VERANSTALTUNGEN

JANUAR BIS DEZEMBER 2025

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, 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

Genusskalender

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

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

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, Räucherlachstatar mit Meerrettich, Meißner Schinken, Blini mit Schmand und 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 Backspezialität, 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 7.12., 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.

SEKTFRÜHLING

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 Grün des neuen Jahrgangs verzaubern.

Ein entspannter Ausflug zu Schloss Wackerbarth - 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 Götze

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.

JANUAR BIS MÄRZ
JEDEN SAMSTAG & SONNTAG

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 oder per E-Mail kontakt@schloss-wackerbarth.de

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

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 Weinbergswanderung 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.

SEKT & TRÜFFEL

5. FEBRUAR, 19. MÄRZ, 2. OKTOBER & 10. DEZEMBER

Beginn: 18:00 Uhr
Dauer: ca. 4 Stunden

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

149,– € p. P.

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.

© Dachalie, istockphoto.com

JANUAR BIS APRIL
JEDEN SONNTAG

ab 12. Januar
10:00 - 14:00 Uhr
(Alle Termine auf unserer Webseite)

69,– € p. P.

Kinder 7 bis 16 Jahre
inkl. Traubensaft 34,50 € p. P.

OSTERBRUNCH
20. & 21. APRIL

75,– € 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 unterhaltsamen 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. Jahrhundertealte Terrassen und der Gesteinsverwitterungsboden aus Porphyr 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-WOCHENENDE

26. & 27. 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 & Kräuter

15. April, 13. Mai & 3. Juni 2025

„Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele darin wohnen kann“, wusste schon Hildegard von Bingen. Und so pries die berühmte Äbtissin und Universalgelehrte nicht nur die besondere Wirkung des Rebensafts auf Leib und Seele. Sie beschäftigte sich auch intensiv mit Wildkräutern.

Bis heute können Wildkräuter nicht nur heilen, sondern verleihen auch erlesenen Speisen einen ganz besonderen Geschmack. Manche bezeichnen sie sogar als Superfood vom Wegesrand. Gemeinsam mit einem regionalen Kräuterexperten erkunden wir mit Ihnen die geschmackvolle Welt der Wildkräuter. Genießen Sie ein Sie ein erlesenes Menü, verfeinert mit saisonalen Wildkräutern und abgerundet von prickelnden Gaumenfreuden aus unserer Manufaktur.

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

KOCHSTERN-STUNDEN 2025

WIR SIND DABEI!

Spätburgunder trifft Schloss Wackerbarth. Genießen Sie besondere weinkulinarische Erlebnisse rund um den König der Rotweine. Wir laden Sie zu erlesenen Genießer-Abenden in unser Gasthaus ein. Wackerbarths Chefkoch und sein Team haben für Sie ein exklusives 4-Gang-Menü rund um den vollmundigen Rotwein kreiert. Perfekt abgerundet von ausgewählten Spätburgunder-Raritäten aus Wackerbarths Weinkeller.

5., 12., 19. & 26. FEBRUAR

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.

KOCHSTERNSTUNDEN

4-GANG-MENÜ

Knusper-Zigarre von der Jacobsmuschel | Oktopuscarpaccio

Brunnenkresse | Pastéis de Bacalhau | gebeiztes Eigelb

***

Gefüllter Kaninchenrücken | Polenta | Apfel-Parmesan-Velouté | Speck | geschmorte Borettane-Zwiebeln

***

Blätterteig | Kokosnuss Ananas | Chilisirup

WEIN & FISCH*

7. FEBRUAR, 30. APRIL & 22. OKTOBER

Beginn: 18:00 Uhr
Dauer: ca. 4 Stunden

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

99,– € 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*

26. FEBRUAR, 14. MÄRZ, 2. APRIL, 7. MAI, 18. JULI, 22. AUGUST, 17. SEPTEMBER, 8. OKTOBER & 5. NOVEMBER

Beginn: 18:00 Uhr
Dauer: ca. 3,5 Stunden,

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

89,– € p. P.

Gemeinsam mit Käsespezialist Matthias Gräfe zeigen wir Ihnen, welcher Wein mit welchem Käse besonders gut harmoniert und lassen Sie ganz neue Geschmackserlebnisse entdecken.

* Mindestteilnehmerzahl 25 Personen

WEIN & WILD*

31. JANUAR, 28. FEBRUAR, 12. MÄRZ, 19. SEPTEMBER, 15. OKTOBER, 12. NOVEMBER & 3. DEZEMBER

Beginn: 18:00 Uhr
Dauer: ca. 4 Stunden

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

99,– € 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.

Schokolade gilt als „Speise der Götter“, der Wein als das „Trank der Götter“ - erleben Sie einen kulinarischen Abend mit wahrhaft göttlichem Genuss. Gemeinsam mit den Chocolatiers von Adoratio haben wir für Sie ein feines 4-Gang-Schokoladenmenü kreiert, begleitet von unseren erlesenen Weinen.

WEIN & SCHOKOLADE*

28. MÄRZ, 9. MAI, 24. SEPTEMBER & 29. OKTOBER

Beginn: 18:00 Uhr
Dauer: ca. 3,5 Stunden

inkl. Begrüßungssekt, 3-Gänge-Menü & Schokoladenkompositionen, 5er-Weinprobe, Wasser & Kaffee

89,– € p. P.

WACKERBARTHS GRILLGENUSS

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

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.

**21. MAI, 4. & 18. JUNI,
2., 16. & 30. JULI,
13. & 27. AUGUST**

**Beginn: 18:00 Uhr,
Dauer: ca. 4 Stunden**

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

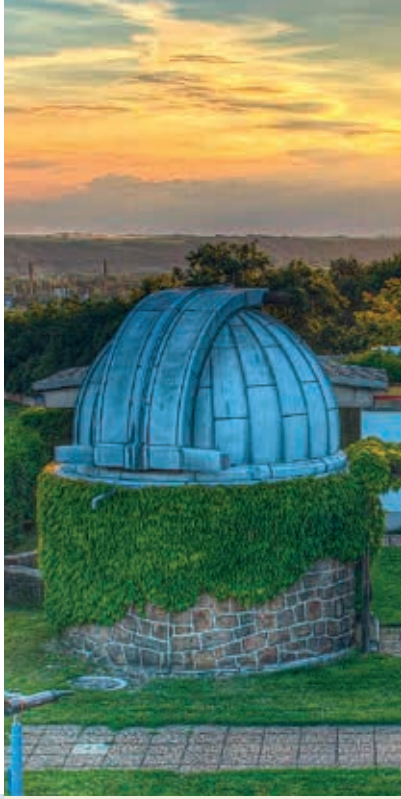
89,– € p. P.

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.



**15. & 28. MAI,
12. & 26. JUNI, 10. & 24. JULI,
7. & 21. AUGUST**

**Beginn: 18:00 Uhr
Dauer: ca. 4 Stunden**

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

75,– € p. P.

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

SPIEL DER AROMEN*

24. JANUAR, 21. FEBRUAR, 21. MÄRZ, 25. APRIL, 23. MAI, 29. AUGUST, 10. & 24. OKTOBER, 14. NOVEMBER

Beginn: 18:00 Uhr
Dauer: ca. 5 Stunden

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

99,– € 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*

9. APRIL, 28. MAI, 4. JULI, 15. AUGUST, 16. OKTOBER & 21. NOVEMBER

Beginn: 18:00 Uhr
Dauer: ca. 2,5 Stunden

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

69,– € p. P.

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.

*Mindestteilnehmerzahl 25 Personen

ANDERE ÜBER UNS

„Wo früher Grafen residierten und schon der sächsische Hof rauschende Feste feierte, wird heute exzellenter Wein gemacht – und im Erlebnisweingut Wackerbarth entsprechend präsentiert. Das Ensemble aus barocker Anlage, malerischen Weinbergen und moderner Manufaktur ist durchaus beeindruckend. Gleiches gilt auch für die feinen »Cool Climate«-Weine, die uns auch dieses Jahr wieder begeistert haben."

FALSTAFF WEINGUIDE 2024

„Neben reifer Säure und schönem Fruchtausdruck bestechen die [2022er] Weine vor allem mit moderatem Alkohol und feiner, rassiger Textur. Die Scheurebe kommt knackig und trocken daher und zeigt ihre ganze Klasse. Im Lagenbereich […] [zeigen sich die Rieslinge] […] eher elegant als wuchtig. Die fein salzige Mineralität spürt man aber vom Wackerbarthberg bis zum Premium-Wein aus der Parzelle Protze im Goldenen Wagen. […] Ein fulminanter Höhepunkt ist der Eiswein, der mit feinster Konzentration und frischer Säure großes Lagerpotenzial hat. Die Sekte des Weinguts sind erneut eine absolute Empfehlung, der 2019er Riesling Thonberg Brut Nature ist ein weiterer Beweis […] [des] Könnens."

VINUM WEINGUIDE 2024

„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

HIMMELFAHRTS-WOCHENENDE MIT „WEIN & MUSIK“

29. MAI BIS 1. JUNI

„Zeit, die wir uns nehmen, ist Zeit, die uns etwas gibt.“

(Ernst Ferstl)

Verbringen Sie entspannte Tage auf Schloss Wackerbarth – nehmen Sie sich Zeit für einen genussvollen Familienausflug ins Reich der Sinne.

10. MAI

Sekt-Führungen mit Live-Degorgieren

13:00, 15:00 & 17:00 Uhr

inkl. 3er-Sektprobe

17,– € p. P.

Wein-Führungen

12:00, 14:00 & 16:00 Uhr

inkl. 3er-Weinprobe

17,– € p. P.

Weinbergswanderung

11:30 & 14:30 Uhr,
Dauer: 2,5 Std.,

inkl. 4er-Probe

31,– € p. P.

Reservierungen unter Tel. 03 51.89 55-0

SEKT & TRADITION

Seien Sie dabei, wenn der „Beste Sekterzeuger Deutschlands“ des Deutschen Sekt Award 2018 die Korken knallen lässt. Erleben Sie, wie wir anlässlich des Deutschen Sekttages unsere Sekte live degorgieren!

Schauen Sie unserem Kellermeister und seinem Team über

die Schulter und entdecken Sie, wie wir die Tradition einer der ältesten Sektkellereien Europas meisterhaft fortführen: Im Jahr 1836 brachte der französische Kellermeister Johann Joseph Mouzon die handwerkliche Kunst der klassischen Flaschengärung aus seiner Heimat nach Sachsen. Seit dieser Zeit vermählen sächsische Kellermeister ausgesuchte Trauben zu prickelndem Genuss.

Genießen Sie bei einem entspannten Ausflug das besondere Ambiente von Europas erstem Erlebnisweingut - eine einzigartige Verbindung aus barocker Anlage, moderner Manufaktur und malerischen Weinbergen.

Wein-Führungen

12:00, 14:00 & 16:00 Uhr

inkl. 3er-Weinprobe

17,– € p. P.

Sekt-Führungen

15:00 & 17:00 Uhr

inkl. 3er-Sektprobe

17,– € p. P.

Weinbergswanderung

11:30 & 14:30 Uhr, Dauer: 2,5 Std.,

inkl. 4er-Probe

31,– € p. P.

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.

30. & 31. 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.

mit Eintritt

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

13. & 14. SEPTEMBER

Federweißer-Führungen

11:30 – 16:30 Uhr, stündlich

inkl. Federweißer- & 2er-Weinprobe

17,– € p. P.

Weinbergswanderungen*

11:30 Uhr & 14:30 Uhr

inkl. 4er-Weinprobe

31,– € p. P.

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

UNSER PRÄSENT „KULTURHAUPTSTADT 2025"

TIPP

Chemnitz in Deutschland, Nova Gorica in Slowenien & Gorizia in Italien – entdecken Sie die kulinarische Vielfalt der Europäischen Kulturhauptstädte 2025. Aus jeder dieser Regionen haben wir für Sie einen Wein ausgewählt, der das einzigartige Lebensgefühl geschmackvoll ins Glas bringt.

Im sächsischen Elbtal, nur etwa eine halbe Stunde von Chemnitz entfernt, befindet sich eine der schönsten Weinregionen Deutschlands. Vor den Toren von Nova Gorica liegt das fruchtbare Vipava-Tal. Das italienische Friaul gilt als die beste Weißweinregion Italiens. Wir laden Sie auf eine Weinverkostung in die Weinregionen der Europäischen Kulturhauptstädte 2025 ein.

Inhalt:
1 Flasche 2023er Weißburgunder trocken, Qualitätswein, 0,75 l, alc. 12,5 % vol &
1 Flasche 2023er Malvaszija, trocken, Cebron Family Estate, Gostilna Rahela, Preserje 59, 5295 Branik, Slowenien, 0,75 l, alc. 13,0 % vol &
1 Flasche 2023er IGT Venezia Giulia Ribolla Gialla - 2023, trocken, Tenuta Luisa, Via Campo Sportivo 13, 34070 Marino del Friuli, Italien, 0,75 l, alc. 12,5 % vol
im hochwertigen Präsentkarton

Zutaten und Nährwerte:

E in 100 ml 311 kJ (74 kcal)
(siehe Seite 46)

LANDESBÜHNEN SACHSEN

PREMIEREN 2024 / 2025

29.09.2024
ERÖFFNUNG DER SPIELZEIT
»Wir laden gern uns Gäste ein«

19.10.2024
LYSISTRATA
Komödie von Aristophanes

02.11.2024
PETTERSSON KRIEGT WEIHNACHTSBESUCH
Kinderstück nach dem Bilderbuch von Sven Nordqvist | Für die Bühne bearbeitet von Clara Pauline Schnee
ab 4 Jahren

16.11.2024
DIE FLEDERMAUS
Komische Operette in drei Akten von Johann Strauß, Text von Carl Haffner und Richard Genée

01.12.2024
AMAHL UND DIE NÄCHTLICHEN BESUCHER
Oper in einem Akt von Gian Carlo Menotti
ab 6 Jahren

25.01.2025
DAS PERFEKTE GEHEIMNIS
Komödie von Paolo Genovese nach dem italienischen Originalfilm »Perfetti Sconoscuiti« von Paolo Genovese
Deutsch von Sabine Heymann

08.02.2025
IM PULS
Tanzabend von Natalie Wagner

15.03.2025
DER LIEBESTRANK
Komische Oper von Gaetano Donizetti

29.03.2025
HINKEMANN
Drama von Ernst Toller

10.05.2025
GANZ FANTASIEN STEHT KOPF
Magisches Tanztheater von Natalie Wagner für die ganze Familie
ab 8 Jahren

landesbuehnen-sachsen.de
0351 89 54321

Dieses Motiv entstand im Dialog von Steffen Wollmerstädt mit einer KI.

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.

75,– € 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.

TIPP

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“.

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 Sü.e von harmonischer Säure belebt ist. Eine ebenfalls recht präsente 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

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.

20. BIS 28. NOVEMBER (DO. - FR.)
3. BIS 19. DEZEMBER* (MI. - FR.)

Beginn: 18:30 Uhr
Dauer: ca. 3 Stunden

inkl. 3er-Probe & 3-Gänge-Menü und Wasser

59,– € p. P.

* ausgenommen 5.12.2025

ADVENTSFÜHRUNG

Die Winterzeit ist in Sachsen, dem Land der Genießer, traditionell die Zeit feinster 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 feinfruchtigen Wintergetränk. Anschließend erleben Sie eine unterhaltsame Führung durch unsere Manufaktur.

24. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER, TÄGLICH

Beginn: 17:00 Uhr
Dauer: ca. 1,5 Stunden

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

21,– € p. P.

© www.dresdnerstollen.com

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.

© Gregory Lee- AdobeStock

27. NOVEMBER & 18. 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

69,– € p. P.

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

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: LANDESBÜHNEN SACHSEN

5. BIS 7. 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 Herbst 25 auf unserer Webseite unter: www.schloss-wackerbarth.de

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 bieten wir Ihnen eine feine Auswahl exklusiver Präsente.

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

TIPP

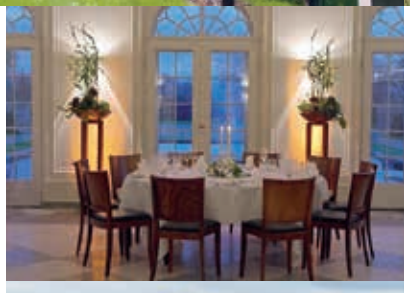
Verbinden Sie Ihren Besuch auf Schloss Wackerbarth mit einem Abstecher auf den Radebeuler Weihnachtsmarkt „Lichterglanz & Budenzauber" in Altkötzschenbroda.

www.radebeul.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.



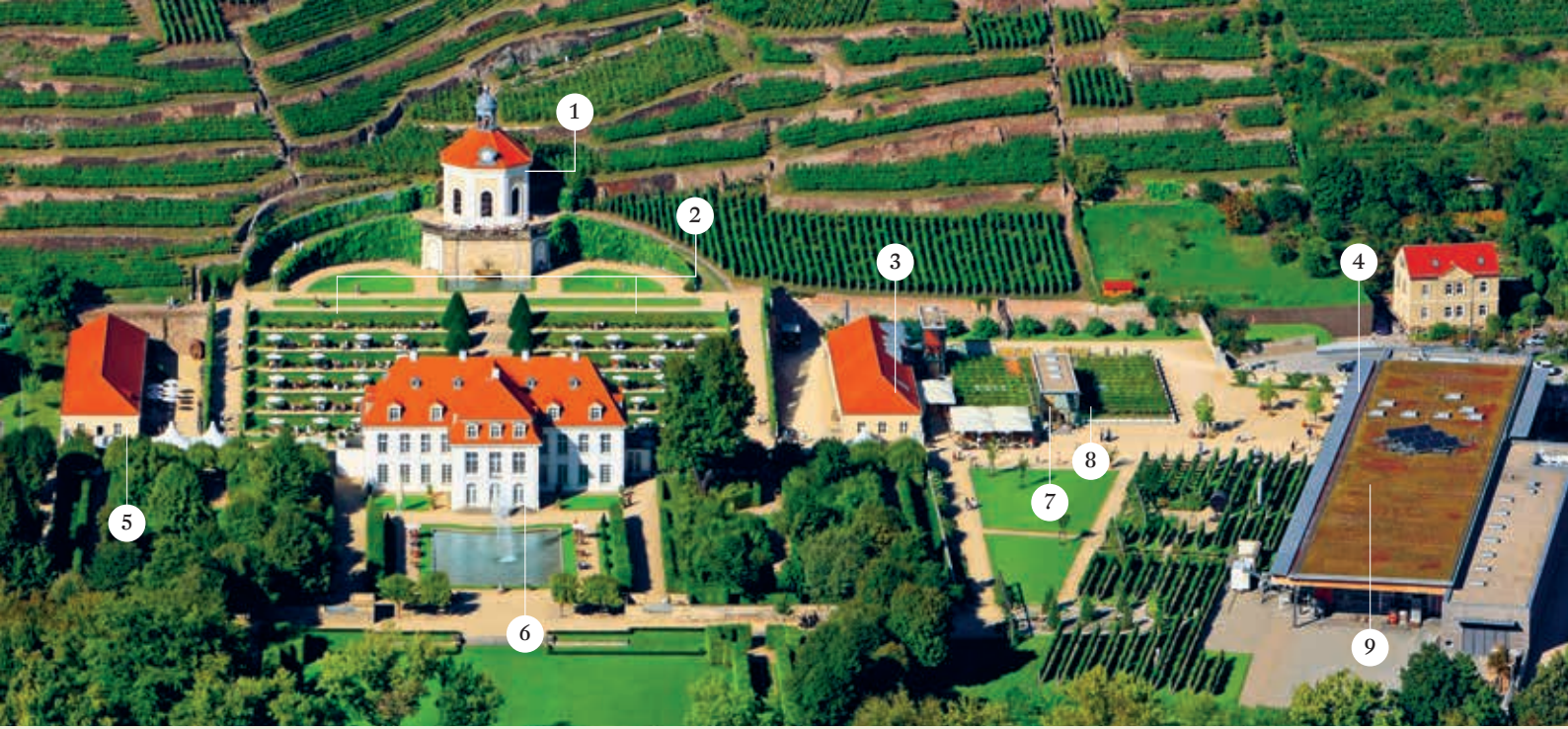
IHR SOMMERFEST AUF SCHLOSS WACKERBARTH

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- oder Mitarbeiterevents, 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 zu Füßen der Radebeuler Weinberge: Der ideale Rahmen für sommerliche Events und besondere Momente 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 ausgewählte Accessoires.

5 ALTE VINOTHEK

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 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 Nachhaltigkeitssiegel „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

August Christoph Graf von Wackerbarth lässt seinen Alterssitz Wackerbarths Ruh' vom berühmten Architekten Johann Christoph Knöffel entwerfen und bauen. 1734 stirbt Graf von Wackerbarth. Nach seinem Tod wechselt das barocke Kleinod mit Weinbergen mehr als 20 Mal den Besitzer.

1834

Im Dezember 1834 notiert August Raugraf von Wackerbarth ein besonderes Rezept: Er verfeinert sächsischen Weißwein mit erlesenen Gewürzen und hat eine geistreiche Idee: Er erwärmt die Flüssigkeit! Das bis heute älteste bekannte Glühweinrezept Deutschlands gerät jedoch wieder in Vergessenheit und wird erst 2013 wiederentdeckt.

1836

Drei angesehene Weingutsbesitzer gründen in Radebeul die erste Manufaktur für moussierende Weine in Sachsen – 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

Ende der 1950er Jahre beginnt auf dem Gelände des damaligen VEG (Z) Weinbau Radebeul die Herstellung von Volumensekten aus überwiegend osteuropäischen Grundweinen. Die eigenen Trauben werden in Meißen verarbeitet. In den 1970er Jahren wird die Sektkellerei Bussard mit Schloss Wackerbarth vermählt.

1990 - 1999

Nach dem Ende der DDR wird die barocke Anlage dem Freistaat Sachsen in einem maroden und vernachlässigten Zustand zurück übertragen. In der zweiten Hälfte der 1990er Jahre versucht der Freistaat, Schloss Wackerbarth als Ganzes zu verkaufen. Dieser Ansatz scheitert. Um Schloss Wackerbarth als Kulturerbe zu sichern, entschließt sich der Freistaat Sachsen im Jahr 1999 selbst zu sanieren und unter Federführung der Sächsischen Aufbaubank hier das erste Erlebnisweingut Europas zu entwickeln.

seit 2002

Schloss Wackerbarth wird als Europas erstes Erlebnisweingut wiedereröffnet. Heute besuchen jedes Jahr mehr als 220.000 Gäste das Sächsische Staatsweingut mit seinen vielfältigen Weinerlebnissen. Auszeichnungen u. a. als „Bester Sekterzeuger Deutschlands" beim „Deutschen Sekt Award 2018" sowie als eine der „Unique Wineries of the World" vom Fachmagazin VINUM im Jahr 2022 sind ein Beleg für die besondere Erfolgsgeschichte von Schloss Wackerbarth.

JANUAR

Wein & Licht

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

FEBRUAR

Wein & Licht

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

MÄRZ

Sektfrühling

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

WT = Wintertour, WW = Winterwanderung
KSS = Kochsternstunden

APRIL

Sektfrühling

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

MAI

Weinsommer

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

JUNI

Weinsommer

SO	**1**	Muttertag | Weinbergswanderung
MO	2	
DI	3	Sekt & Kräuter
MI	4	Wackerbarths Grillgenuss
DO	5	
FR	6	
SA	**7**	Weinbergswanderung
SO	**8**	Pfingstsonntag | WBW
MO	9	Pfingstmontag | WBW
DI	10	
MI	11	
DO	12	Sonne im Glas
FR	13	
SA	**14**	Weinbergswanderung
SO	**15**	Weinbergswanderung
MO	16	
DI	17	
MI	18	Wackerbarths Grillgenuss
DO	19	
FR	20	
SA	**21**	Weinbergswanderung
SO	**22**	Weinbergswanderung
MO	23	
DI	24	
MI	25	
DO	26	Sonne im Glas
FR	27	
SA	**28**	Weinbergswanderung
SO	**29**	Weinbergswanderung
MO	30	

WBW = Weinbergswanderung | TdoW = Tage des offenen Weingutes | Schulferien Sachsen

JULI

Weinsommer

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

AUGUST

Weinsommer

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

SEPTEMBER

Weinsommer

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

OKTOBER

Weinsommer

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

NOVEMBER

Wein & Licht

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

DEZEMBER

Wein & Licht

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

WBW = Weinbergswanderung | EWZ = Erlesener Winterzauber | WSP = Weihnachtliche Sachsenprobe | FeB = Feiertagsbrunch | ☆ = Adventsführungen | Schulferien 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 zuzüglich 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 179,00 € p. P. im DZ oder ab 259,00 € p. P. im EZ. Die Nutzung des Blu Motion Spa ist gegen Gebühr. Buchungscode: Nizzas WeinGenuss2025

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

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 25. November 2025, 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

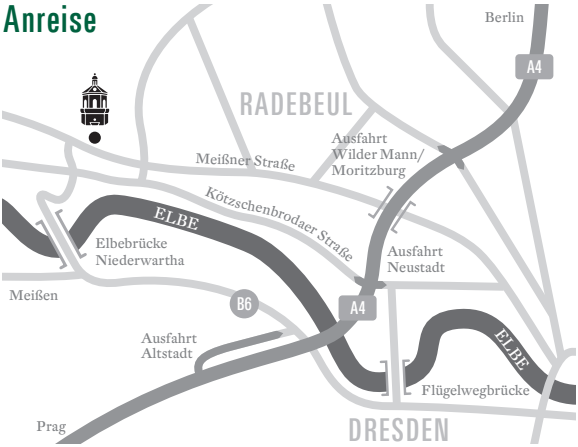
Öffnungszeiten

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 Weinböhla bis zur barrierefreien Haltestelle Schloss Wackerbarth

Genuss kennt keine Grenzen!
Besuchen Sie uns auf Facebook & Instagram.

SCHLOSS
Wackerbarth

Sächsisches Staatsweingut GmbH · Wackerbarthstraße 1 · 01445 Radebeul
Tel. 03 51.89 55-0 · Fax 03 51.89 55-250 · www.schloss-wackerbarth.de

Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere Sonderöffnungszeiten an Feiertagen und bei Sonderveranstaltungen sowie bei individuellen Anfragen.