



Schloss Wackerbarth

Pressemitteilung

Frost lässt Winzer zittern

Auf dem Sächsischen Staatsweingut Schloss Wackerbarth beginnt in diesen Tagen der Rebschnitt der Weinstöcke. Die verholzten Triebe der letzten Weinlese werden entfernt. Gleichzeitig wird auf die Augenzahl für den nächsten Jahrgang zurückgeschnitten und damit die Qualität des neuen Weines festgelegt.

Der bange Blick gen Himmel ist dabei ständiger Begleiter der Winzer. Bereits 2x fielen die Temperaturen auf - 18 C° in diesem Jahr. "Die Wohlfühltemperatur der Rebe endet bei -15 C°" erklärt Weinbauleiter Andreas Kretschko von Schloss Wackerbarth. Die Sachsen hatten bereits durch Frost im letzten Jahr erhebliche Ernteeinbußen zu verzeichnen. 50 % weniger wurde bei beliebten Sorten wie Müller Thurgau oder Goldriesling gelesen. Beide Rebsorten sind auch in diesem Jahr die Sorgenkinder. Die Rebstöcke sind bereits geschwächt aus dem letzten Jahr in den Winter gestartet. Der gesamte Müller Thurgau dürfte nun erfroren sein; was einer Ertrageinbuße von 10 % entspricht.

Um die Wirtschaftlichkeit des Staatsweingutes nicht aus dem Blick zu verlieren ist von den Winzern nun Kreativität gefragt. Mit der eigens gegründeten "Sächsischen Weinakademie" und ihrem Seminar- und Fortbildungsprogrammen verfolgt Wackerbarth gleich zwei Ziele: die Förderung der Weinkulturlandschaft und den Ausgleich der erwarteten Umsatzeinbußen.

Willkommen im Reich der Sinne.
Willkommen auf Schloss Wackerbarth.

Für Fragen stehe ich Ihnen gern zur Verfügung.

Ulrike Schröter
Kommunikation
(0351 – 89 55 220)

Sächsisches Staatsweingut GmbH
Postanschrift
Wackerbarth Straße 1
HRB 17221
01445 Radebeul
4012707000005

Tel. 03 51.89 55 -0
Fax 03 51.89 55 -150
eventt@schloss-wackerbarth.de
www.schloss-wackerbarth.de

Bankverbindung
Commerzbank Dresden
Kto. 140 207 200
BLZ 850 400 00

Geschäftsführer
Sonja Schilg
Amtsgericht Dresden,
ILN-Nr.