



WILLKOMMEN IM REICH DER SINNE.

WILLKOMMEN AUF SCHLOSS WACKERBARTH.

Die älteste Sektkellerei Sachsens, in Radebeul zwischen Dresden und Meißen gelegen, begrüßt als erstes Erlebnisweingut Europas ihre Gäste.

Dresden ist bekannt als Zentrum barocker Lebensfreude. August der Starke ließ in unmittelbarer Nähe zu Dresden Landsitze und Lustschlösser erbauen. Schloss Wackerbarth übte damals wie heute im doppelten Sinn eine Anziehungskraft für Genießer und Freunde der mediterranen Lebensart aus. Die romantische Lage mitten in den Radebeuler Weinbergen und die eigene Herstellung ausgezeichneter Weine und Sekte bieten Ihnen und Ihren Gästen einen Genuss für alle Sinne.

Mit täglichen Genuss-Touren zu den Themen Wein und Sekt durch die Manufaktur sowie einem eigenen Gasthaus, geführt von unserem Chefkoch, bringt das Sächsische Staatsweingut seinen Gästen heute den sächsischen Wein- und Sektgenuss näher.

Das barocke Ensemble aus Schlossanlage, Weinbergterrassen und dem Belvedere bietet Ihnen nach der Restauration wieder ein außergewöhnliches Ambiente für Ihre Veranstaltungen. Stilvoll eingerichtete Tagungsräume im Schloss, glanzvolle Empfänge im Belvedere oder genussvolle Bankette im historischen Weinkeller: Wo der Hof August des Starken rauschende Feste gefeiert hat, begrüßt Schloss Wackerbarth heute herzlich seine Gäste.





WO AUS TRAUBEN TRÄUME WERDEN IHRE VERANSTALTUNG IM REICH DER SINNE

Die faszinierende, barocke Schloss- und Gartenanlage und eine moderne Wein- und Sektmanufaktur bieten für Ihre Veranstaltung den originellen und charmanten Rahmen.

Ob Tagungen, Kunden- oder Mitarbeiter-Events, Produktpräsentationen, oder Familienfeiern – Schloss Wackerbarth bietet für Sie das ideale Ambiente. Wir empfangen Ihre Gäste mit erlesenen Weinen, feinen Sekten und echter sächsischer Gastlichkeit – zu genussvollen Führungen, klassischen Konzerten, romantischen Abenden, spannenden Weinproben und prickelnden Festen – die natürlich auch Teil Ihrer Veranstaltung sein können.

Gern setzen wir diese für Sie in Szene.

- Tagungen und Seminare
- Kunden- und Mitarbeitererevents
- Produktpräsentationen
- Rahmenprogramme
- Familienfeiern
- Hochzeiten
- Jubiläen und Klassentreffen
- Führungen und Verkostungen





IHRE TRÄUME - UNSERE AKTIVPROGRAMME

SINNESWANDELN – TRAINING DER SINNE

Gehen Sie gemeinsam mit unserem Gastgeber Sinneswandeln.

In kleinen Gruppen spazieren Sie entlang der fünf Stationen, die Ihre Sinne fordern werden:

Hier fühlen Sie, da schnuppern Sie in die Welt des Weins hinein, dort schmecken Sie sich durch bukettreiche Weine und betrachten goldgelbfarbene, erlesene Tropfen. Anderswo lauschen Sie gar, wie sich die Fruchtigkeit des Rieslings anhört oder wie verspielt eine Cuvée klingt.

Schulen Sie Ihre Sinne! Kreativität und Forschergeist sind gefragt.

Dauer: 2 – 3 Stunden
Gruppengröße: 30 - 100



LIVE-DEGORGIEREN

Begeben Sie sich auf eine kleine Entdeckungsreise durch unsere moderne Manufaktur. Erfahren Sie, wie die Bläschen in den Sekt kommen und warum der Sekt auf Schloss Wackerbarth gerüttelt und nicht geschüttelt wird.

Stehen Sie persönlich unserem Kellermeister und seinem Team an diesem Abend zur Seite, wenn er unsere klassische Flaschengärung von der Hefe befreit und einen erlesenen Sekt daraus kreiert.

Danach legen Sie selbst „Hand“ an und werden für einen Abend selbst zum Winzer. Mit einem selbst aufgeklebten Etikett wird Ihre Sektflasche eine ganz besondere Erinnerung zum mit nach Hause nehmen.

Dauer: 30 – 60 min
Gruppengröße: ab 30





IHRE TRÄUME - UNSERE AKTIVPROGRAMME

SCHLENDERWEINPROBE MANUFAKTUR

Eine genussvolle Reise in die Welt der Aromen.

Schlendern Sie durch die moderne Abfüllhalle, erfahren Sie, was eigentlich bei der Gärung passiert und wie mit schonendem Ausbau im Barrique die Aromen erhalten bleiben.

Sie verweilen an vier Orten der Manufaktur, probieren erlesene Tropfen von Schloss Wackerbarth und kommen in den Genuss einer Weinprobe während der aktuelle Jahrgang noch in den Tanks und Fässern schlummert. Bei diesem genussvollen Spaziergang werden Sie überrascht sein, wie sich die Fruchtigkeit des Rieslings anhören und wie gar ein Rosenbeet ins Weinglas kommen kann.

*Dauer: 1,5 Stunden mit Verkostung von 4 Weinen und einem Sekt
Gästeszahl: 15 - 100*



SCHLENDERWEINPROBE SCHLOSS & GARTEN

Schlendern Sie auf den Spuren der 800-jährigen sächsischen Weinanbaugeschichte durch Moderne und Tradition und tauchen Sie ein in die Kunst des Weinbaus in Sachsen.

Sie spazieren durch die moderne Manufaktur über die elegante barocke Schloss & Gartenanlage am Fuße der romantischen Weinberge, vorbei am Herrenhaus und Belvedere hinein in die barocken Lustgärten. An romantischen Flecken verweilen Sie und verwöhnen Ihren Gaumen mit erlesenen Tropfen, während unser Verkoster sie anekdotenreich in die Zeiten August des Starken entführt.

*Dauer: 2 Stunden mit Verkostung von 6 Weinen und einem Sekt
Gästeszahl: 15 - 100*





UNSERE VERANSTALTUNGSREIHEN

Sachsenprobe

Schloss Wackerbarth und zwei weitere sächsische Weingüter stellen ausgewählte Weine zu einem besonderen Menü vor. Und zwar in einem unterhaltsamen Dialog zwischen Weinverkoster und Chefkoch.

Dauer: 2-3 Stunden

Gruppengröße: 30 - 100

Spiel der Aromen

Trauen sie Ihrer Nase? Unsere Gäste erleben spielerisch, was ihr Geruchssinn wahrzunehmen vermag. Das Bukett acht verschiedener Weine erinnert dabei z.B. an heimische Johannisbeeren oder exotische Pfirsichfrüchte. Ob man seiner Nase tatsächlich vertrauen kann, erfahren die Gäste im direkten Vergleich mit natürlichen Proben von Apfel bis Zitrone.

abendbegleitend

Gruppengröße: ab 30

Wein und Käse – Romanze oder Rosenkrieg?

Eine Reise in die Welt des Genusses. Getreu unserem Motto „Erlesen sächsisch“ führen wir Sie in einem unterhaltsamen Dialog zwischen unserem Verkoster und einem Käsespezialisten in die spannende Welt von Wein und Käse ein. Probiert, gekostet und bewertet werden 12 sächsische Käsesorten zu 6 erlesenen Weinen von Schloss Wackerbarth.

Dauer: 1-2,5 Stunden

Gruppengröße: 30 - 60

Wein und Schokolade

Wo dem Traditionalisten die Sinne versagen, öffnet sich experimentierfreudigen Weintrinkern ein barockes Reich zwischen zartem Schmelz und Bacchus' Freuden. Chocolatier Olav Praetsch und unser Verkoster präsentieren ein Genuss-Erlebnis.

Dauer: 1-2,5 Stunden

Gruppengröße: 30 – 60

Winzerbrunch im Gasthaus

Gern begrüßen wir Sie jeden Sonntag und an Feiertagen ab 10.00 Uhr zu einem genussvollen Frühstück im stillvollen Ambiente unseres Gasthauses. Im Preis enthalten sind Begrüßungssekt, Kaffee- und Teespezialitäten, reichhaltiges Buffet sowie eine 3er-Probierprobe unserer Cuvée-Sachsen-Weine.

Diese können als Rahmenprogramm gern auch ein Bestandteil Ihrer Veranstaltung sein.





UNSERE FÜHRUNGEN

Die Wein-Führung

Bei dieser Führung zeigen wir unseren Besuchern im Weinfeld und Weinkeller, wie spannend die alkoholische Gärung ist und was den Charakter unserer Weine ausmacht. Zum Abschluss erwartet die Gäste eine Verkostung von drei Weinen. Die Wein-Führung startet täglich 14:00 Uhr & auf Anfrage.

Dauer: 1 Stunde

Gruppengröße: ab 15



Die Sekt-Führung

Diese Tour führt durch unsere Sektmanufaktur und erläutert Ihnen, wie die Bläschen in den Sekt kommen. Das Verfahren der traditionellen Flaschengärung lernen die Besucher in unserem Rüttelkeller kennen, das Ergebnis probieren Sie bei der anschließenden Verkostung. Unsere Sekt-Führung beginnt täglich 17:00 Uhr sowie auf Anfrage.

Dauer: 1 Stunde

Gruppengröße: ab 15



Die Schloss- & Garten-Führung

Im Rahmen dieses Angebots präsentieren wir die barocke Schlossanlage, den historischen Park und die modernen Themengärten. In einer Art Zeitreise werden Geschichten und Anekdoten, Persönlichkeiten und bedeutende Ereignisse wieder lebendig. Zur Verkostung stehen zwei Weine und ein Sekt. Die Schloss- & Garten-Tour bieten wir jeden Sonntag 15:00 Uhr sowie auf Anfrage an.

Dauer: 1 Stunde

Gruppengröße: ab 15



Weinbergswanderung

Unser Chefverkoster lädt Sie zu einer genussvollen Wanderung durch die Weinberge von Schloss Wackerbarth ein. Sie erfahren was 800 Jahre Weinbau in Sachsen ausmachen und wie im kleinsten Weinanbaugebiet Deutschlands unverwechselbare Weine und Sekte entstehen. Vorbei an der barocken Schloss- und Gartenanlage führt die informative Wanderung entlang der sonnenverwöhnten Steillagen. Vier Weinproben erwarten Sie.

Dauer: 2 Stunden





Gruppengröße: ab 15





RÄUMLICHKEITEN

Unsere stilvoll eingerichteten Räume bieten einen exklusiven Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Räume					Fläche (m ²)	Länge x Breite x Höhe (m)
Belvedere	40	-	20	80	82	Ø 10 H 7,30
Alte Vinothek	150	80	80	200	220	25,00 x 8,50 x 3,50
Schloss – Obergeschoss	115	56	88	165	202	-
Kaminzimmer	60	24	40	80	89	9,66 x 7,60 x 3,84
Kleines Sitzungszimmer	30	16	24	40	61	7,08 x 5,85 x 3,83
Weinbibliothek	25	16	24	25	52	11,13 x 5,00 x 3,89
Herrenzimmer	20	8	10	20	25	5,00 x 5,00 x 3,89
Schloss – Untergeschoss	90	40	64	150	185	-
Gartensaal	60	24	40	80	88	9,30 x 7,60 x 3,28
Grüner Salon	30	16	24	40	55	10,98 x 4,90 x 3,34
Schlossbar	-	-	-	30	42	11,25 x 4,60 x 3,21
Weinkeller	300	150	180*	300	275	31,60 x 8,90 x 3,64
Sandsteingewölbe	120	45	90	120	126	15,50 x 8,20 x 5,29
Weinkeller und Sandsteingewölbe	-	-	270	420	401	-
Summe	815	371	522	955	1090	-

* maximale Kapazität ohne Buffet/ oder Buffet im Sandsteingewölbe

Gern steht unser Restaurant auf Schloss Wackerbarth für Gruppen bis zu 60 Personen zur Verfügung. Für Gruppengrößen ab 300 Gästen, stellen wir Ihnen gern ein individuelles Raumkonzept vor.

Tagungsbereich

Tagungsräume	7
Kleinster Raum	55 m ²
Größter Raum	275 m ²
Behindertengerecht	Fahrstuhl vorhanden



Reihenbestuhlung



Parlamentarische Bestuhlung



Dinner



Stehempfang

Bestuhlungsmöglichkeiten

Reihenbestuhlung	bis 300 Personen
Parlamentarische Bestuhlung	bis 150 Personen
Bankettbestuhlung	bis 220 Personen
Stehempfang	bis 420 Personen
100 Parkstellplätze	

Ausstattung/ Technik

Standardausstattung Tagungstechnik*
 TV-Videoanlage
 Telefonanlage sowie ISDN
 Teilweise klimatisiert
 Beschallungsanlage
 Medientechniker
 Meeting-Manager und -Team
 Tagungsbüro
 Tagungspauschale

* Flip-Chart, Overhead-Projektor, Leinwand, Dia-Projektor, Beamer, Pinwand



BELVEDERE

Das Belvedere ist das Wahrzeichen von Schloss Wackerbarth. Direkt am Weinberg gelegen, erschließt sich von hier aus die Schönheit der gesamten Anlage. Für Feiern, Empfänge und Festmenüs ist es geradezu prädestiniert. Gern können Sie die Möglichkeit wahrnehmen, sich im Belvedere auch standesamtlich trauen zu lassen.

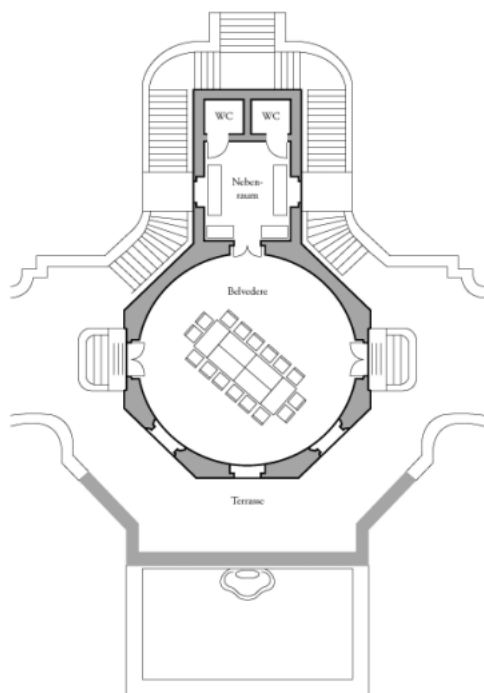
Reihenbestuhlung bis 40 Personen

Dinner bis 20 Personen

Stehempfang bis 80 Personen

Fläche: 82 m²

Ø: 10m, H: 7,30 m



Maßstab 1 : 182





ALTE VINOHEK

Die Alte Vinothek ist heute ein langgestreckter Raum mit integrierter Theke, der je nach Sitz- und Bestuhlungsvariante Platz für Gesellschaften von 50 bis 120 Personen bietet. Von der langen Festtafel über die Bistrobestuhlung bis hin zur Konzertbestuhlung mit Bühne kann der Raum dem Charakter der jeweiligen Veranstaltung angepasst werden. Auch für Arbeitstagen ist die Vinothek sehr gut geeignet.

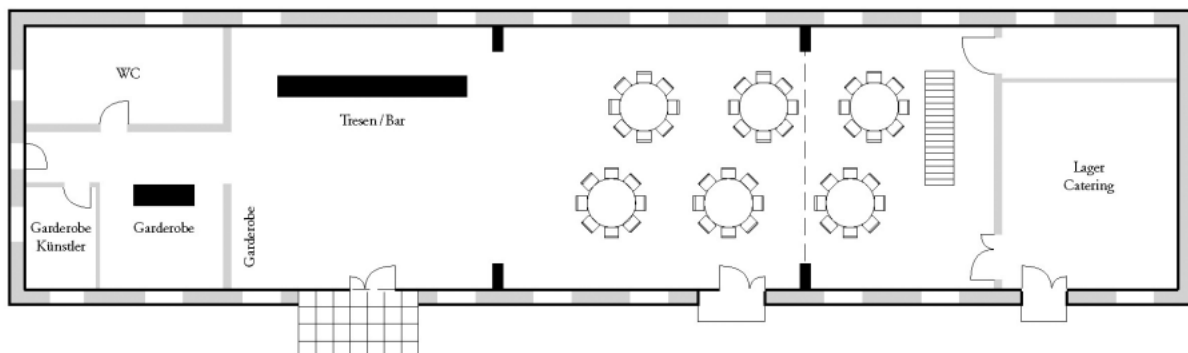
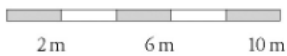
Reihenbestuhlung bis 150 Personen
Parlamentarische Bestuhlung bis 80 Personen
Dinner bis 80 Personen
Stehempfang bis 200 Personen

Fläche: 220 m²

L: 25m, B: 8,50 m, H: 3,50 m



Maßstab 1 : 147





SCHLOSS – OBERGESCHOSS | I

Kaminzimmer

Das herrschaftliche Kaminzimmer befindet sich im ersten Obergeschoss und ist der größte Raum im Schloss. Der stilvolle und noch erhaltene Kamin verleiht Ihrem Anlass ein unvergessliches Ambiente und kann im Winter sogar beheizt werden. Durch die direkte Verbindung zur Ahnengalerie und der Weinbibliothek kann der Raum erweitert werden.

Reihenbestuhlung bis 60 Personen

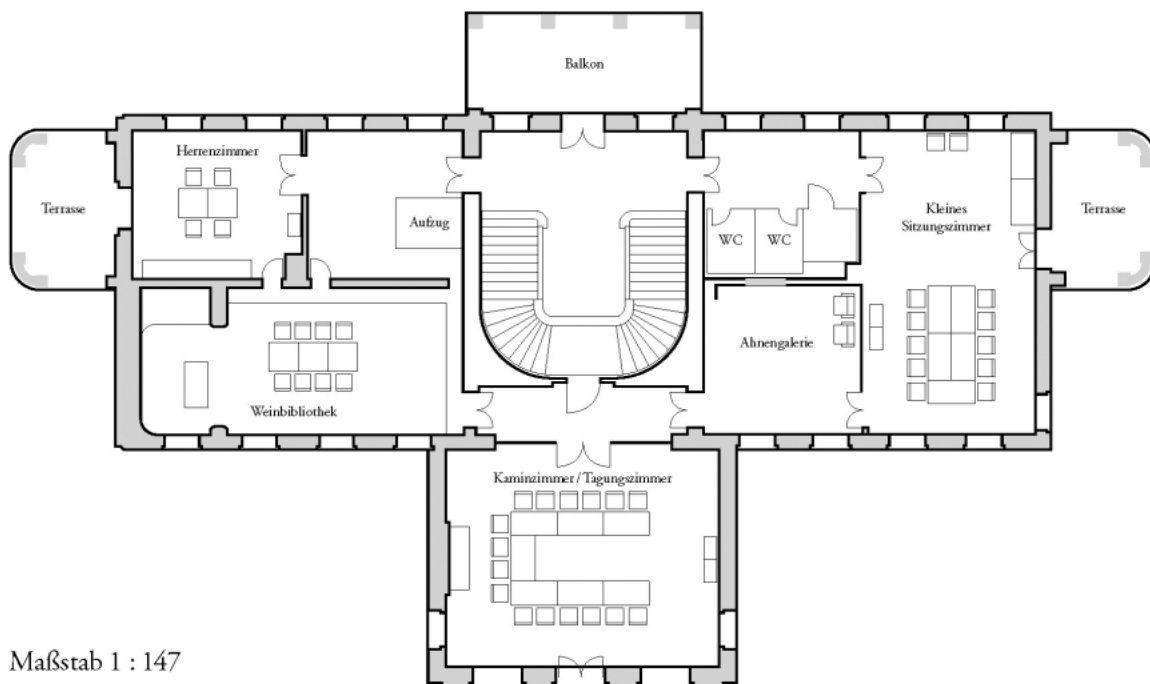
Parlamentarische Bestuhlung bis 24 Personen

Dinner bis 40 Personen

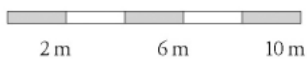
Stehempfang bis 60 Personen

Fläche: 89 m²

L: 9,66m, B: 7,60 m, H: 3,84 m



Maßstab 1 : 147





SCHLOSS – OBERGESCHOSS | 2

Kleines Sitzungszimmer

Das Kleine Sitzungszimmer schließt im ersten Obergeschoss direkt an die Ahnengalerie an und bietet bis zu 40 Personen Platz. Der Schlosscharakter des Zimmers findet sich in einer aufwendigen Deckenmalerei wieder. Sowohl das Zimmer als auch der Seitenbalkon bieten einen einzigartigen Blick nicht nur auf die Weinberge, sondern auch auf den Schlossgarten.

Reihenbestuhlung bis 30 Personen

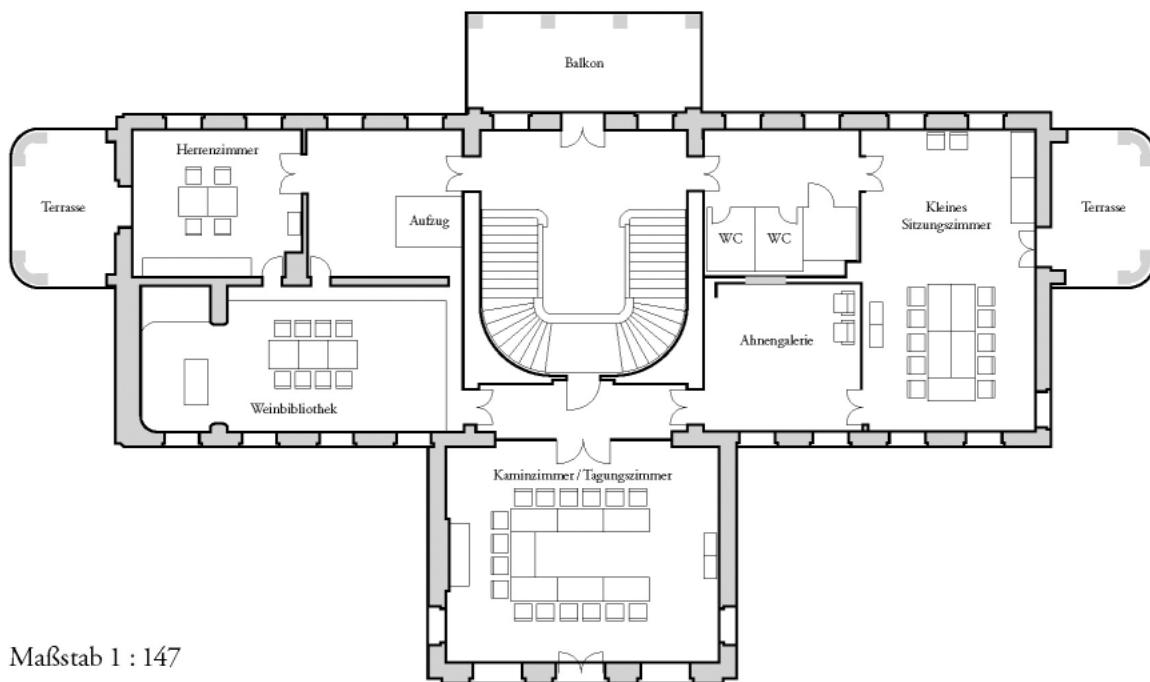
Parlamentarische Bestuhlung bis 16 Personen

Dinner bis 24 Personen

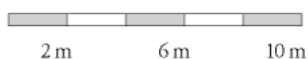
Stehempfang bis 30 Personen

Fläche: 61 m²

L: 7,08m, B: 5,85 m, H: 3,83 m



Maßstab 1 : 147





SCHLOSS – OBERGESCHOSS | 3

Weinbibliothek

Die Weinbibliothek im Schloss erinnert wahrhaftig an eine alte Bibliothek. Holzvertäfelte Wände und eingebaute Schränke vermitteln einen urigen Charme. Mit 52m² eignet sich dieser Raum im ersten Obergeschoss besonders für kleinere Empfänge mit bis zu 25 Personen.

Reihenbestuhlung bis 25 Personen

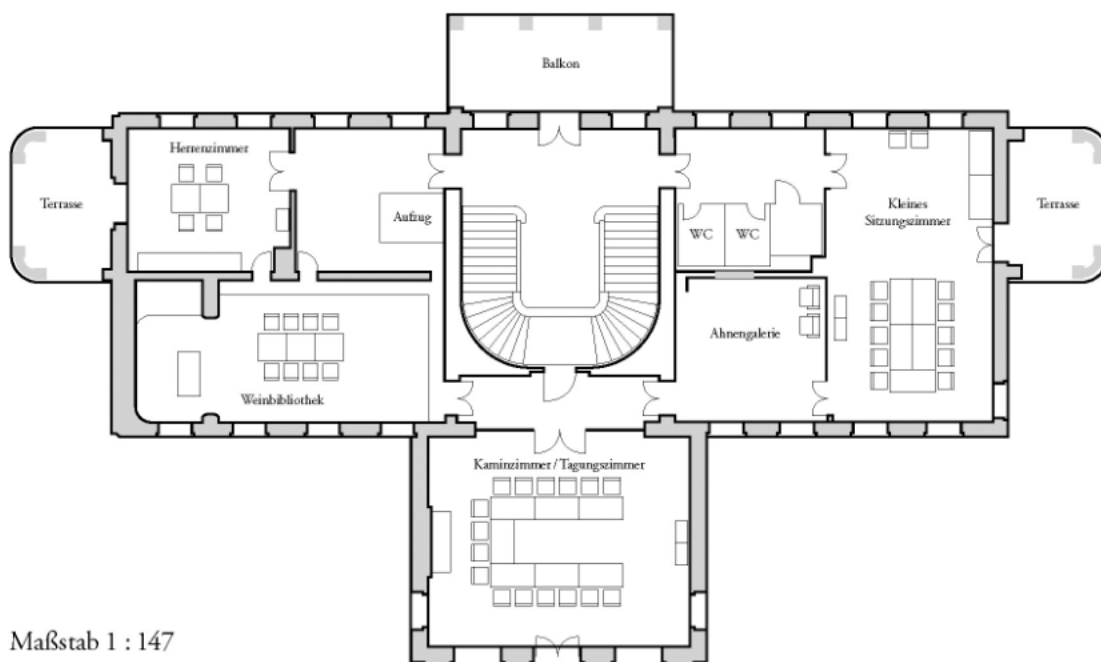
Parlamentarische Bestuhlung bis 16 Personen

Dinner bis 24 Personen

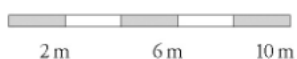
Stehempfang bis 30 Personen

Fläche: 52 m²

L: 11,13m, B: 5,00 m, H: 3,89 m



Maßstab 1 : 147





SCHLOSS – OBERGESCHOSS | 4

Herrenzimmer

Das Herrenzimmer schließt sich im ersten Obergeschoss an die Weinbibliothek an und bietet Raum für ein Dinner zu zweit oder einen kleineren Gästekreis. Über einen Ausgang gelangt man auf einen Seitenbalkon, der einen erstrangigen Blick auf die Weinberge und den Schlossgarten bietet.

Reihenbestuhlung bis 20 Personen

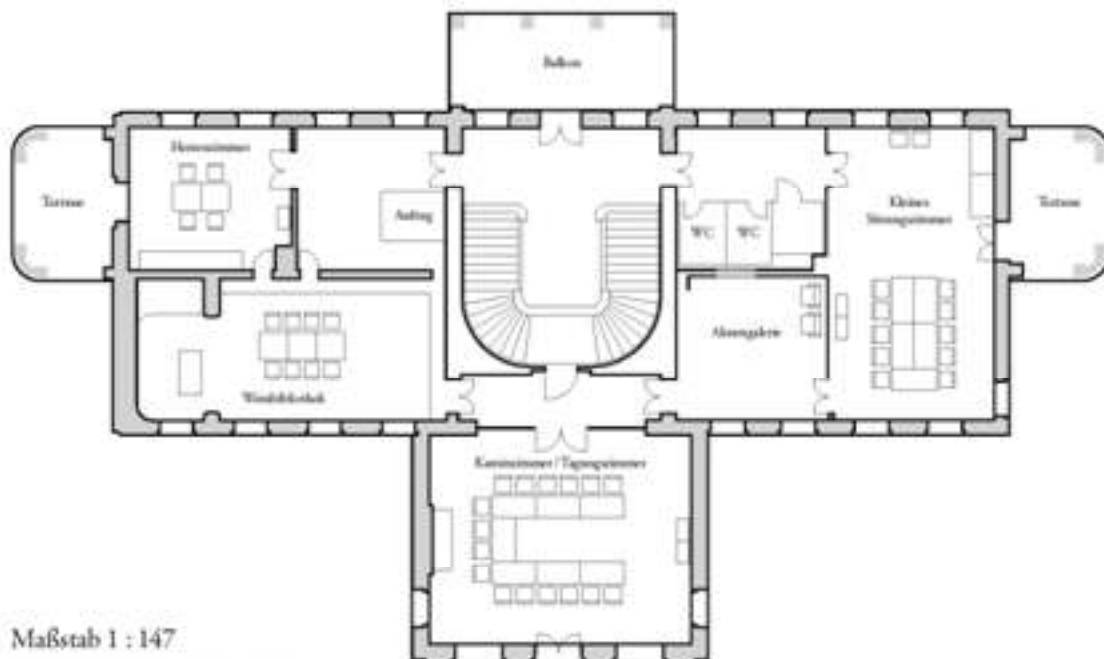
Parlamentarische Bestuhlung bis 8 Personen

Dinner bis 10 Personen

Stehempfang bis 20 Personen

Fläche: 25 m²

L: 5,00 m, B: 5,00 m, H: 3,89 m



Maßstab 1 : 147





SCHLOSS – UNTERGESCHOSS | I

Gartensaal

Der Gartensaal ist ein prunkvoller und lichtdurchfluteter Raum mit Ausblick auf den Springbrunnen vor dem Schloss. Wie der Name schon sagt, ermöglicht der Gartensaal mit seinen Flügeltüren einen direkten Zugang zum Garten von Schloss Wackerbarth.



Reihenbestuhlung bis 60 Personen

Parlamentarische Bestuhlung bis 24 Personen

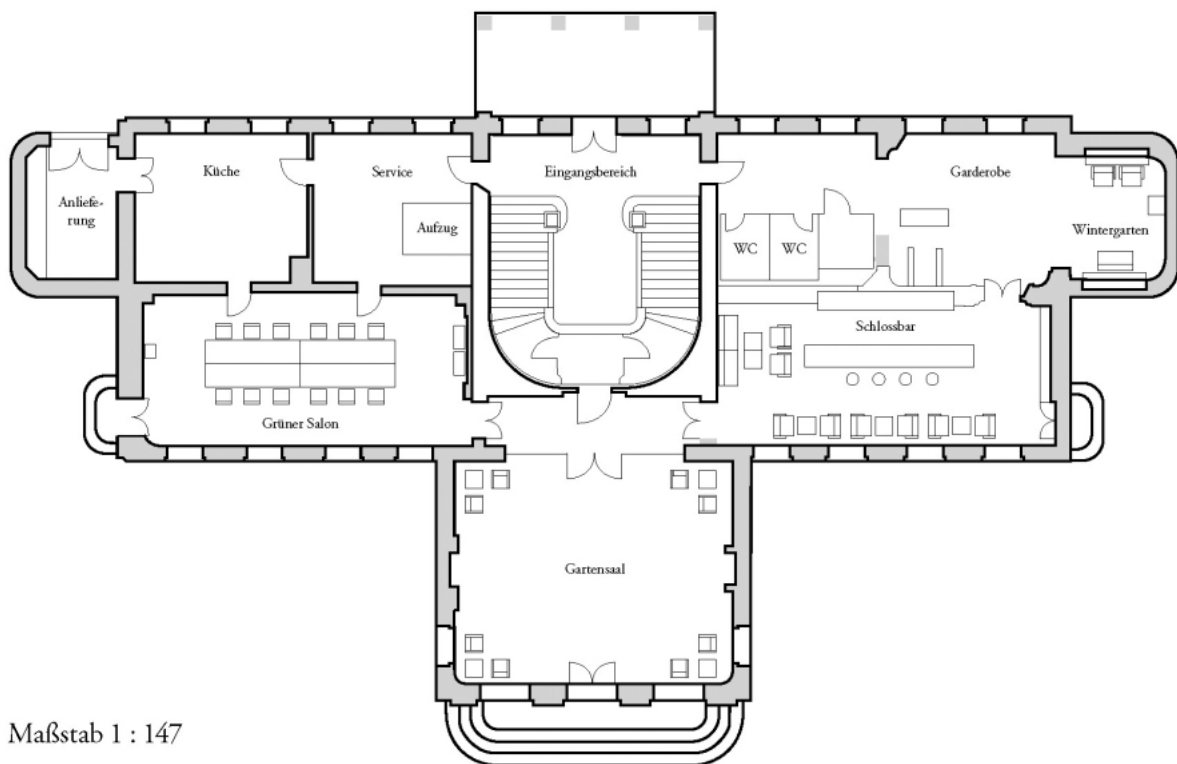
Dinner bis 40 Personen

Stehempfang bis 80 Personen

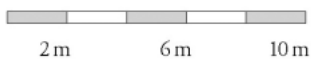


Fläche: 88 m²

L: 9,30m, B: 7,60 m, H: 3,28 m



Maßstab 1 : 147





SCHLOSS – UNTERGESCHOSS | 2

Grüner Salon

Im rechten Flügel des Schlosses gelegen, erstrahlt der Grüne Salon in hellgrünen Tönen mit prachtvollen Stuckverzierungen. Ein direkter Zugang zu den Serviceräumen ermöglicht eine bestmögliche gastronomische Betreuung. Vom Salon gelangt man unmittelbar in den barocken Schlossgarten.

Reihenbestuhlung bis 30 Personen

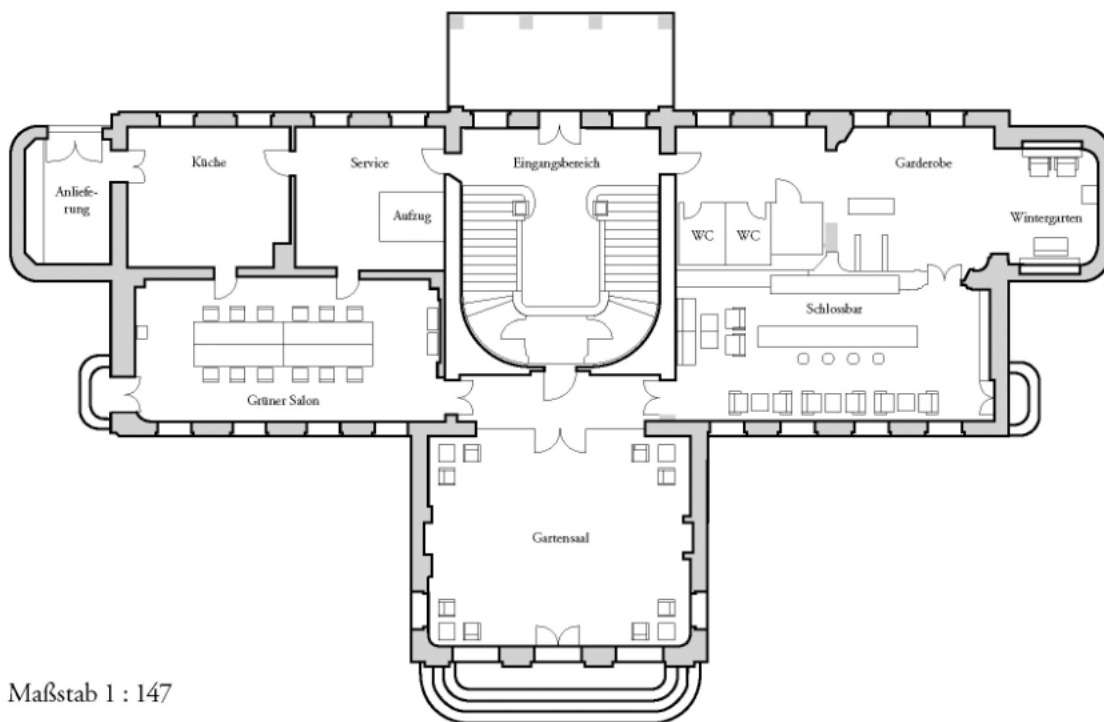
Parlamentarische Bestuhlung bis 16 Personen

Dinner bis 24 Personen

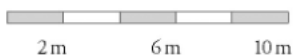
Stehempfang bis 40 Personen

Fläche: 55 m²

L: 10,98m, B: 4,90 m, H: 3,34 m



Maßstab 1 : 147





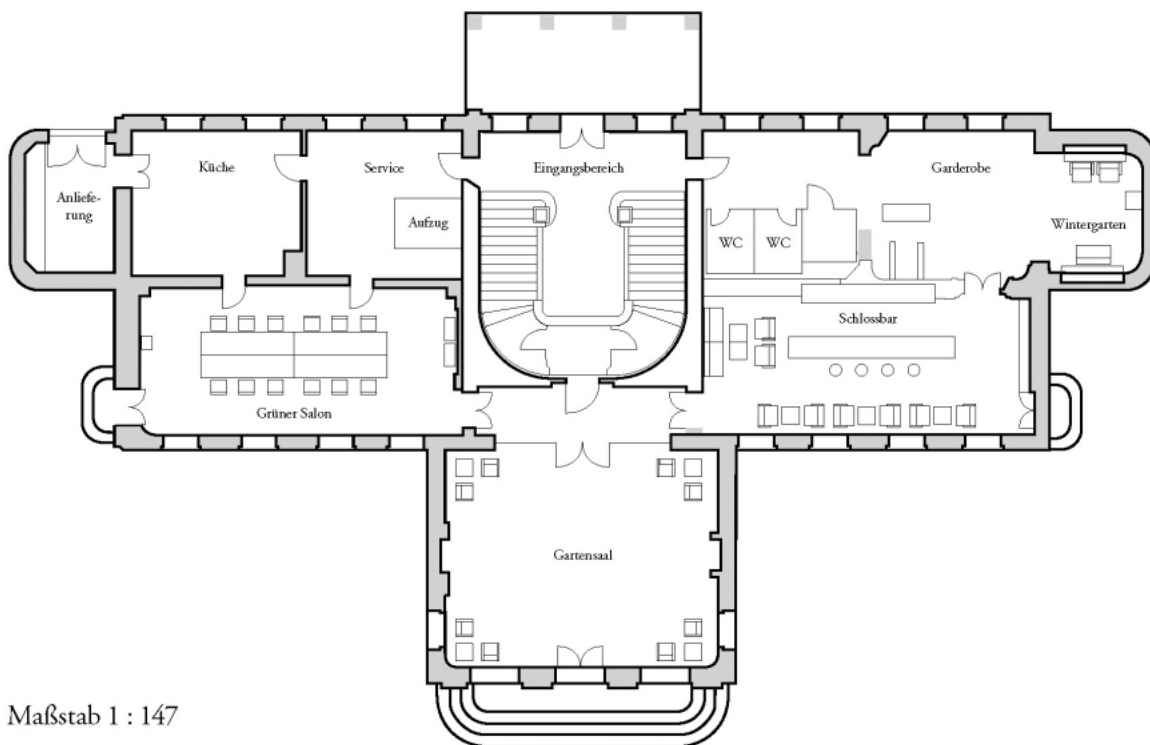
SCHLOSS – UNTERGESCHOSS | 3

Schlossbar

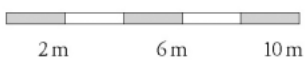
Die im Untergeschoss gelegene Schlossbar ist eine komplett ausgestattete Bar, die sich hervorragend für Empfänge mit bis zu 30 Personen eignet. In die Schlossbar gelangt man über den Gartensaal, separat oder auch von außen. Dieser helle Raum bietet einen zauberhaften Blick auf die Fontaine inmitten der Gartenanlage.

Stehempfang bis 30 Personen

Fläche: 42 m²



Maßstab 1 : 147





WEINKELLER / SANDSTEINGEWÖLBE

Restaurant, Sandsteingewölbe und Weinkeller können für Gesellschaften von 40 bis 400 Personen variantenreich bespielt werden und geben Ihrer Veranstaltung einen unverwechselbaren Charakter. Das Gasthaus mit 80 Sitzplätzen ist zeitlos modern eingerichtet, das darunterliegende Sandsteingewölbe besticht mit historisch rustikalem Ambiente. Der angrenzende Weinkeller schlägt die Brücke zur Moderne mit umlaufenden Wandbänken an den Sandsteinmauern und modernen Lichtszenarien. Je nach Bestuhlung erlaubt der Weinkeller Veranstaltungen mit bis zu 300 Personen. Für Präsentationen steht moderne Technik zur Verfügung, eine Tanzfläche bzw. Bühne ist integrierbar. Die Versorgung ist über einen direkten Zugang zur Küche möglich.

Weinkeller

Reihenbestuhlung bis 300 Personen
Parlamentarische Bestuhlung bis 150 Personen
Dinner bis 180 Personen
Stehempfang bis 300 Personen

Fläche: 275 m²

L: 31,60m, B: 8,90 m, H: 3,64 m





SANDSTEINGEWÖLBE

Reihenbestuhlung bis 120 Personen

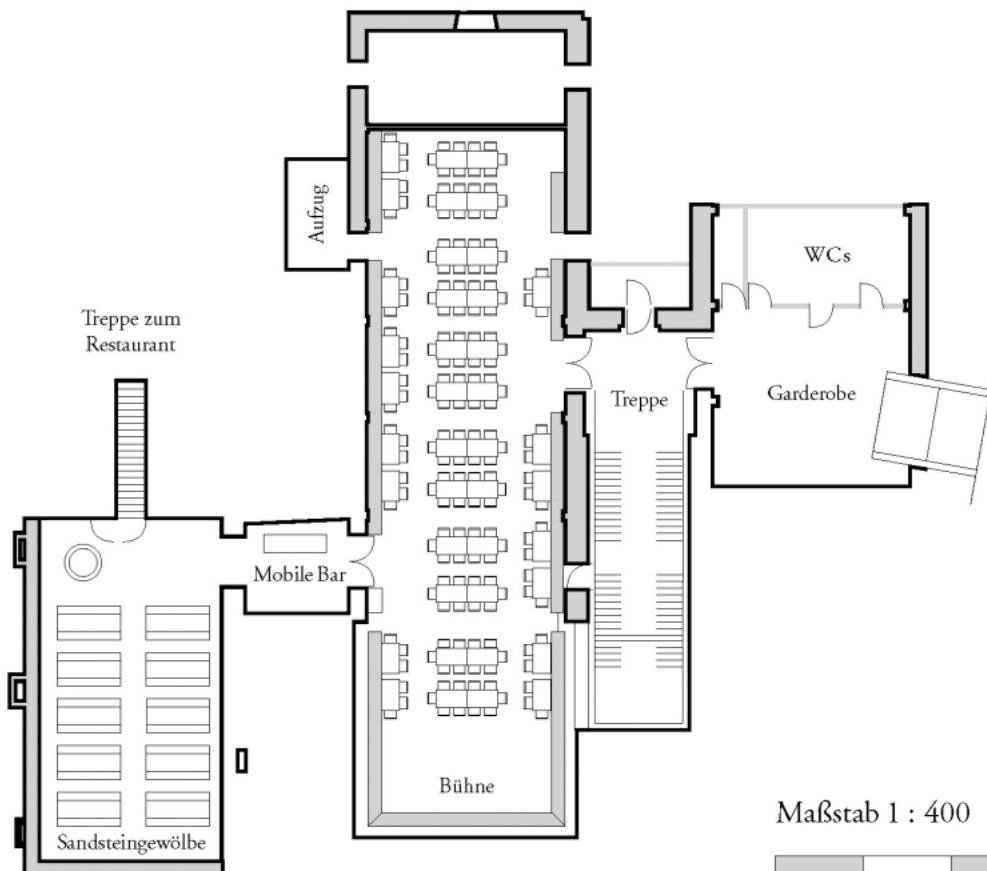
Parlamentarische Bestuhlung bis 45 Personen

Dinner bis 90 Personen

Stehempfang bis 120 Personen

Fläche: 126 m²

L: 15,50m, H: 5,29 m



Maßstab 1 : 400





WEIN- UND SEKTMANUFAKTUR

Die moderne Wein- und Sektmanufaktur hat sich der 800jährigen sächsischen Weinbautradition genauso verschrieben wie dem zeitgemäßen Genuss mit allen Sinnen. Bei unseren Führungen erleben Sie, wie die Weine und Sekte in der Manufaktur entstehen. Für Ihre Veranstaltungen können Sie die Manufaktur auch buchen. Während für Sie die Produktion ruht, kommen Sie in den Genuss unserer erlesenen Weine und Sekte.

Reihenbestuhlung bis 250 Personen

Dinner bis 60 Personen

Stehempfang bis 250 Personen

Preise auf Anfrage.





TAGUNGEN

TAGUNGSTECHNIK (STANDARD)	<i>Overhead Flipchart Leinwand Pinwand Moderatorenkoffer</i>	- im Preis inbegriffen -
ZUSATZTECHNIK	<i>Weitere Pinwände</i>	10,00 € pro Tag/ Stück
	<i>Beamer</i>	80,00 € pro Tag
	<i>TV Gerät</i>	30,00 € pro Tag
	<i>DVD Player</i>	20,00 € pro Tag
	<i>Videogerät</i>	20,00 € pro Tag
	<i>TV Gerät + DVD oder Video</i>	50,00 € pro Tag
	<i>TV Gerät + DVD + Video</i>	60,00 € pro Tag
PAUSCHALE I INKL.:	<i>Begrüßungskaffee Kaffeepause 2-Gang Menü Dauer: 9:00 – 14:00 Uhr Jede weitere Stunde 5,00 € (zzgl. Raummiete und Getränke nach Verbrauch)</i>	35,00 € p.P.
PAUSCHALE II INKL.:	<i>Begrüßungskaffee 2 Kaffeepausen 2-Gang Menü Dauer: 9:00 – 18:00 Uhr Jede weitere Stunde 5,00 € (zzgl. Raummiete und Getränke nach Verbrauch)</i>	50,00 € p.P.
PAUSCHALE III INKL.:	<i>Begrüßungskaffee 2 Kaffeepausen 2-Gang Mittags-Menü 3-Gang Abend-Menü Raumbereitstellung Abend-Menü Dauer: 9:00 – 18:00 Uhr Jede weitere Stunde 5,00 € (zzgl. Raummiete und Getränke nach Verbrauch)</i>	75,00 € p.P.



RAUMMIETEN

Raum	Grundmiete
Schloss	
Schloss Untergeschoss	1.200,00 €
Gartensaal	475,00 €
Gartensaal inkl. Terrasse Schlossbrunnen ¹	725,00 €
Grüner Salon	375,00 €
Schlossbar inkl. Wintergarten	375,00 €
Schloss Obergeschoss	1.200,00 €
Kaminzimmer	475,00 €
Kleiner Sitzungssaal	350,00 €
Weinbibliothek	350,00 €
Ahnengalerie	120,00 €
Herrenzimmer	120,00 €
Schloss komplett	2.400,00 €
Belvedere	650,00 €
Vinothek	650,00 €
inkl. Terrasse Vinothek ¹	900,00 €
Sandsteingewölbe	500,00 €
Weinkeller	800,00 €
Sandsteingewölbe und Weinkeller	1.200,00 €
Abfüllhalle	600,00 €
Nusshof	300,00 €
Location, historischer Teil ²	7.500,00 €
Location, historischer Teil und Keller ³	9.500,00 €
Barocke Terrassenanlage	2.200,00 €
Festwiese	2.200,00 €

¹Terrasse vorbereitet und eingedeckt

²Vinothek, Schloss, Außenbereiche

³Vinothek, Schloss, Außenbereiche, Gasthaus, Weinkeller, Sandsteingewölbe

Bitte beachten Sie: Für externe Caterer gilt: Grundmiete + Mindestumsatz
abzüglich der getätigten Getränkeumsätze auf SSW

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

Alle Raummietungen von Veranstaltungsbeginn bis 02:00 Uhr des darauffolgenden Tages.

Ab 02:00 Uhr werden je angefangener Stunde 100 Euro zzgl. Raum- und Servicepauschale berechnet.

Stand: 01.12.2009

Die Raummieten sind abhängig vom getätigten Speise- und Getränkeumsatz
und werden gegebenenfalls angepasst.

Raummieten bei Tagungspauschalen sind bereits inkludiert.



PREISLISTE

Rahmenprogramm	Bezeichnung	Gästezahl	Preise
SEKTEMPFANG	<i>1 Glas Sekt August der Starke 0,1l Klassische Flaschengärung Raum, Moderation & Dekoration</i>	ab 15	7,50 € p.P.
TRAINING DER SINNE	<i>inkl. alkoholfreier Getränke an den Stationen</i>	ab 30 - 60 ab 61 - 300	65,00 € p.P. 45,00 € p.P.
LIVE DEGORGIEREN	<i>Individuelle Etikettgestaltung Selbstdegorgierte Sektflasche als Give Away</i>	ab 30 - 60 ab 61 - 300	35,00 € p.P. 25,00 € p.P. 5,00 € p.P. 12,90 € p.P.
SCHLENDERWEINPROBE	<i>Schlenderweinprobe Manufaktur Schlenderweinprobe Schloss & Garten</i>	ab 15 ab 15	35,00 € p.P. 45,00 € p.P.
WEIN & KÄSE	<i>inkl. Sektempfang, 12 Käsehappen und 6 Weinen</i>	ab 15 ab 30	79,00 € p.P. 49,00 € p.P.
WEIN & SCHOKOLADE	<i>inkl. Sektempfang, 5er Weinprobe, 1 Hauptgang & Schokoladenkompositionen</i>	ab 15 ab 30	79,00 € p.P. 49,00 € p.P.
SPIEL DER AROMEN	<i>inkl. Sektempfang und 8er Weinprobe mit Menü im Gasthaus</i>	ab 30	49,00 € p.P. 78,00 € p.P.
AROMENSPIEL	<i>A) als Aromenbuffet beim Get Together o.ä. inkl. 1 Verkoster bis zu 3 h B) auf Tischen eingedeckt, menübegleitend Verkoster</i>	pauschal ab 30 pauschal	450,00 € 5,50 € p.P. 100,00 €
SACHSENPROBE	<i>inkl. 3er Weinprobe und 3-Gang-Menü</i>	ab 15 - 100	39,00 € p.P.
WEINPROBEN	<i>5er Weinprobe inkl. Winzerteller inkl. Winzerbuffet</i>	ab 15 ab 15 ab 15	29,00 € p.P. 37,00 € p.P. 45,00 € p.P.
FÜHRUNGEN	<i>Weinführung inkl. 3er Probe Sektführung inkl. 3er Probe Schloss- & Gartenführung inkl. 3er Probe Weinbergswanderung</i>	ab 15 ab 15 ab 15 ab 15	10,00 € p.P. 10,00 € p.P. 15,00 € p.P. 25,00 € p.P.

Preise pro Person. Alle Preise gelten auf Anfrage und Verfügbarkeit und verstehen sich inkl. MwSt. Bei Exklusivbuchungen von Veranstaltungstechnik wird zzgl. Raummiete berechnet. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.



IN VINO VERITAS: DAS WEINGUT IN ZAHLEN UND FAKTEN

Neueröffnung:	August 2002	
Anteilseigner:	SAB Sächsische Aufbaubank zu 100 %	
Geschäftsführerin:	Frau Sonja Schilg	
Kellermeister:	Herr Jürgen Aumüller	
Mitarbeiter:	65	
Produktangebote:	Weißwein Sekt (klassische Flaschengärung)	Rotwein Brände
Gastronomie:	Gehobene sächsische Küche - mit internationalen Ausprägungen	
Events:	Tägliche Führungen Firmen- und Privatveranstaltungen	Veranstaltungsreihen Feste
Räumlichkeiten:	Belvedere, Schloss, Gasthaus, Weinkeller, Vinothek und Sandsteingewölbe	
Bewirtschaftete Fläche:	93 Hektar	
Besondere Lagen:	„Heinrichsburg“ – Steillage in Seußlitz „Goldener Wagen“ – Steillage in Radebeul „Steinrücken“ – Steillage in Radebeul „Johannisberg“ – Steillage in Radebeul	
Traubenertrag pro Hektar:	38 – 45 Hektoliter / Hektar	
Geografische Lage:	Nördlich des 51. Breitengrades, Südhänge des Elbtales Die Geländetopografie gestattet den Sonnenstrahlen unterschiedliche Einfallswinkel, was sich für den Weinbau als besonders günstig erweist. Frühjahrsbeginn ist Ende April/Anfang Mai, was eine frühe Blüte der Reben bewirkt und sich günstig auf Entwicklung und Reife auswirkt. Dank der langen Reifezeit können sich Mineralien besonders gut einlagern und erzeugen so einen hohen Fruchtextrakt.	
Klima:	1570 Stunden Sonnenschein pro Jahr. Mit 9,2° C durchschnittlicher Jahrestemperatur ist das Elbtal die wärmste Region in Sachsen. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge liegt bei 600 bis 700 mm pro Jahr. Frühe Blüte der Reben und späte Lese gestattet viel Zeit zur Einlagerung von Mineralien und reichen Fruchtextrakten.	
Böden:	Sandboden, Verwitterungsboden, Lehmboden	
Vermarktung:	eigener Verkauf, ausgewählter Fachhandel, Gastronomie	



GEREIFTE TRADITION: DIE GESCHICHTE VON SCHLOSS WACKERBARTH

Die Wurzeln von Schloss Wackerbarth

„Schloss Wackerbarth. Erlesen sächsisch.“ – vier Worte, die viel versprechen. Aus gutem Grund, denn der Qualitäts-Anspruch für unseren Wein und unseren Sekt beruht auf großen Traditionen. Einer unserer prominentesten Kunden war schließlich kein geringerer als August der Starke. Bekanntermaßen widmete er sich ja besonders leidenschaftlich dem sächsischen Wein und förderte zugleich aktiv den hiesigen Weinanbau.



Eine Schwäche vom starken August

Somit steht spätestens seit dem 17. Jahrhundert „Schloss Wackerbarth“ auch als Synonym für edlen Wein und königliche Lebenslust. Und dann: der Sekt! Seine Klasse entstammt bei uns ebenfalls aus einem traditionsreichen Haus - der Sektkellerei „Bussard“. Anno 1836 hier in der Lößnitz gegründet, gilt sie heute als zweitälteste deutsche Sektkellerei überhaupt. Nur sächsische Trauben wurden nach dem Verfahren der klassischen Flaschengärung zu prickelndem Vergnügen verarbeitet. So wurde der Grundstein für unsere feinfruchtigen Sektspezialitäten gelegt.



Von namhaftem Spross: August Christoph Graf von Wackerbarth

August Christoph Graf von Wackerbarth wurde am 22. März 1662 in Kogel geboren. Mit 17 Jahren begannen seine Lehrjahre als Page am kurpfälzischen Hof. Nach zahlreichen Studienreisen startete Graf von Wackerbarth ab 1690/91 zunächst seine militärische Karriere. Später übernahm er auch verstärkt politische Aufgaben im Dienste des sächsischen Hofes. So war Wackerbarth ab 1710 unter anderem Geheimrat und hatte das Amt des Kabinettsministers inne. Als Gouverneur in Dresden bleibt Wackerbarth jedoch bis heute vor allem als Bauherr in Erinnerung. So begleitete er die Entwürfe George Bährs zur Frauenkirche mit kritischen Kommentaren und spendete für den Bau ein Vermögen aus seiner privaten Schatulle.



Als einem der engsten Vertrauten Augusts des Starken unterstanden Graf von Wackerbarth Architekten wie Pöppelmann oder Knöffel. Und Johann Christoph Knöffel lieferte 1722 nicht nur den ersten Entwurf zum Bau der Dresdner Frauenkirche – er errichtete für Wackerbarth auch anno 1730 sein Lößnitzer Weingut mit barockem Herrenhaus, großzügiger Gartenanlage und einem Lusthäuschen, dem Belvedere.



PHILOSOPHIE UND STRATEGIE GIBT DEM WEIN CHARAKTER

Was ist typisch Wackerbarth?

800 Jahre Weinanbau in Sachsen sind ein wertvolles Erbe. Und das gilt es nicht nur zu verwalten, sondern vor allem auch zu pflegen! Als Staatsweingut sind wir unter anderem ein Kulturbotschafter für ganz Sachsen, insbesondere über die Landesgrenzen hinaus. Dabei muss man wissen, dass Wein heute ein hart umkämpfter Markt ist. Wirklich hinzugewinnen kann nur ein Anbieter, der die anspruchsvolle Klientel bedient. Und der seine Produkte mit einer unverwechselbaren Typik adelt! Denn Wein ist immer auch sinnlicher Ausdruck einer ureigenen Provenienz. Diesen Charakter für und in Sachsen auszubauen, ist unsere Aufgabe. Und zwar als ein Fest für viele Sinne: schmecken, riechen, sehen, fühlen. Unser Claim bringt es auf den Punkt: Schloss Wackerbarth - erlesen sächsisch.

Der Boden aller Entscheidungen

In erster Linie sind folgende Prinzipien richtungsweisend für unsere Arbeit und unseren Erfolg:

- Erhalt der sächsischen Kulturlandschaft unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher Erfordernisse
- gezielte und konstante Profilierung als erstes Erlebnisweingut Europas
- Qualitätsführerschaft und „Leuchtturm-Funktion“ im sächsischen Weinbau
- Entwicklung und Pflege einer in Deutschland und zunehmend auch international anerkannten Premium-Marke „Schloss Wackerbarth“ - und damit auch die Schaffung eines positiven Imagetransfers für Sachsen als Anbaugebiet für Spitzenweine.

Klasse statt Masse!

Weinbau nördlich des 51. Breitengrades ist nicht nur schwierig und mit gewissen Risiken verbunden - er stellt auch an die Herstellung von Premium-Weinen besonders hohe Ansprüche. Speziell die Kompetenz der Winzer und Kellermeister wird hier gefordert. Unsere Weine haben auf Grund ihres erlesenen Charakters und der von uns selbst auferlegten Mengenbeschränkung den Wert von Raritäten.

Der Premium-Anspruch von Schloss Wackerbarth bestimmt und durchläuft alle Arbeitsprozesse in unserem Haus. Vom Schnitt der Reben bis zum „Schnitt“ bei der Vermarktung. Die besondere Qualität entsteht natürlich primär im Weinberg. Im Keller wird sie durch schonenden Ausbau unter Zuhilfenahme modernster Technik erhalten. Und dem Inhalt angemessen, tragen unsere Weine und Sekte auch eine hochwertige Ausstattung.



KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN

Sächsisches Staatsweingut GmbH
Schloss Wackerbarth
Wackerbarthstraße 1
01445 Radebeul

Telefon 0351.8955-0
Fax 0351.8955-250
Email: kontakt@schloss-wackerbarth.de

MARKT

Unser guteigener Markt ist eine wahre Entdeckung für Weinliebhaber. Hier können Sie alle Weine und Sekte sowie viele Accessoires erwerben und sich von uns geschmackvolle Geschenke zusammenstellen lassen. Oder Sie entscheiden sich für einen Schloss Wackerbarth Genuss-Gutschein: Mit ihm verschenken Sie die Freude, selbst zu wählen – zwischen Veranstaltungen, Gasthaus- und Marktangeboten.

Täglich 9.30 bis 20.00 Uhr

FÜHRUNGEN MIT VERKOSTUNG

Gehen Sie mit unseren Gastgeber auf Tour, erfahren Sie, was 800 Jahre Weinbau in Sachsen ausmachen und warum die Sekte der ältesten Sektkellerei Sachsens gerüttelt und nicht geschüttelt werden. Erleben Sie charaktervollen Wein, besonderen Sekt und gute Unterhaltung.

Montag bis Freitag:

14.00 Uhr Wein-Führung
17.00 Uhr Sekt-Führung

Samstag:

12.00, 14.00, 16.00 Uhr Wein-Führung
13.00, 15.00, 17.00 Uhr Sekt-Führung

Sonntag:

12.00, 14.00, 16.00 Uhr Wein-Führung
13.00, 17.00 Uhr Sekt-Führung
15.00 Uhr Schloss- und Garten-Führung

GASTHAUS

Besuchen Sie unser Gasthaus auf Schloss Wackerbarth in Radebeul und lassen Sie sich von unserem Chefkoch verwöhnen. Entdecken Sie erlesenen sächsischen Genuss. Das Restaurant ist täglich geöffnet.

Montag bis Freitag:

12.00 bis 22.00 Uhr

Samstag und Sonntag:

10.00 bis 22.00 Uhr



SO ERREICHEN SIE UNS

- Stadtteil/ Lage Radebeul West
- Autobahnabfahrt A4 Dresden Neustadt
A4 Wilder Mann / Moritzburg

Entfernungen

- Flughafen 10 km
- Autobahn 6 km
- Nächste Haltestelle des Öffentlichen Personennahverkehrs 100m
- Nächstegelegener Bahnhof/ S-Bahn-Halt zum Flughafen Radebeul West 1 km
- Historische Altstadt 11 km
- Congress Centrum Dresden 10 km

