



## PROJEKTTAG AUF SCHLOSS WACKERBARTH

GESCHICHTE / ARCHITEKTUR + GEOGRAFIE / GEOLOGIE + BIOLOGIE / CHEMIE + PHYSIK + EXPERIMENT = PROJEKTTAG AUF SCHLOSS WACKERBARTH

	Geschichte / Architektur		Geografie / Geologie	Biologie / Chemie		Physik	Experiment	
Lernziel	Zeit des Barock, Geschichte des Weinbaus	Barock und Neuzeit in Sachsen	Weinanbaugebiete Sächsische Weinstraße Schloss Wackerbarth	Aufzucht der Rebstöcke, Fotosynthese		alkoholische Gärung	Technik / Mechanik physikalische Prozesse bei der Weinherstellung	Oechsle- Grad- Bestimmung
Lehrinhalte	Graf von Wackerbarth und August der Starke  Terrassenweinanbau  Geschichte des Weinbaus (Karl Pfeiffer)	Manufaktur Gartenanlage Schlossanlage Belvedere Gartenbauarchitekt ur	Weinberg Terroir Terrassenbau/ Trockenmauerbau Steillage Bodenproben Bodentypen Granit Porphyr-Senit- Verwitterungsboden Lößboden Sand	Rebschnitt Laubarbeit Weinbergspflege  Schädlinge Unkraut  Weinlese		1. Gärung: Maische Most Hefe Stillwein  2. Gärung: Stillwein Cuvee Sekt  Malo-laktische Gärung: Biologischer Säureabbau im Holzfass	Bodenbearbeitungs- maschinen Tankpresse Entrapper Rüttelpult Abfülltechnik CO- Druck Sektflasche Enthefen	Mostwaage zur Bestimmung von Fruchtzucker
Lehrinstrumente: Rundgang durch den Weinberg, die Schlossanlage und Manufaktur inklusive Vorträgen und Multimediapräsentation.							Workshop	

Alle Schüler erhalten ein Handout sowie am Ende der Tour einen Projektfragebogen mit Fragen zu den Themen Wein, Sekt und Sächsische Weinstraße. Der Fragebogen kann Teil der Benotung sein.



# Schloss Wackerbarth

## PROJEKTTAG AUF SCHLOSS WACKERBARTH

GESCHICHTE / ARCHITEKTUR + GEOGRAFIE / GEOLOGIE + BIOLOGIE / CHEMIE + PHYSIK + EXPERIMENT = PROJEKTTAG AUF SCHLOSS WACKERBARTH

Die Projekttag werden durch pädagogisch geschultes Fachpersonal durchgeführt.

**Dauer: 1,5 Stunden**

**Die Touren beinhalten keine Verkostung!**

Der Projekttag wurde von Pädagogen, die diesen mit ihren Schülern bei uns durchgeführt haben, als pädagogisch wertvoll eingestuft.

**PREIS: AB € 6,00 P. P. OHNE VERKOSTUNG; AB € 9,00 P. P. MIT VERKOSTUNG**

**Ihr Ansprechpartner:**

Nicole Jotzo, Tel. 0351.89 55-146 & Christina Teichert, Tel. 0351.89 55-212

**So erreichen Sie uns:**

Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth

Wackerbarthstraße 1, 01445 Radebeul

Telefon: 0351.8955-200, Fax: 0351.8955-250

Internet: [www.schloss-wackerbarth.de](http://www.schloss-wackerbarth.de), e-mail: [kontakt@schloss-wackerbarth.de](mailto:kontakt@schloss-wackerbarth.de)

