

Sekt
TRADITION
IN SACHSEN

190
JAHRE



SEIT 1836



VERANSTALTUNGEN

JANUAR BIS DEZEMBER 2026



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.



190 JAHRE SEKTTRADITION IN SACHSEN

Genuss ist ein wichtiger Teil der sächsischen Identität – ebenso wie der Wein. Seit Jahrhunderten prägen die Reben die Landschaft und das Lebensgefühl der Menschen im Elbtal. So wurde schon der berühmte sächsische Kurfürst August der Starke als „Bacchus des Barock“ bekannt. Und so kann es auch kein Zufall sein, dass im Herzen der Sächsischen Weinstraße vor 190 Jahren eine der ältesten Sekttraditionen Europas begann.

„SEKT IM PARK“

Ganz herzlich laden wir Sie zu Pfingsten ein, die moussierende Vielfalt deutscher Winzersekte auf Schloss Wackerbarth zu erleben: An zwei Tagen präsentieren wir Ihnen im stimmungsvollen Ambiente unserer barocken Anlage gemeinsam mit namhaften Sekthäusern aus ganz Deutschland eine große Auswahl ausgezeichneten Spitzensekte. Freuen Sie sich auf prickelnde Genussmomente im Reich der Sinne. Stoßen Sie mit uns auf „190 Jahre Sekttradition in Sachsen“ an!

Im Jahr 1836 gründeten drei angesehene Weingutsbesitzer die erste sächsische Manufaktur für moussierende Weine. Ihr erster Kellermeister, Johann Joseph Mouzon, brachte die Kunst der klassischen Flaschengärung aus seiner französischen Heimat Reims nach Radebeul. Nach seinem Vorbild vermählen Wackerbarth Kellermeister noch heute ausgewählte sächsische Trauben zu prickelndem Spitzengenuß. Und das mit großem Erfolg: Schloss Wackerbarth zählt zu den besten Sektmanufakturen Deutschlands.

KOCHSTERN- STUNDEN 2026

Erleben Sie auf Schloss Wackerbarth besondere weinkulinarische Genussmomente. In unserem Gasthaus zeigen wir Ihnen, wie aus ausgewählten Zutaten erlesene Gaumenfreuden entstehen und wie aus unseren sächsischen Trauben Träume werden.



**13., 20., 27. FEBRUAR
& 06. MÄRZ 2026**

Beginn: 18:00 Uhr

Dauer: ca. 3,5 Stunden

Einlass im Gasthaus ab 17:30 Uhr

4-Gänge-Menü inkl.

Begrüßungssekt, 5er-Sektbegleitung, Wasser & Kaffee

99,- € p. P.



Unter dem Motto „Best of ...“ hat Wackerbarths Chefkoch für die Kochsternstunden anlässlich 190 Jahre Sekttradition ein feines 4-Gänge-Sektmenü kreiert.

Komponiert aus ausgewählten Köstlichkeiten unserer erlesenen Events und harmonisch abgerundet von ausgesuchten Kreationen unseres Kellermeisters. Wir freuen uns auf Sie!

Menü und Tickets
verfügbar ab Oktober auf
www.schloss-wackerbarth.de



**AKTUELLE
SPEISEKARTE**
WWW.SCHLOSS-
WACKERBARTH.DE

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

UNSER TIPP: 14. Februar 2026
Valentine-Menü im Gasthaus

Genusskalender

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

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!**



SEKTRÜHSTÜCK

**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 Bäckspezialität, Führung & 3er-Weinprobe

21,- € p. P.

Wir bitten um Verständnis, dass wir den Ablauf der Führungen aufgrund von Baumaßnahmen ggf. räumlich anpassen müssen.



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 6.12., 25.12. & 26.12.2026

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.



SEKTRÜHLING

*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 Götzke

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 wie aus Trauben Träume werden.



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 verwandelt sich Europas erstes Erlebnisweingut in eine zauberhafte Welt aus strahlendem Glanz, Musik und Genuss. 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).

* Mindestteilnehmerzahl 25 Personen

WINTER- WANDERUNG

Auf den Spuren des Grafen von Wackerbarth

Kommen Sie mit uns auf eine
stimmungsvolle Winterwan-
derung. Gemeinsam mit Ihnen
erkunden wir die Radebeuler
Weinberge und begeben uns
dabei auf die Spuren des Grafen
von Wackerbarth.

Nach einer wärmenden Begrü-
ßung mit unserem „Wacker-
barths Weiss & Heiss“ starten
wir zu einer winterlichen Wein-
bergswanderung in Richtung
„Hohenhaus“ - einem ehemali-
gen bischöflichen Weinberg in
romantischer Lage. Bei einer
Verkostung von drei ausgesuch-
ten Weinen erfahren Sie neben
allerlei Wissenswerten über den
sächsischen Wein auch, warum
der Graf von Wackerbarth der
Legende nach diesen Ort als
Übernachtungshaus bevorzugte.

SEKT & TRÜFFEL*

6. FEBRUAR, 18. MÄRZ,
2. OKTOBER &
9. DEZEMBER 2026

Beginn: 18:00 Uhr

Dauer: ca. 4 Stunden

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

149,— € p. P.



JANUAR BIS APRIL JEDEN SONNTAG

ab 18. Januar bis 6. April 2026

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 5. & 6. APRIL 2026

75,— € 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 im besonderen
Ambiente unseres Schlosses ein
edles Trüffel-Menü, prickelnd
verfeinert von unseren mous-
sierenden Gaumenfreuden.
Erfahren Sie von einem echten
sächsischen Trüffeljäger, wie die-
se besonderen Schätze der Erde
noch heute, wie vor Jahrhunder-
ten, mit tierischer Unterstützung
gefunden werden.

WINZERBRUNCH

Ein genussvoller Sonntag auf
Schloss Wackerbarth – was kann
es Schöneres geben? Erleben Sie
bei unserem Winzerbrunch gren-
zenlosen Genuss für alle Sinne.

Ihr Tag startet mit einem feinen
Glas Sekt. Anschließend reichen
wir Ihnen einen Frühstückst-
eller mit ausgesuchten Gaumen-
freuden, 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.



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.

In Sachsen reifen seit Jahrhunderten feinste Sekt 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“.

Wir bitten um Verständnis, dass wir den Ablauf der Führungen aufgrund von Baumaßnahmen ggf. räumlich anpassen müssen.

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 Gaumenfreuden.

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. Jahrhundertalte Terrassen und der Gesteinsverwitterungsboden aus Porphyr und Syenit lassen hier filigrane Lagenweine mit kühler Frucht entstehen.

Bitte achten Sie auf wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk und ausreichenden Sonnenschutz. Bei sommerlichen Temperaturen empfehlen wir die Mitnahme zusätzlicher alkoholfreier Getränke.



WEINWANDER- WOCHENENDE

25. & 26. APRIL 2026

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.



WEIN & FISCH*

13. FEBRUAR, 30. APRIL
& 4. NOVEMBER 2026

Beginn: 18:00 Uhr

Dauer: ca. 4 Stunden

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

99,— € p. P.



WEIN & WILD*

30. JANUAR, 27. FEBRUAR,
11. MÄRZ, 25. MÄRZ,
23. SEPTEMBER, 21. OKTOBER,
11. NOVEMBER &
2. DEZEMBER 2026

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.

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 einen kulinarischen Ausflug ins Reich Neptuns und genießen ein ausgesuchtes 4-Gänge-Fischmenü mit korrespondierenden Weinen.

WEIN & KÄSE*

25. FEBRUAR, 13. MÄRZ,
1. APRIL, 8. MAI, 17. JULI,
21. AUGUST, 9. SEPTEMBER,
7. OKTOBER &
4. NOVEMBER 2026

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.



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 3-Gänge-Schokoladenmenü kreiert, begleitet von unseren erlesenen Weinen.

WEIN & SCHOKOLADE*

27. MÄRZ, 13. MAI,
16. SEPTEMBER
& 30. OKTOBER 2026

Beginn: 18:00 Uhr

Dauer: ca. 3,5 Stunden

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

89,— € p. P.



* Mindestteilnehmerzahl 25 Personen

20. MAI, 3. & 17. JUNI,
1., 8., 15., 22. & 29. JULI,
5., 12. & 19. AUGUST 2026

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

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

99,— € p. P.



WACKERBARTHS GRILLGENUSS*

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

Lassen Sie sich bei einem gemüt-
lichen Abend in unserem Gast-
haus 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.



SEKT & KRÄUTER*

Gemeinsam mit einer regionalen
Kräuterexpertin erkunden wir
mit Ihnen die geschmackvolle
Welt der Wildkräuter. Bei einer
90-minütigen Kräuterwande-
rung durch den Wackerbarth-
berg entdecken Sie, welche
Pflanzen in den sächsischen
Weinbergen zu Hause sind.
Anschließend genießen Sie in
unserem Gasthaus ein vegetari-
sches 3-Gänge-Menü, verfeinert
mit saisonalen Wildkräutern
und abgerundet mit prickelnden
Gaumenfreuden aus unserer
Manufaktur.

21. APRIL, 19. MAI,
2. JUNI & 16. JUNI 2026

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

inkl. Begrüßungssekt zu Beginn,
geführter Kräuterwanderung
durch die Weinberge (90
Minuten), vegetarischem
3-Gänge-Menü mit Sektbe-
gleitung, Wasser und Kaffee

99,— € 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 Astrono-
men inspirieren und entdecken
Sie die Sonne im Glas.

Nach einem Abendessen in
unserem Gasthaus spazieren Sie
zur Sternwarte Radebeul, die
malerisch direkt über unserem
Erlebnisweingut liegt. Wäh-
rend Sie im Planetarium den
romantischen Sternenhimmel
bestaunen, genießen Sie eine
himmlische Weinprobe.



28. MAI, 4., 11.,
18. & 25. JUNI, 9., 16.,
23. & 30. JULI, 6. &
20. AUGUST 2026

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

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

75,— € p. P.

* Mindestteilnehmerzahl 25 Personen

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

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.



SPIEL DER AROMEN*

16. JANUAR, 20. FEBRUAR,
6. & 20. MÄRZ, 10. APRIL,
22. MAI, 3. & 17. SEPTEMBER,
9. OKTOBER,
5. NOVEMBER 2026

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

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

99,— € p. P.

15. APRIL, 27. MAI, 17. JUNI,
8. JULI, 14. AUGUST,
22. OKTOBER,
20. NOVEMBER 2026

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

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

69,— € p. P.

SACHSENPROBE*

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.



*Mindestteilnehmer-
zahl 25 Personen



ALLE TICKETS AUCH IM ONLINESHOP

Ob einzigartige Veranstaltungen, genussvolle Menüs oder spannende Erlebnisse – die Tickets für unsere Veranstaltungen sind auch im Onlineshop erhältlich!

Erleben Sie besondere Augenblicke mitten in den Weinbergen – dort, wo Genuss, Kultur und Geschichte auf einzigartige Weise verschmelzen. Buchen Sie bequem von zuhause aus Ihre Plätze für unsere begehrten Events und freuen Sie sich auf unvergessliche Erlebnisse in barocker Kulisse.

Schnell sein lohnt sich – die Veranstaltungsplätze sind immer begrenzt!



Tickets und Gutscheine
shop.schloss-wackerbarth.de





HIMMELFAHRTS- WOCHENENDE MIT „WEIN & MUSIK“

15. BIS 17. MAI 2026

*„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.

9. MAI 2026

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

DEUTSCHER SEKTTAG

Seien Sie live dabei, wenn eine
der besten Sektmanufakturen
Deutschlands für Sie die Korken
knallen lässt. Ein prickelndes
Highlight: Sektführungen mit
Rohsekt-Verkostung & Live-
Degorgieren.



Schauen Sie unserem Keller-
meister und seinem Team über
die Schulter und entdecken Sie,
wie wir die Tradition einer der
ältesten Sektkellereien Europas
noch heute meisterhaft fort-
führen: Im Jahr 1836 brachte
der französische Kellermeister
Johann Joseph Mouzon die
handwerkliche Kunst der klassi-
schen Flaschengärung aus seiner
Heimat nach Sachsen.



Genießen Sie bei einem ent-
spannten Ausflug das besondere
Ambiente von Europas erstem
Erlebnisweingut - eine einzig-
artige 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.



29. & 30. AUGUST 2026

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



12. & 13. SEPTEMBER 2026

Federweißer-Führungen

12:30 – 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.



ANDERE ÜBER UNS

„Den besten Blick auf das barocke Schloss Wackerbarth hat man etwas oberhalb vom Jacobstein. Die beste Aussicht auf den prachtvollen Riesling vom Gut genießt man auf der pittoresken Terrasse zwischen Schloss und Belvedere. Aber Wackerbarth kann nicht nur barock: Die Umstellung auf naturnahen und nachhaltigen Weinbau ist abgeschlossen, auf rund zehn Prozent der Rebfläche wachsen heute bereits PiWis. Als erstes Weingut in den neuen Bundesländern wurde Wackerbarth 2023 mit dem FairChoice-Siegel für Nachhaltigkeit in der Weinwirtschaft zertifiziert. So geht best practice!“

GAULT & MILLAU WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2025

„[...] Schloss Wackerbarth gehört zur Spitze der sächsischen Betriebe, und das Jahr für Jahr. In diesem Jahr verkosteten wir drei sehr hochwertige Sekte inklusive dem neuen Prestige Sekt Bussard [...]. Alle drei bestechen durch feinstes Mousseux, cremige Struktur und feinmineralischen Nachhall. Hier zeigt sich die Kompetenz im Bereich Sekt. Dazu kommt eine frisch-expressive Scheurebe [...] Vor allem der Riesling Terrassenlage und der Top-Wein aus der Parzelle Protze zeigen, dass Riesling auch mit wenig Frucht hochspannend sein kann. Die restsüßen Weine zeigen ein perfektes Süße-Säure-Spiel [...].“

VINUM WEINGUIDE 2025

„Die barocke Schloss- und Gartenanlage zu Füßen der Radebeuler Weinberge, die Graf von Wackerbarth Ende der 1720er-Jahre erbauen ließ, ist eine Augenweide. Und heute ein Touristenmagnet, denn das Staatsweingut hat sich zur wahren Eventlocation gewandelt, mit Gastronomie, Gutsmarkt und vielen Veranstaltungen. Daraus darf man aber keine falschen Schlüsse ziehen: Hier entstehen auf hohem Niveau tolle Cool-Climate-Weine; und seit vor 180 Jahren Kellermeister aus Reims ihre Kunst nach Radebeul trugen auch hervorragende Sekte à la française.“

FALLSTAFF WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2025

PREMIEREN


LANDESBÜHNEN
SACHSEN

2025 / 2026

- 20.09.2025 **ANATEVKA**
Musical von Joseph Stein und Jerry Bock
- 03.10.2025 **CARMEN – BOLERO**
Zweiteiliger Tanzabend mit Musik nach Georges Bizet und Maurice Ravel
- 17.10.2025 **DIE HAMLETMASCHINE**
Schauspiel von Heiner Müller
- 18.10.2025 **HAMLET, PRINZ VON DÄNEMARK**
Tragödie von William Shakespeare
- 30.10.2025 **BLUTGRÄFIN**
Ein multimediales Schauspiel von und mit Sandra Maria Huimann
- 14.11.2025 **TAUSENDUNDEINE GETANZTE NACHT**
Tanztheater für die ganze Familie
- 15.11.2025 **SILVANA**
Romantische Oper von Carl Maria von Weber
- 22.11.2025 **SOLO SUNNY**
von Wolfgang Kohlhaase mit der Musik von Günther Fischer
- 29.11.2025 **DIE FEUERROTE BLUME**
Märchen in drei Akten von Irina Karnauchowa und Leonid Brussewitsch
- 17.01.2026 **NACHTASYL (UNTEN)**
Schauspiel von Maxim Gorki
- 06.03.2026 **PHILOTAS**
Trauerspiel von Gotthold Ephraim Lessing,
- 07.03.2026 **MEIN FREUND BUNBURY**
Musical mit Musik von Gerd Natschinski
- 21.03.2026 **MACBETH**
Tanztheater von Macht, Blut und Schicksal frei nach William Shakespeare
- 25.04.2026 **DIE ZAUBERFLÖTE**
Oper von Wolfgang Amadeus Mozart | Dichtung von Emanuel Schikaneder
- 22.05.2026 **EIN (MUSIKALISCHER) SOMMERNACHTSTRAUM**
Shakespeares Komödie zur Schauspielmusik von Felix Mendelssohn Bartholdy



landesbuehnen-sachsen.de
0351 89 54321



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 2026

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.

Genuss-Pakete
runden Ihren
Winter-Spaß
kulinarisch ab: mit
unserem Basispaket
„Heiß auf Eis“ einem
2-Gänge-Menü beim Paket
„Traminer“ (nur innerhalb der
Öffnungszeiten des Gasthaus-
es möglich) oder mit einem
winterlichem Buffet und einer
unterhaltsamen Adventsführung
beim Paket „Bacchus“.
(Mindestteilnehmeranzahl 40)

TIPP

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 Ver-
brauch. 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 Süße von harmonischer Säure belebt ist. Eine ebenfalls recht prägnante 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.

**19. BIS 27. NOVEMBER 2026
(DO. - FR.)**

**3. BIS 18. DEZEMBER* 2026
(MI. - FR.)**

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

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

59,- € p. P.

* ausgenommen 4.12.2026



ADVENTSFÜHRUNG

Die Winterzeit ist in Sachsen, dem Land der Genießer, traditionell die Zeit feinsten 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.

Wir bitten um Verständnis, dass wir den Ablauf der Führungen aufgrund von Baumaßnahmen ggf. räumlich anpassen müssen.

**23. NOVEMBER BIS
23. DEZEMBER 2026,
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 in unserem Gasthaus mit einem festlichen Weihnachtsmenü.



**26. NOVEMBER &
17. DEZEMBER 2026**

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.



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

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:



4. BIS 6. DEZEMBER 2026

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 auf unserer Webseite unter:
www.schloss-wackerbarth.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

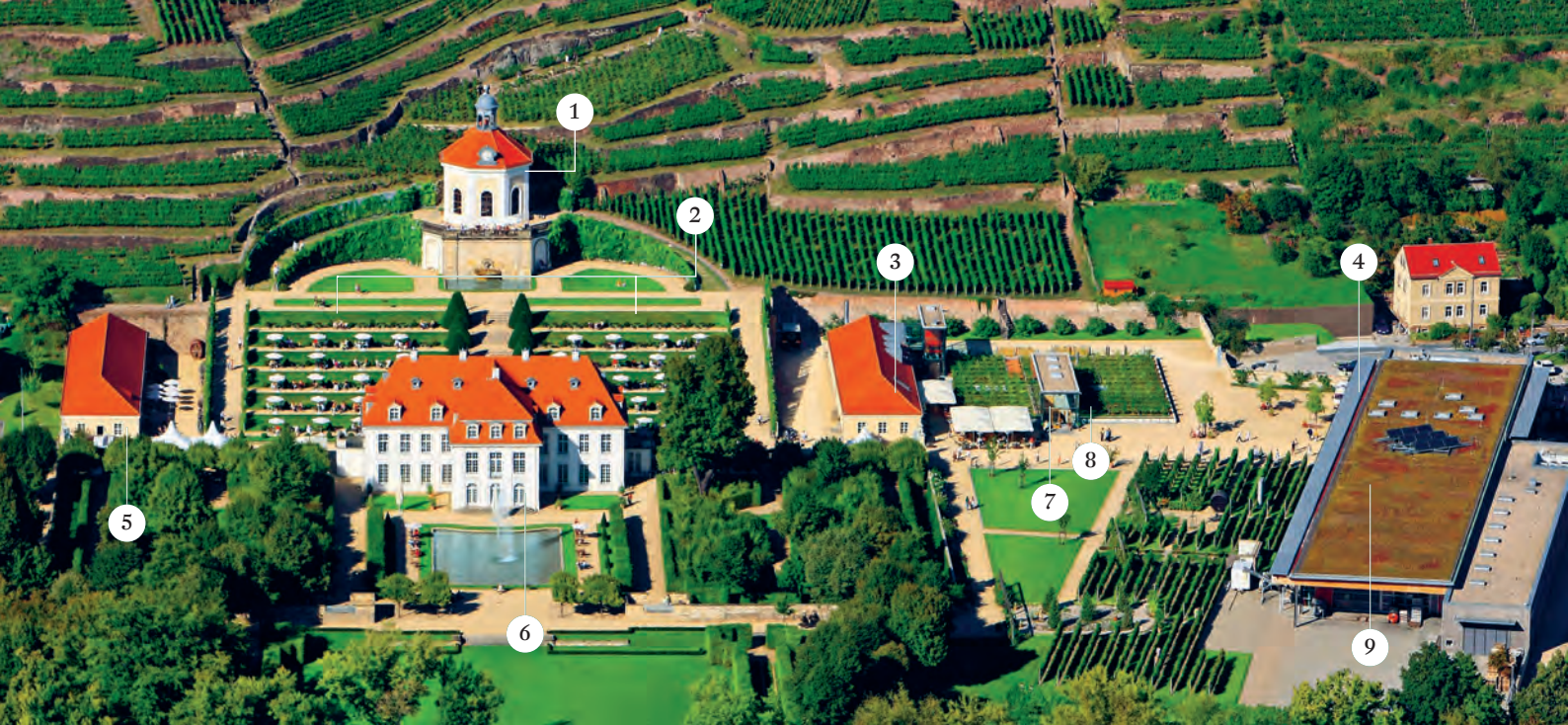
Im Herzen der Sächsischen Weinstraße und am Fuße malerischer Terrassenweinberge gelegen, verbindet das barocke Ensemble ein einzigartiges Ambiente mit moderner Architektur; abwechslungsreiche Unterhaltung mit perfektem Service; erlesene Speisen mit ausgezeichneten Weinen und Sekten. Erleben Sie einen 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

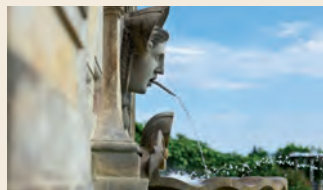
Romantisch gelegen zu Füßen der Radebeuler Weinberge: Der ideale Rahmen für sommerliche Events und besondere Momente unter freiem Himmel.

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 VINTOTHEK

Ob Workshop, Präsentation oder Hochzeitsfeier, unsere großzügig geschnittene Vintothek 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, wie die Aufnahme in die Liste der „Unique Wineries of the World“ des Fachmagazins VINUM oder Bewertung mit vier Trauben im Gault&Millau Weinguide Deutschland, sind ein Beleg für die besondere Erfolgsgeschichte und Genusskompetenz von Schloss Wackerbarth.

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

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

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

WT = Wintertour, WW = Winterwanderung
KSS = Kochsternstunden

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

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

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

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

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

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

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

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

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

WBW = Weinbergswanderung | EWZ = Erlesener Winterzauber | WSP = Weinachtliche 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 zusätzlich 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 185,00 € p. P. im DZ oder ab 279,00 € p. P. im EZ. Die Nutzung des Blu Motion Spa ist gegen Gebühr. Buchungscode: NizzasWeinGenuss2026

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

2. Hotel Villa Sorgenfrei und Restaurant Atelier Sanssouci

Im liebevoll restaurierten, historischen Weingut erwarten Sie 15 individuell gestaltete 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 2026, 4 x ÜB inkl. reichhaltigem Maritim Frühstücksbuffet, Begrüßungsgetränk, Abendessen im Rahmen der Halbpension am Anreisetag, Ticket für die Stadtrundfahrt mit dem Doppel-deckerbus, 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 383 € im Doppelzimmer, ab 593 € 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.

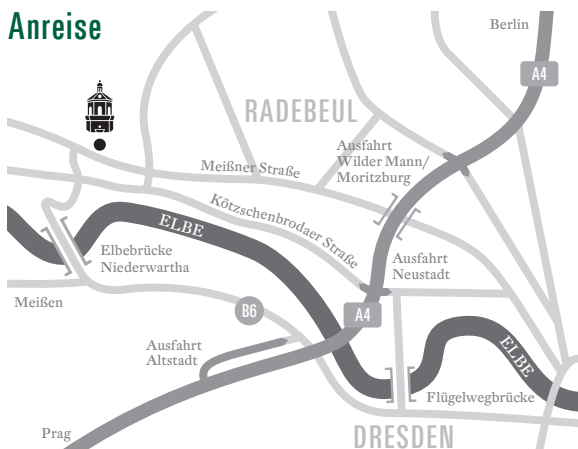
Sektfrühling im März & April

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.

