- € p. P.

Bitte achten Sie auf geeignetes
Schuhwerk für die Weinbergswanderung
zur Sternwarte Radebeul.



SPIEL DER AROMEN*

26. JANUAR, 16. FEBRUAR,
8. MÄRZ, 19. APRIL, 3. MAI,
30. AUGUST, 11. &
25. OKTOBER, 8. NOVEMBER

Beginn: 18.00 Uhr
Dauer: ca. 5 Stunden

inkl. Begrüßungssekt,
3-Gänge-Menü &
8er-Weinprobe, inkl. Wasser

89,- € p. P.

Begleiten Sie uns in die Welt der Aromen. Erleben Sie, was Ihr Geruchssinn wahrzunehmen vermag. Das Bukett acht verschiedener Weine wird Sie an Johannisbeeren, Rosen oder an exotische Früchte erinnern.

SACHSENPROBE*

Erleben Sie die Vielfalt der sächsischen Weinwelt – bei einem kulinarischen Abend auf Schloss Wackerbarth. Gemeinsam mit zwei sächsischen Winzerkollegen stellen wir Ihnen bei einem 3-Gänge-Menü mit begleitender Weinprobe die eleganten „Cool Climate“-Weine aus dem Elbtal vor.

10. APRIL, 8. & 29. MAI,
12. JUNI, 14. AUGUST,
17. OKTOBER & 14. NOVEMBER

Beginn: 19.00 Uhr
Dauer: ca. 2,5 Stunden

inkl. Begrüßungssekt,
3-Gänge-Menü &
3er-Probe, inkl. Wasser

59,- € p. P.



18

*Mindestteilnehmer-
zahl 25 Personen



ANDERE ÜBER UNS

„Ein Vorzeigebetrieb ist dieses Staatsweingut, das sich auch als Magnet für den Tourismus herausgeputzt hat. Der Weinbau in Radebeul hat Tradition, die Lage ist von allererster Güte. Das diesmal verkostete Programm wies einige Höhepunkte auf, zu nennen ist insbesondere der 2019er Laubach Thonberg Spätburgunder, ganz im zeitgenössischen coolen Stil. Beeindruckend auch die Weißweine vom Goldenen Wagen in Radebeul, der Gemischte Satz und der Riesling »Protze« – ebenso, mit gänzlich anderer Stilistik, der charmante Kabinettresling vom Wackerbarthberg.“

FALSTAFF WEINGUIDE 2023

„Die diesjährige Kollektion besticht durch feine und geradlinige Säure, präzise Fruchtaromen und mineralische Länge. [...] Salzig-mineralisch, mit prägnanter Säure und ohne schmückende Restsüße, zeigen sich die trockenen Rieslinge, allen voran der Wein aus der Parzelle Protze im Goldenen Wagen. Die restsüßen Weine wie Kabinett und Auslese gefallen mit elegantem Süße-Säure-Spiel und viel Trinkfluss. Auch der Traminer gehört wieder zu den besten seiner Art in der Region. [...] Dass die Sekte des Weinguts eine absolute Empfehlung sind, bedarf schon fast keiner Worte mehr.“

VINUM WEINGUIDE 2023

„Wer ein Beispiel für vorbildliches staatliches Investment sucht, wird im sächsischen Radebeul bei Dresden fündig. [...] [Schloss Wackerbarth] gehört zu den Pflichtbesuchen bei einer Tour durch Sachsen, auch weil hier ein enorm abwechslungsreiches Programm geboten wird, von täglichen Führungen und Weinbergswanderungen bis hin zu zahlreichen Events oder privaten Feiern wie Hochzeiten – alles bewältigt von einem eingespielten, engagierten Team. Europas erstes Erlebnisweingut begeistert so jedes Jahr über 190.000 Gäste.“

VINUM, MAGAZIN
FÜR WEINKULTUR

TAGE DES OFFENEN WEINGUTES

Ganz herzlich laden wir Sie zu einer entspannten Reise in die Welt des sächsischen Genusses ein. Blicken Sie hinter die Kulissen von Europas erstem Erlebnisweingut, ausgezeichnet als eine der „Unique Wineries of the World“ (VINUM). Oder lehnen Sie sich in unserem Weingarten zurück und genießen Sie den Tag auf unseren Terrassen bei Wein und Musik.



24. & 25. AUGUST

Beginn: 10.00 Uhr

3er-Weinprobe je 0,1 l

Festpreis
(wird noch bekannt gegeben)

Wein- & Sektführungen

inkl. 3er-Probe

17,- € p. P.

Weinbergswanderung*

11.30 & 14.30 Uhr, Dauer: 2,5 Std.

inkl. 4er-Probe

31,- € p. P.

Informationen zum Programm &
Bus-Shuttle unter www.elbland.de

Gasthaus

12.00 - 21.00 Uhr (Samstag)

10.00 - 18.00 Uhr (Sonntag)

Gutsmarkt

10.00 - 19.00 Uhr (Samstag)

11.00 - 19.00 Uhr (Sonntag)



FEDERWEISSERFEST

Starten Sie mit uns in die Federweißer-Saison. Erleben Sie den Beginn der Weinlese auf Schloss Wackerbarth und genießen Sie den prickelnden Jungwein in unserer barocken Anlage bei Live-Musik und kulinarischen Köstlichkeiten.

Eintritt

Erwachsene

10,- € p. P.

Kinder 7 – 16 Jahre

5,- € p. P.

Weitere Informationen finden Sie auf
www.schloss-wackerbarth.de

*Reservierung erforderlich.
Bitte achten Sie auf geeignetes Schuhwerk
und wetterfeste Kleidung.

7. & 8. SEPTEMBER

Federweißer-Führungen

11.30 | 12.30 | 13.30 | 14.30 | 15.30
& 16.30 Uhr

inkl. Federweißer- &
2er-Weinprobe

17,- € p. P.

Weinbergswanderungen*

11.30 Uhr & 14.30 Uhr

inkl. 4er-Weinprobe

31,- € p. P.





WEIHNACHTEN IM REICH DER SINNE

Stimmen Sie sich auf Schloss Wackerbarth auf besinnliche Festtage voller Genuss ein: Ob eine unterhaltsame Adventsführung, ein festliches Menü in unserem Gasthaus oder bei einer unserer Veranstaltungen im Advent – wir setzen die Weihnachtszeit für Sie genussvoll in Szene.

Gern können Sie unsere Veranstaltungen und Angebote auch für Ihre Firmenweihnachtsfeier buchen.



WEIN & LICHT

NOVEMBER BIS FEBRUAR

Öffnungszeiten & Preise unter
www.schloss-wackerbarth.de

FESTTAGS- BRUNCH

25. & 26. DEZEMBER

Ein Genuss für die Sinne: Mit prickelndem Sekt und einem Frühstücksteller mit feinen Gaumenfreuden starten Sie kulinarisch in den Tag. Ein warmes Mittagsbuffet mit passender Weinbegleitung sowie eine Auswahl edler Desserts versprechen besondere Genussmomente.

69,- € p. P.

GEMEINSAM AKTIV GENIESSEN

Sind Sie auf der Suche nach einem unvergesslichen Erlebnis für Ihre Mitarbeiter, Freunde oder Familie? Dann laden wir Sie zu winterlichem „Sport & Spaß“ auf Schloss Wackerbarth ein. Auf zwei Eisstockbahnen können Sie im barocken Flair an der frischen Luft gemeinsam aktiv werden und gleichzeitig genießen.

Mit unseren Genuss-Paketen runden Sie Ihren Winter-Spaß kulinarisch ab: mit einer feinen Rieslingsuppe beim Paket „Riesling“, einem 2-Gänge-Menü beim Paket „Traminer“ oder mit einem winterlichem Buffet und einer unterhaltsamen Adventsführung beim Paket „Bacchus“.

TIPP

BASISPAKET „HEISS AUF EIS“

Inhalt: Eisstockbahn sowie 10 Eisstöcke (für bis zu 10 Spieler) inklusive Empfang mit 1 Tasse Wackerbarths Weiß & Heiß – alternativ Glühwürmchen

Dauer: 2 Stunden

Spielzeiten: 14.30 & 17.00 Uhr

Weitere Getränke nach Verbrauch. Bei Anmietung beider Eisstockbahnen für maximal 20 Gäste buchbar.

150,- € pro Bahn*

(*Pauschalpreis für max. 10 Personen)
zzgl. 6,50 € p. P.





WÄRMENDER GENUSS SEIT 1834

Wackerbarths Weiß & Heiß – ein besonderes Wintergetränk mit langer Tradition: Im Winter 1834 suchte August Raugraf von Wackerbarth nach einem Getränk, welches die Kälte vergessen macht und es warm ums Herz werden lässt. Er fügte exotische Gewürze in weißen Wein und hatte eine geistreiche Idee... er erwärmte die Flüssigkeit.



„Im Selbstversuch des Schreibenden zeigte sich ein nach Zimt, Anis und Orange duftender Glühwein, der am Gaumen erstaunlich gehaltvoll wirkt und dessen leicht viskose, fruchtige Süße von harmonischer Säure belebt ist. Eine ebenfalls recht präsenzte Minz-Komponente lässt den Verkoster an einen Müller-Thurgau als Basiswein denken. Und ist da nicht auch eine Spur von Scheurebe-Würze? Wie auch immer: Minusgrade, ihr könnt kommen!“

Dr. Ulrich Sautter, Wein-Chefredakteur Deutschland, Falstaff

ADVENTSFÜHRUNG

Die Winterzeit ist in Sachsen, dem Land der Genießer, traditionell die Zeit feinsten Gaumenfreuden – von wärmenden Wintergetränken und edlem Gebäck bis hin zu vollmundigen Rotweinen.

Erleben Sie bei unserer Adventsführung sächsischen Wintergenuss. Wir begrüßen Sie mit einem Original Dresdner Christstollen und „Wackerbarths Weiß & Heiß“ – unserem feinfuchtigen Wintergetränk. Anschließend erleben Sie eine unterhaltsame Führung durch unsere Manufaktur.

**25. NOVEMBER –
23. DEZEMBER, TÄGLICH**

mit Verkostung, Beginn: 17.00 Uhr
Dauer: ca. 1,5 Stunden

Empfang mit Wackerbarths Weiß & Heiß, Stollen, Führung & 3er-Weinprobe

21,- € p. P.



© www.dresdnerstollen.com

ERLESENER WINTERZAUBER

Lassen Sie sich mit einem erlesenen Wintermenü kulinarisch verwöhnen. Wackerbarths Chefkoch hat drei besondere Gänge für Sie kreiert. Dazu genießen Sie ausgewählte sächsische Weine.

**14. - 29. NOVEMBER
(DO. - FR.)**

**1. - 20. DEZEMBER*
(MI. - FR.)**

Beginn: 18.30 Uhr
Dauer: ca. 3 Stunden
inkl. 3er-Probe
& 3-Gänge-Menü

54,- € p. P.

* ausgenommen 6.12.2024



WEIHNACHTLICHE SACHSENPROBE

Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise entlang der Sächsischen Weinstraße. Genießen Sie ein feines 3-Gänge-Menü, während wir Ihnen gemeinsam mit einem sächsischen Winzerkollegen die Raritäten ausgewählter Weingüter im Elbtal vorstellen.

**27. & 28. NOVEMBER,
11., 12., 18. & 19. DEZEMBER**

Beginn: 18.00 Uhr
Dauer: ca. 3 Stunden

inkl. Begrüßungssekt,
3-Gänge-Menü & 3er-Probe,
inkl. Wasser

59,- € p. P.



STERNENGLANZ & WEIHNACHTSMENÜ

Folgen Sie dem Weihnachtsstern, der den heiligen drei Königen aus dem Morgenland den Weg zum Christuskind wies. Die Sternwarte Radebeul erklärt die spannende Geschichte hinter dem Himmelsphänomen und entführt Sie in die Zeit der Geburt von Jesus Christus.

Nachdem Sie das Rätsel des Weihnachtssterns gelöst haben, verwöhnt Sie unser Chefkoch mit einem festlichen Weihnachtsmenü.



**27. NOVEMBER &
11. DEZEMBER**

Treffpunkt: 18.00 Uhr
an der Sternwarte Radebeul

inkl. 1 Tasse Wackerbarths
Weiß & Heiß sowie Programm
an der Sternwarte; danach
2-Gänge-Menü, 0,1 l Wein &
0,25 l Wasser auf Schloss
Wackerbarth

59,- € p. P.

Die Anreise zur Sternwarte Radebeul und anschließend nach Schloss Wackerbarth erfolgt individuell. Wir empfehlen die Anreise mit PKW.



Lassen Sie sich von unseren vielfältigen Geschenkideen inspirieren – auch vor Ort in unserem Gutsmarkt oder im Online-Shop. Oder stellen Sie sich ein individuelles Präsent ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

PRÄSENTE FÜR WEIHNACHTEN

Die Kalenderblätter fallen und ehe man sich's versieht, ist sie wieder da, die schönste Zeit des Jahres – und zugleich die beste Gelegenheit, um von Herzen „Danke“ zu sagen.

Ob für Familie oder Freunde, an Mitarbeiter, Kunden oder Geschäftspartner – zum Fest der Liebe und der Gaumenfreuden haben wir für Sie eine feine Auswahl exklusiver Präsente.



MANUFAKTUR- ZAUBER

Am 2. Adventswochenende erleben Sie einen besonderen Weihnachtsmarkt auf Schloss Wackerbarth – eine stimmungsvolle Verbindung von Handwerkskunst, Kultur und Genuss. Gemeinsam mit den Landesbühnen Sachsen und rund 60 ausgesuchten Kunsthandwerkern und kulinarischen Partnern aus der Region begrüßen wir Sie beim „Manufakturzauber“ im einzigartigen Ambiente von Europas erstem Erlebnisweingut. Auf alle kleinen Gäste wartet ein buntes Programm der Landesbühnen Sachsen.

in Kooperation
mit:



TIPP

Verbinden Sie Ihren Besuch auf Schloss Wackerbarth mit einem Abstecher auf den Radebeuler Weihnachtsmarkt „Lichterglanz & Budenzauber“ in Altkötzschenbroda.
www.radebeul.de

6. BIS 8. DEZEMBER

Freitag, 16.00 – 21.00 Uhr
Samstag, 10.00 – 19.00 Uhr
Sonntag, 10.00 – 18.00 Uhr

mit Eintritt

Kinder 0 - 6 Jahre Frei

Aktuelle Informationen zum Programm, Tickets und den anwesenden Manufakturen finden Sie im auf unserer Webseite unter:
www.schloss-wackerbarth.de





UNVERGESSLICHE MOMENTE

Ob private Feier oder berufliches Event, ob runder Geburtstag, Traumhochzeit oder Tagung - für Ihren individuellen Anlass bieten wir den besonderen Rahmen: Laden Sie ein zu Schloss Wackerbarth, einer der schönsten Eventlocations Deutschlands.

Lassen Sie sich von der Magie und prickelnden Lebensfreude auf Europas erstem Erlebnisweingut verzaubern und inspirieren: Ein Sektempfang am Belvedere, ein unvergessliches Event im barocken Schloss, eine stimmungsvolle Feier in der Vinothek, eine Tagung im Weinkeller oder ein erlesenes Menü mit Verkostung im Gasthaus - wir helfen Ihnen dabei, Ihr Event im Reich der Sinne zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.



IHR SOMMERFEST AUF SCHLOSS WACKERBARTH

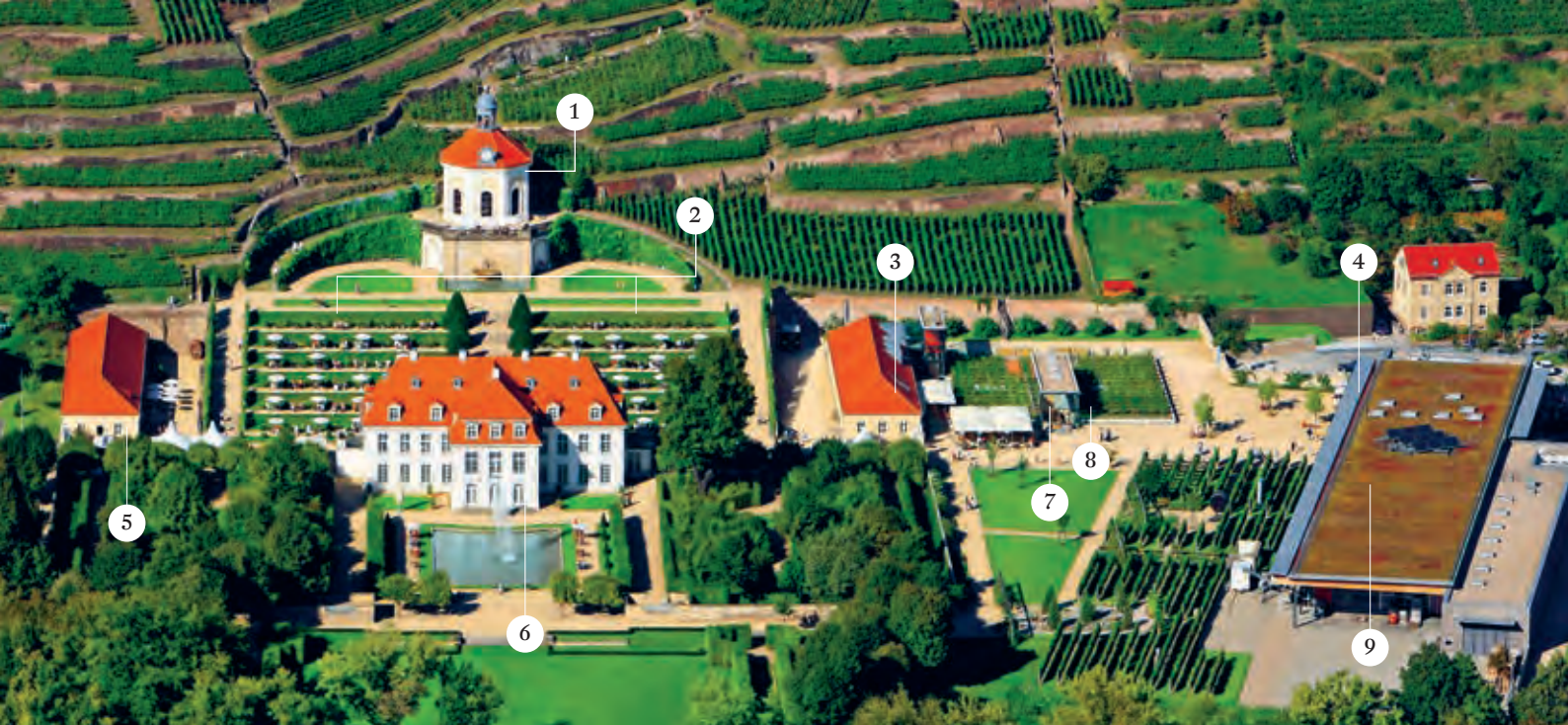
Im Herzen der Sächsischen Weinstraße und am Fuße malerischer Terrassenweinberge gelegen, verbindet das barocke Ensemble ein einzigartiges Ambiente mit moderner Architektur; abwechslungsreiche Unterhaltung mit perfektem Service; erlesene Speisen mit ausgezeichneten Weinen und Sekten. Erleben Sie einen genussvollen Sommerabend für bis zu 600 Personen vor traumhafter Kulisse.

Egal ob Kunden- und Mitarbeitererevents, Abendveranstaltungen, Sommerfeste, Teamausflüge, Tagungen und Seminar oder, Weihnachtsfeiern, wir beraten Sie gern.

Mit unseren außergewöhnlichen Angeboten geben Sie Ihrer Veranstaltung neue Impulse: Verändern Sie die Perspektive und erweitern Sie Ihren Horizont bei einer Führung durch unsere Manufaktur. Schulen Sie Ihre Sinne bei einer moderierten Verkostung oder stärken Sie den Zusammenhalt bei einer Wanderung durch die Weinberge.

Gern stellen wir für Sie ein passendes Rahmenprogramm zusammen.





① BELVEDERE

Wackerbarths schönste Aussicht ist unser Wahrzeichen: das Belvedere. Umgeben von Weinreben, Wasserspielen und Sandsteinfiguren ist das Belvedere ein Fest für die Sinne – ideal für kleine Feiern, Empfänge oder eine festliche Trauung.

② TERRASSEN

Romantisch gelegen in den Radebeuler Weinbergen: Der ideale Rahmen für sommerliche Konzerte und Galas unter freiem Himmel.

③ GASTHAUS

Hier wird Genuss gelebt: Unser Chefkoch kreiert exzellente Menüs, die unsere Weine und Sekte perfekt vollenden.

④ GUTSMARKT

Grenzenloser Genuss: Unser gutseigener Markt – eine gute Adresse für erlesene Sekte, Weine und ausgefallene Accessoires.



⑤ ALTE VINOHEK

Ob Workshop, Präsentation oder Hochzeitsfeier, unsere großzügig geschnittene Vinothek mit eigener Bar und Terrasse passt sich Ihren Wünschen an. In unserer barocken Anlage gelegen, aber dennoch geschützt, können Sie von hier das zauberhafte Ambiente von Schloss Wackerbarth genießen.

⑥ SCHLOSS

Die stilvoll eingerichteten Räume des Schlosses bieten einen exklusiven Rahmen für Tagungen und besondere Events.

⑦ WEINKELLER

Alte Sandsteinmauern erzählen von den Ursprüngen unseres Erlebnisweinguts: Wo einst die Weine in Barriquefässern reiften, setzen wir heute Ihre Veranstaltung perfekt in Szene. So verbindet unser historischer Weinkeller die jahrhundertelange Weingeschichte von Schloss Wackerbarth und ein modernes Ambiente zu einem einzigartigen Ganzen.



⑧ SANDSTEIN-GEWÖLBE

Hier kann man die jahrhundertelange Weinbautradition im Elbtal förmlich spüren. Direkt unter unserem Gasthaus gelegen und angrenzend an den historischen Weinkeller.



⑨ MANUFAKTUR

Tradition trifft Moderne: In unserer modernen Manufaktur verwandeln wir nach alter Tradition unsere sächsischen Trauben in elegante „Cool Climate“-Weine und feinste Sekte. Erleben Sie bei einer Führung wie Genuss entsteht.



NACHHALTIG GENIESSEN

Mit einer gezielten, ressourcen- und umweltschonenden Bewirtschaftung erhalten und fördern wir ein gesundes und intaktes Ökosystem Weinberg. Gleichzeitig bewahren wir die einzigartige Weinkulturlandschaft Sachsens auch für zukünftige Winzergenerationen im Elbtal.



Wir verzichten konsequent auf den Einsatz von nützlingsschädigenden Insektiziden, mineralischen Düngern und chemischen Herbiziden wie Glyphosat. An ihre Stelle treten u. a. Maßnahmen wie eine natürliche, standortangepasste Begrünung und eine aufwendige, mechanische wie auch manuelle Bodenbearbeitung.

Auch der Anbau pilzwiderstandsfähiger Rebsorten auf geeigneten Lagen - und die damit verbundene Reduzierung von Pflanzenschutzmaßnahmen auf diesen Flächen - trägt zu einem ressourcenschonenden Weinbau bei: Rund 10 Prozent aller Reben in unseren Weinbergen sind heute bereits sogenannte PiWis.

NATURNAHER & NACHHALTIGER WEINBAU

Als Sächsisches Staatsweingut setzt sich Schloss Wackerbarth für die Förderung und Entwicklung der sächsischen Weinkulturlandschaft ein. Entscheidend für den nachhaltigen Erfolg unserer Mission ist neben dem Erhalt der denkmalgeschützten Trockenmauern auch die ökologisch verträgliche, sozial gerechte und wirtschaftlich tragfähige Produktion und Vermarktung unserer Angebote und Produkte. Seit mehr als einem Jahrzehnt beschäftigen wir uns intensiv mit der naturnahen und nachhaltigen Bewirtschaftung unserer Weinberge. Im Frühjahr 2023 haben wir einen großen Meilenstein erreicht: Als erstes Weingut in den neuen Bundesländern wurden wir mit dem renommierten Nachhaltigkeitsiegel „FairChoice“ ausgezeichnet.

NACHHALTIGKEITSSIEGEL "FAIRCHOICE"



„FairChoice“ zählt zu den führenden Nachhaltigkeitszertifizierungen in der Weinwirtschaft. Das vom Deutschen Institut für Nachhaltige Entwicklung e.V. vergebene Siegel berücksichtigt alle drei Säulen der Nachhaltigkeit – Ökologie, Ökonomie und Soziales. Es umfasst 47 Kriterien, basierend auf international anerkannten Rahmenwerken für Nachhaltigkeit wie dem UN Global Compact und der Global Reporting Initiative (GRI). Darüber hinaus fließen auch Vorgaben für den kontrolliert umweltschonenden Weinbau sowie Richtlinien von Bioverbänden in die Bewertung mit ein.

CHRONIK

1727 - 1730

Graf von Wackerbarth lässt „Wackerbarths Ruh“ durch den Hofarchitekten Johann Christoph Knöffel entwerfen und bauen. 1734 stirbt Graf von Wackerbarth.

1834

Im Dezember diesen Jahres notiert Raugraf von Wackerbarth ein besonderes Rezept: Er vermählt ausgesuchten sächsischen Weißwein mit erlesenen Gewürzen und hat eine geistreiche Idee... er erwärmte die Flüssigkeit. Jedoch gerät das heute älteste bekannte Glühweinrezept Deutschlands wieder in Vergessenheit und wird erst 2013 wiederentdeckt.

1836

Drei angesehene Weingutsbesitzer gründen in Radebeul die erste Manufaktur für moussierende Weine in Sachsens – die spätere Sektkellerei Bussard. Der erste Kellermeister Johann Joseph Mouzon bringt aus seiner französischen Heimat Reims die klassische Flaschengärung mit nach Sachsen. Damit wird hier der Grundstein für eine der ältesten Sekttraditionen Europas gelegt.

1958 - 1989

1958 beginnt die Sektproduktion auf Schloss Wackerbarth. In den Jahren 1967 bis 1969 entstand auf dem Gelände des damaligen VEG (Z) Weinbau Radebeul eine moderne Sekt-Produktionshalle. Hier wurden Volumensekte aus überwiegend osteuropäischen Grundweinen hergestellt während die eigenen Trauben nach Meißen gehen mussten. 1972 ging Bussard in Volkseigentum über. Aufgrund begrenzter Wachstumsmöglichkeiten in den alten Räumlichkeiten wurde der Sitz im Laufe der 1970er Jahre nach Schloss Wackerbarth verlegt. Mitarbeiter, Technik und jahrhundertalte Sekt-Expertise zogen hierher um.

seit 2002

Schloss Wackerbarth wird als Europas erstes Erlebnisweingut neu eröffnet. Mit rund 200 Veranstaltungen und Events pro Monat bietet das Weingut seinen über 190.000 Gästen pro Jahr heute jeden Tag einen vielfältigen Genuss für alle Sinne und wurde ausgezeichnet u.a. als:

2010: „Höhepunkt der Weinkultur“ vom Deutschen Weininstitut (DWI)

2012: „Schönste Weinsicht Sachsens“ vom Deutschen Weininstitut (DWI)

2018: „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ beim „Deutschen Sekt Award“

2019: „Winner“ beim German Design Award in der Kategorie „Exzellentes Kommunikationsdesign. Markenidentität“

2022: Eine der „Unique Wineries of the World“ vom Fachmagazin VINUM

JANUAR

Wein & Licht

MO	1	Neujahr	DI	16
DI	2		MI	17
MI	3		DO	18
DO	4		FR	19
FR	5		SA	20 Wintertour
SA	6 Wintertour		SO	21 Winzerbrunch Wintertour
SO	7 Wintertour		MO	22
MO	8		DI	23
DI	9		MI	24
MI	10		DO	25
DO	11		FR	26 Spiel der Aromen
FR	12		SA	27 Winterwanderungen WT
SA	13 Winterwanderungen WT		SO	28 Winzerbrunch Wintertour
SO	14 Winzerbrunch Wintertour		MO	29
MO	15		DI	30
			MI	31

FEBRUAR

Wein & Licht

DO	1		DO	15
FR	2		FR	16 Spiel der Aromen
SA	3 Weiße Nacht Wintertour		SA	17 Wintertour
SO	4 Winzerbrunch Wintertour		SO	18 Winzerbrunch Wintertour
MO	5		MO	19
DI	6		DI	20
MI	7 Sekt & Trüffel KSS		MI	21 Wein & Wild KSS
DO	8		DO	22
FR	9		FR	23
SA	10 Winterwanderungen WT		SA	24 Winterwanderungen WT
SO	11 Winzerbrunch Wintertour		SO	25 Winzerbrunch Wintertour
MO	12		MO	26
DI	13		DI	27
MI	14 Valentine-Menü im Gasthaus		MI	28 Wein & Käse KSS
			DO	29

MÄRZ

Sektfrühling

FR	1		SA	16 Wintertour
SA	2 Wintertour		SO	17 Winzerbrunch Wintertour
SO	3 Winzerbrunch Wintertour		MO	18
MO	4		DI	19
DI	5		MI	20 Sekt & Trüffel
MI	6 Kochsternstunden		DO	21
DO	7		FR	22
FR	8 Spiel der Aromen		SA	23 Winterwanderungen WT
SA	9 Winterwanderungen WT		SO	24 Winzerbrunch Wintertour
SO	10 Winzerbrunch Wintertour		MO	25
MO	11		DI	26
DI	12		MI	27 Wein & Schokolade
MI	13 Wein & Wild		DO	28
DO	14		FR	29 Karfreitag
FR	15 Wein & Käse		SA	30
			SO	31 Ostersonntag Festtagsbrunch

WT = Wintertour
KSS = Kochsternstunden

APRIL		Sektfrühling			
MO	1	Ostermontag Festtagsbrunch	DI	16	
DI	2		MI	17	Wein & Schokolade
MI	3	Wein & Käse	DO	18	
DO	4		FR	19	Spiel der Aromen
FR	5		SA	20	
SA	6		SO	21	
SO	7		MO	22	
MO	8		DI	23	
DI	9		MI	24	Wein & Fisch
MI	10	Sachsenprobe	DO	25	
DO	11		FR	26	
FR	12	Wein & Wild	SA	27	Weinwanderwochenende
SA	13		SO	28	Weinwanderwochenende
SO	14		MO	29	
MO	15		DI	30	

MAI		Weinsommer			
MI	1		DO	16	
DO	2		FR	17	
FR	3	Spiel der Aromen	SA	18	Weinbergswanderung
SA	4		SO	19	Pfingstsonntag WBW
SO	5		MO	20	Pfingstmontag WBW
MO	6		DI	21	
DI	7		MI	22	
MI	8	Sachsenprobe	DO	23	Sonne im Glas
DO	9	Christi Himmelfahrt WBW	FR	24	
FR	10		SA	25	Weinbergswanderung
SA	11	Weinbergswanderung	SO	26	Weinbergswanderung
SO	12	Muttertag Weinbergswanderung	MO	27	
MO	13		DI	28	
DI	14		MI	29	Sachsenprobe
MI	15	Wackerbarths Grillgenuss	DO	30	
			FR	31	

JUNI		Weinsommer			
SA	1	Weinbergswanderung	SO	16	Weinbergswanderung
SO	2	Weinbergswanderung	MO	17	
MO	3		DI	18	
DI	4		MI	19	Wackerbarths Grillgenuss
MI	5	Wein & Käse	DO	20	Sonne im Glas
DO	6	Sonne im Glas	FR	21	
FR	7		SA	22	Weinbergswanderung
SA	8	Weinbergswanderung	SO	23	Weinbergswanderung
SO	9	Weinbergswanderung	MO	24	
MO	10		DI	25	
DI	11		MI	26	
MI	12	Sachsenprobe	DO	27	
DO	13		FR	28	
FR	14		SA	29	Weinbergswanderung
SA	15	Weinbergswanderung	SO	30	Weinbergswanderung

JULI		Weinsommer			
MO	1		DI	16	
DI	2		MI	17	
MI	3		DO	18	Sonne im Glas
DO	4	Sonne im Glas	FR	19	
FR	5		SA	20	Weinbergswanderung
SA	6	Weinbergswanderung	SO	21	Weinbergswanderung
SO	7	Weinbergswanderung	MO	22	
MO	8		DI	23	
DI	9		MI	24	
MI	10	Wackerbarths Grillgenuss	DO	25	
DO	11		FR	26	
FR	12		SA	27	Weinbergswanderung
SA	13	Weinbergswanderung	SO	28	Weinbergswanderung
SO	14	Weinbergswanderung	MO	29	
MO	15		DI	30	
			MI	31	Sonne im Glas

AUGUST		Weinsommer			
DO	1		FR	16	
FR	2		SA	17	Weinbergswanderung
SA	3	Weinbergswanderung	SO	18	Weinbergswanderung
SO	4	Weinbergswanderung	MO	19	
MO	5		DI	20	
DI	6		MI	21	Wein & Käse
MI	7	Wackerbarths Grillgenuss	DO	22	Sonne im Glas
DO	8	Sonne im Glas	FR	23	
FR	9		SA	24	TdoW WBW
SA	10	Weinbergswanderung	SO	25	TdoW WBW
SO	11	Weinbergswanderung	MO	26	
MO	12		DI	27	
DI	13		MI	28	Wackerbarths Grillgenuss
MI	14	Sachsenprobe	DO	29	
DO	15		FR	30	Spiel der Aromen
			SA	31	Weinbergswanderung

SEPTEMBER		Weinsommer			
SO	1	Weinbergswanderung	MO	16	
MO	2		DI	17	
DI	3		MI	18	Wein & Schokolade
MI	4		DO	19	
DO	5		FR	20	
FR	6		SA	21	Weinbergswanderung
SA	7	Federweißerfest WBW	SO	22	Weinbergswanderung
SO	8	Federweißerfest WBW	MO	23	
MO	9		DI	24	
DI	10		MI	25	Wein & Käse
MI	11	Wein & Wild	DO	26	
DO	12		FR	27	
FR	13		SA	28	Weinbergswanderung
SA	14	Weinbergswanderung	SO	29	Weinbergswanderung
SO	15	Weinbergswanderung	MO	30	

OKTOBER

Weinsommer

DI 1		MI 16	Wein & Wild
MI 2	Sekt & Trüffel	DO 17	Sachsenprobe
DO 3	Tag der dt. Einheit	FR 18	
FR 4		SA 19	Weinbergswanderung
SA 5	Weinbergswanderung	SO 20	Weinbergswanderung
SO 6	Weinbergswanderung	MO 21	
MO 7		DI 22	
DI 8		MI 23	Wein & Fisch
MI 9	Wein & Käse	DO 24	
DO 10		FR 25	Spiel der Aromen
FR 11	Spiel der Aromen	SA 26	Weinbergswanderung
SA 12	Weinbergswanderung	SO 27	Weinbergswanderung
SO 13	Weinbergswanderung	MO 28	
MO 14		DI 29	
DI 15		MI 30	Wein & Schokolade
		DO 31	Reformationstag

NOVEMBER

Wein & Licht

FR 1		SA 16	
SA 2		SO 17	
SO 3		MO 18	
MO 4		DI 19	
DI 5		MI 20	Buß- und Betttag
MI 6	Wein & Käse	DO 21	Erlesener Winterzauber
DO 7		FR 22	Erlesener Winterzauber
FR 8	Spiel der Aromen	SA 23	
SA 9		SO 24	
SO 10		MO 25	☆
MO 11		DI 26	☆
DI 12		MI 27	WSP Sternenglanz ☆
MI 13	Wein & Wild	DO 28	WSP Erlesener Winterzauber ☆
DO 14	Sachsenprobe EWZ	FR 29	Erlesener Winterzauber ☆
FR 15	Erlesener Winterzauber	SA 30	☆

DEZEMBER

Wein & Licht

SO 1	1. Advent	MO 16	☆
MO 2		DI 17	☆
DI 3		MI 18	WSP Erlesener Winterzauber ☆
MI 4	Wein & Wild EWZ	DO 19	WSP Erlesener Winterzauber ☆
DO 5	Erlesener Winterzauber	FR 20	Erlesener Winterzauber ☆
FR 6	Manufakturzauber	SA 21	☆
SA 7	Manufakturzauber	SO 22	4. Advent ☆
SO 8	Manufakturzauber	MO 23	☆
MO 9		DI 24	Heiligabend
DI 10		MI 25	1. Weihnachtsfeiertag FeB
MI 11	WSP EWZ Sternenglanz	DO 26	2. Weihnachtsfeiertag FeB
DO 12	WSP Erlesener Winterzauber	FR 27	
FR 13	Erlesener Winterzauber	SA 28	
SA 14		SO 29	
SO 15	3. Advent	MO 30	
		DI 31	Silvestermenü im Gasthaus

WBW = Weinbergswanderung | EWZ = Erlesener Winterzauber | WSP = Weihnachtliche Sachsenprobe | Feb = Feiertagsbrunch | ☆ = Adventsführungen | Schulfertien Sachsen

* Alle Preise gelten pro Nacht, auf Anfrage und Verfügbarkeit. Für eine Buchung setzen Sie sich bitte direkt mit unseren Partner-Hotels in Verbindung. Alle Preise gelten zusätzlich Beherbergungssteuer. Der Preis ist abhängig von der tagesaktuellen Übernachtungsrate.

UNSERE HOTEL-ARRANGEMENTS

Verbinden Sie Ihren Besuch auf Schloss Wackerbarth mit einer Übernachtung in einem unserer Partner-Hotels.

1. Radisson Blu Park Hotel & Conference Centre, Dresden Radebeul

Das 4* Superior Radisson Blu Park Hotel mit seiner Barocken Gartenanlage, liegt zu Füßen der Radebeuler Weinberge und ist der ideale Ausgangspunkt für Ausflüge nach Dresden, Meißen und zum Schloss Wackerbarth. Unser Angebot für Sie: 2 Übernachtungen mit Frühstück, Begrüßungsgetränk, eine Flasche Wein auf dem Zimmer, WLAN sowie Nutzung des Fitnessbereiches, ab 169,00 € p. P. im DZ oder ab 227,00 € p. P. im EZ. Die Nutzung des Blu Motion Spa ist gegen Gebühr. Buchungscode: Nizzas WeinGenuss2024

Radisson Blu Park Hotel & Conference Centre, Dresden Radebeul
Nizzastraße 55 · 01445 Radebeul · Tel. 0800.7070 717
www.radissonblu.com/parkhotel-dresdenadebeul

2. Hotel Villa Sorgenfrei und Restaurant Atelier Sanssouci

Im liebevoll restaurierten, historischen Weingut erwarten Sie 14 individuelle Zimmer und 2 Suiten, Veranstaltungsräume und die 7.000 m² große Parkanlage mit Gartenlounge und Sonnenterrasse. Unser Angebot für Sie: ab 175,- € im DZ, ab 150,- € im DZ zur Einzelnutzung (inkl. Frühstück)*

Hotel Villa Sorgenfrei · Augustusweg 48 · 01445 Radebeul
Tel. 03 51.79 56 66-0 · www.hotel-villa-sorgenfrei.de

3. Maritim Hotel Dresden

Unser Angebot für Sie: „Ab 4 Nächte wird gespart“, Buchbar vom 1. Januar bis 20. November 2024, 4 x ÜB inkl. reichhaltigem Maritim Frühstücksbuffet, Begrüßungscocktail, Abendessen im Rahmen der Halbpension am letzten Abend, Ticket für die Stadtrundfahrt mit dem Doppeldeckerbus, Ticket für den Aufstieg zur Kuppel der Frauenkirche am zweiten Tag, Leihbademantel für die Dauer Ihres Aufenthalts, Kostenfreies Internet via Kabel und WLAN, Freie Nutzung von Schwimmbad und Sauna; Preis pro Person: ab 299 € im Doppelzimmer, ab 447 € im Einzelzimmer

Maritim Hotel Dresden · Devrientstraße 10-12 · 01067 Dresden
Tel. 03 51.216 10 18 · reservierung.dre@maritim.de · www.maritim.de

Informationen & Kontakt

Telefon 03 51.89 55-0
Fax 03 51.89 55-250
kontakt@schloss-wackerbarth.de
www.schloss-wackerbarth.de



Öffnungszeiten

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite.

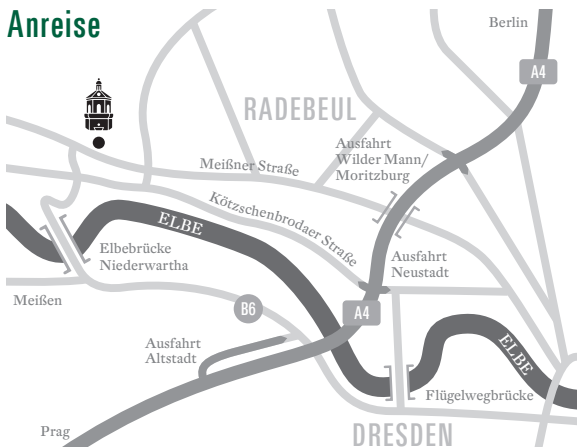
Sektfrühling im März & April

Weinsommer von Mai bis Oktober

Wein & Licht von November bis Februar

Tickets und Gutscheine für Veranstaltungen sowie Weine und Sekte von Schloss Wackerbarth erhalten Sie im Markt oder in unserem Online-Shop unter shop.schloss-wackerbarth.de

Anreise



Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln aus Dresden:

- mit der S1 Richtung Meissen Triebischtal bis Radebeul-Kötzschenbroda
- weitere 15 Minuten Fußweg in Fahrtrichtung oder
- mit der Straßenbahnlinie 4 in Richtung Weinböhlä bis zur barrierefreien Haltestelle Schloss Wackerbarth



Genuss kennt keine Grenzen!

Besuchen Sie uns auf Facebook & Instagram.

