

PRESSEMITTEILUNG

Premiere auf den Weihnachtsmärkten in Quedlinburg und Goslar

Schloss Wackerbarth präsentiert vor Ort zum ersten Mal sein traditionsreiches Wintergetränk

Radebeul, 21. November 2023. Ab Ende November weht wieder ein feinwürziger Duft durch die deutschen Innenstädte: Es ist Weihnachtsmarkt- und Glühweinzeit. In Quedlinburg und Goslar erleben alle Besucher in diesem Jahr eine genussvolle Premiere. Zum ersten Mal präsentieren die Winzer von Schloss Wackerbarth ihr traditionsreiches Wintergetränk an einem eigenen Stand. Für „Wackerbarths Weiß & Heiß“ haben sie das älteste bekannte Glühweinrezept Deutschlands aus dem Jahr 1834 behutsam an den heutigen Geschmack angepasst.

Das älteste bekannte Glühweinrezept Deutschlands

Mit „Wackerbarths Weiß & Heiß“ führen die Winzer von Europas erstem Erlebnisweingut die fast 190-jährige Glühweintradition im sächsischen Elbtal fort. Am Anfang dieser Tradition steht August Raugraf von Wackerbarth. Im Dezember 1834 suchte der Kunst- und Genussliebhaber auf seinem Barockschloss mit Weinbergen in Radebeul nach einem besonderen Getränk, welches die Kälte vergessen lässt und das Herz erwärmt. Er verfeinerte Weißwein mit erlesenen exotischen Gewürzen wie Safran, Anis und Granatapfel. Und hatte eine geistreiche Idee ... er erhitzte die Flüssigkeit.

Lange verschollen und wieder in Vergessenheit geraten, entdeckte Dr. Nils Brübach, Referatsleiter im Sächsischen Hauptstaatsarchiv in Dresden, Ende 2013 dieses besondere Dokument im Nachlass des Raugrafen. Nach eingehender Prüfung war klar, dass es sich um eine Rezeptur handelt, die man heute als Glühwein bezeichnen würde. Damit ist es das älteste bekannte Glühweinrezept Deutschlands.

Sofort nach der Entdeckung begann Schloss Wackerbarth diese Tradition mit neuem Leben zu erfüllen. Für „Wackerbarths Weiß & Heiß“ passten die Elbtalwinzer das historische Rezept des Raugrafen behutsam an den heutigen Geschmack an. Heute ist ihr feinfruchtiges Wintergetränk aus sächsischem Weißwein, Traubensaft und fein würzenden Zutaten weit über die Grenzen des Elbtals hinaus beliebt und jetzt auch auf den Weihnachtsmärkten in Quedlinburg und Goslar erhältlich.

Das historische Rezept des Raugrafen von Wackerbarth

Zutaten für eine Dresdner Kanne (0,93 Liter)

4 Loth Zimmet-Puder
2 Loth Ingwer
1 Loth Anis-Körner
1 Loth Galganat (Granatapfel)
2 Loth Muskatnüsse
1 Loth Kardamom
1 Gran Safran

Erhitze, misch und seihe (siebe) es und munde es mit Honig und Zucker ab!

1 Loth = 14 Gramm; 1 Gran = 1/2 Gramm

PRESSEMITTEILUNG

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

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