

*Sekt*  
TRADITION  
IN SACHSEN

190  
JAHRE  
SEIT 1836



## VERANSTALTUNGEN

JANUAR BIS DEZEMBER 2026



SCHLOSS  
Wackerbarth

GRENZENLOS GENIESSEN



2

## 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.

3



## 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 ausgezeichneter 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 vermaßen 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](http://www.schloss-wackerbarth.de)



**AKTUELLE  
SPEISEKARTE**  
[WWW.SCHLOSS-  
WACKERBARTH.DE](http://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 GUTSMARKT

Sind Sie auf der Suche nach einem besonderen Geschenk? Wollen Sie einen Gutschein oder ein Veranstaltungsticket erwerben? Unsere Weine und Sekt ver kosten – und Ihren Favoriten gleich mit nach Hause nehmen? Dann besuchen Sie unseren Gutsmarkt.

Bitte beachten Sie  
die aktuellen Öffnungszeiten  
auf unserer Webseite.

**TÄGLICH  
GEÖFFNET!**



## WACKERBARTHS GASTHAUS

Genießen Sie unsere eleganten Weine und klassischen Flaschen- gärsekte 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](http://www.schloss-wackerbarth.de)

Reservieren Sie Ihre Plätze bitte  
vorab telefonisch unter 0351.8955-0  
oder per E-Mail an:  
[kontakt@schloss-wackerbarth.de](mailto:kontakt@schloss-wackerbarth.de)

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

## 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.**



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](mailto:kontakt@schloss-wackerbarth.de)

\* ausgenommen 6.12., 25.12. &  
26.12.2026



## 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.**

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

## 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 Götz

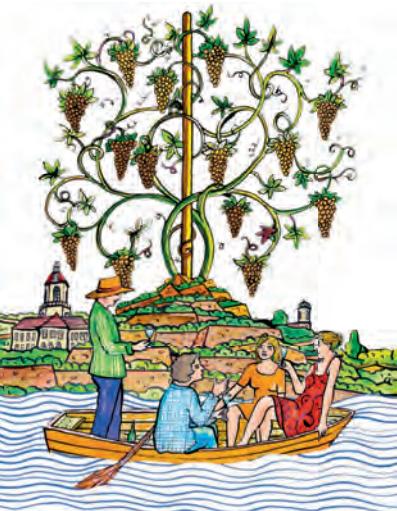
## WEINSOMMER

### 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 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\*

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

Beginn: 18:00 Uhr

Dauer: ca. 4 Stunden

inkl. Begrüßungssekt, 4-Gänge-Trüffelmenü & 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 mousierenden Gaumenfreuden. Erfahren Sie von einem echten sächsischen Trüffeljäger, wie diese besonderen Schätze der Erde noch heute, wie vor Jahrhunderten, mit tierischer Unterstützung gefunden werden.

## 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.

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.



# 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 Sekt. 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 Spitzlagen des sächsischen Weinbaus. Oberhalb von unserer barocken Anlage ragt der malerische Weinberg bis zum Jacobstein hinauf. Jahrhundertealte Terrassen und der Gesteinsverwitterungsboden aus Porphyrr und Syenit lassen hier filigrane Lagenweine mit kühler Frucht entstehen.

# 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.



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.

# 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.



## 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.



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.

\* Mindestteilnehmerzahl 25 Personen

## 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 Sachsen's 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 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 & Schokoladenkompositionen, 5er-Weinprobe,  
Wasser & Kaffee

89,- € p. P.



**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 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.

## **SEKT & KRÄUTER\***

Gemeinsam mit einer regionalen Kräuterexpertin erkunden wir mit Ihnen die geschmackvolle Welt der Wildkräuter. Bei einer 90-minütigen Kräuterwanderung durch den Wackerbarthberg entdecken Sie, welche Pflanzen in den sächsischen Weinbergen zu Hause sind. Anschließend genießen Sie in unserem Gasthaus ein vegetarisches 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.**

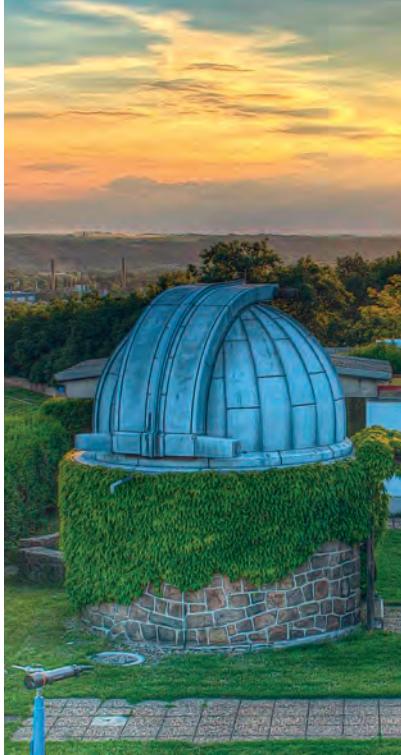


## **DIE SONNE IM GLAS\***

**in Kooperation mit der Sternwarte Radebeul**

Bereits Galileo Galilei wusste: „Wein ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht.“ Lassen Sie sich von dem berühmten Astronomen 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. Während 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.



\*Mindestteilnehmerzahl 25 Personen



## ALLE TICKETS AUCH IM ONLINESHOP

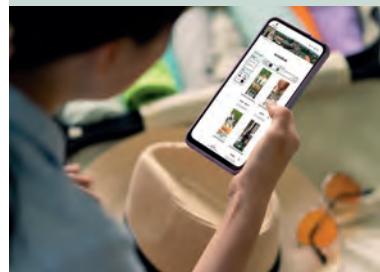
Ob einzigartige Veranstaltungen, genussvolle Menüs oder spannende Erlebnisse – die Tickets für unsere Veranstaltungen sind auch im Onlineshop erhältlich!

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 Veranstaltungsorte sind immer begrenzt!



Tickets und Gutscheine  
[shop.schloss-wackerbarth.de](http://shop.schloss-wackerbarth.de)





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. 0351.89.55-0

## 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 Kellermeister und seinem Team über die Schulter und entdecken Sie, wie wir die Tradition einer der ältesten Sektkellereien Europas noch heute meisterhaft fortführen: Im Jahr 1836 brachte der französische Kellermeister Johann Joseph Mouzon die handwerkliche Kunst der klassischen Flaschengärung aus seiner Heimat nach Sachsen.

## 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.



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](http://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](http://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 Sekt 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-expresive 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 restlichen 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 Sekté à la française.“

FALLSTAFF WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2025

PREMIEREN



2025 / 2026

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

landesbuehnensachsen.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](http://www.schloss-wackerbarth.de)

26

## 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.

TIPP

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

## 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 Süße 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.

**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 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.

**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.dresdenstollen.com

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

# 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.



## 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.

**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, 0,11 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.



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.



## MANUFAKTUR- ZAUBER

Am 2. Adventwochenende 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 Kunsthändlern 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:  
  
LANDESBÜHNNEN  
SACHSEN

**TIPP**

Verbinden Sie Ihren Besuch auf Schloss Wackerbarth mit einem Abstecher auf den Radebeuler Weihnachtsmarkt „Lichterglanz & Budenzauber“ in Altkötzschenbroda.  
[www.radebeul.de](http://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 Sekté perfekt vollenden.

## ④ GUTSMARKT

Grenzenloser Genuss: Unser gutseigener Markt – eine gute Adresse für erlesene Sekté, 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 jahrhunderte-lange Weingeschichte von Schloss Wackerbarth und ein modernes Ambiente zu einem einzigartigen Ganzen.



## ⑧ SANDSTEIN-GEWÖLBE

Hier kann man die jahrhunderte-lange 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 Sekté. 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 nützlingschädigenden 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 Nachhaltigkeitssertifizierungen 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 Sekt-kellerei 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 Volumensekt 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	2	
SA	3	Winterwanderungen   WT
SO	4	Winterwanderungen   WT
MO	5	
DI	6	
MI	7	
DO	8	
FR	9	
SA	10	Winterwanderungen   WT
SO	11	Winterwanderungen   WT
MO	12	
DI	13	
MI	14	
DO	15	
FR	16	Spiel der Aromen
SA	17	Winterwanderungen   WT
SO	18	Winzerbrunch   WT   WW
MO	19	
DI	20	
MI	21	
DO	22	
FR	23	
SA	24	Winterwanderungen   WT
SO	25	Winzerbrunch   WT   WW
MO	26	
DI	27	
MI	28	
DO	29	
FR	30	Wein & Wild
SA	31	Winterwanderungen   WT

## FEBRUAR

Wein & Licht

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

## MÄRZ

Sektfrühling

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

WT = Wintertour, WW = Winterwanderung

KSS = Kochsternstunden

## APRIL

MI	1	Wein & Käse
DO	2	
FR	3	Karfreitag
SA	4	
SO	5	Ostersonntag   Festtagsbrunch
MO	6	Ostermontag   Festtagsbrunch
DI	7	
MI	8	
DO	9	
FR	10	Spiel der Aromen
SA	11	
SO	12	
MO	13	
DI	14	
MI	15	Sachsenprobe

## Sektfrühling

DO	16	
FR	17	
SA	18	
SO	19	
MO	20	
DI	21	Sekt & Kräuter
MI	22	
DO	23	
FR	24	
SA	25	Weinwanderwochenende
SO	26	Weinwanderwochenende
MO	27	
DI	28	
MI	29	
DO	30	Wein & Fisch

## MÄI

FR	1	Tag der Arbeit
SA	2	
SO	3	
MO	4	
DI	5	
MI	6	
DO	7	
FR	8	Wein & Käse
SA	9	Deutscher Sekttag   WBW
SO	10	Muttertag   WBW
MO	11	
DI	12	
MI	13	Wein & Schokolade
DO	14	Christi Himmelfahrt   WBW
FR	15	

## Weinsommer

SA	16	Weinbergswanderung
SO	17	Weinbergswanderung
MO	18	
DI	19	Sekt & Kräuter
MI	20	Wackerbarths Grillgenuss
DO	21	
FR	22	Spiel der Aromen
SA	23	Weinbergswanderung
SO	24	Pfingstsonntag   SiP   WBW
MO	25	Pfingstmontag   SiP   WBW
DI	26	
MI	27	Sachsenprobe
DO	28	Sonne im Glas
FR	29	
SA	30	Weinbergswanderung
SO	31	Weinbergswanderung

Schulférien Sachsen  
WBW = Weinbergswanderung | TdoW\* = Tage des offenen Weingutes SiP = Sekt im Park |

## JULI

MI	1	Wackerbarths Grillgenuss
DO	2	
FR	3	
SA	4	Weinbergswanderung
SO	5	Weinbergswanderung
MO	6	
DI	7	
MI	8	Sachsenprobe   Grillgenuss
DO	9	Sonne im Glas
FR	10	
SA	11	Weinbergswanderung
SO	12	Weinbergswanderung
MO	13	
DI	14	
MI	15	Wackerbarths Grillgenuss

## Weinsommer

DO	16	Sonne im Glas
FR	17	Wein & Käse
SA	18	Weinbergswanderung
SO	19	Weinbergswanderung
MO	20	
DI	21	
MI	22	Wackerbarths Grillgenuss
DO	23	Sonne im Glas
FR	24	
SA	25	Weinbergswanderung
SO	26	Weinbergswanderung
MO	27	
DI	28	
MI	29	Wackerbarths Grillgenuss
DO	30	Sonne im Glas

## AUGUST

SA	1	Weinbergswanderung
SO	2	Weinbergswanderung
MO	3	
DI	4	
MI	5	Wackerbarths Grillgenuss
DO	6	Sonne im Glas
FR	7	
SA	8	Weinbergswanderung
SO	9	Weinbergswanderung
MO	10	
DI	11	
MI	12	Wackerbarths Grillgenuss
DO	13	
FR	14	Sachsenprobe
SA	15	Weinbergswanderung

## Weinsommer

SO	16	Weinbergswanderung
MO	17	
DI	18	
MI	19	Wackerbarths Grillgenuss
DO	20	Sonne im Glas
FR	21	Wein & Käse
SA	22	Weinbergswanderung
SO	23	Weinbergswanderung
MO	24	
DI	25	
MI	26	
DO	27	
FR	28	
SA	29	TdoW   WBW
SO	30	TdoW   WBW
MO	31	

## SEPTEMBER

DI	1	
MI	2	
DO	3	Spiel der Aromen
FR	4	
SA	5	Weinbergswanderung
SO	6	Weinbergswanderung
MO	7	
DI	8	
MI	9	Wein & Käse
DO	10	
FR	11	
SA	12	Federweißerfest   WBW
SO	13	Federweißerfest   WBW
MO	14	
DI	15	

## Weinsommer

MI	16	Wein & Schokolade
DO	17	Spiel der Aromen
FR	18	
SA	19	Weinbergswanderung
SO	20	Weinbergswanderung
MO	21	
DI	22	
MI	23	Wein & Wild
DO	24	
FR	25	
SA	26	Weinbergswanderung
SO	27	Weinbergswanderung
MO	28	
DI	29	
MI	30	

## OKTOBER

DO	1
FR	2 Sekt & Trüffel
SA	3 Tag der dt. Einheit   WBW
SO	4 Weinbergswanderung
MO	5
DI	6
MI	7 Wein & Käse
DO	8
FR	9 Spiel der Aromen
SA	10 Weinbergswanderung
SO	11 Weinbergswanderung
MO	12
DI	13
MI	14
DO	15

## Weinsommer

FR	16
SA	17 Weinbergswanderung
SO	18 Weinbergswanderung
MO	19
DI	20
MI	21 Wein & Wild
DO	22 Sachsenprobe
FR	23
SA	24 Weinbergswanderung
SO	25 Weinbergswanderung
MO	26
DI	27
MI	28
DO	29
FR	30 Wein & Schokolade
SA	31 Reformationstag   WBW

Schulfesten Sachsen

## NOVEMBER

SO	1
MO	2
DI	3
MI	4 Wein & Käse   Wein & Fisch
DO	5 Spiel der Aromen
FR	6
SA	7
SO	8
MO	9
DI	10
MI	11 Wein & Wild
DO	12 Sternenglanz
FR	13
SA	14
SO	15

## Wein & Licht

MO	16
DI	17
MI	18 Buß- und Betttag
DO	19 Erlesener Winterzauber
FR	20 Sachsenprobe   EWZ
SA	21
SO	22
MO	23
DI	24
MI	25
DO	26 Sternenglanz   EWZ
FR	27 Erlesener Winterzauber
SA	28
SO	29 1. Advent
MO	30

FeB = Feiertagsbrunch | ☆ = Adventsführungen  
WSP = Weihnachtliche Sachsenprobe  
WBW = Weinbergswanderung | EWZ = Erlesener Winterzauber

## DEZEMBER

DI	1
MI	2 Wein & Wild   EWZ
DO	3 Erlesener Winterzauber
FR	4 Manufakturzauber
SA	5 Manufakturzauber
SO	6 Manufakturzauber   2. Advent
MO	7
DI	8
MI	9 Sekt & Trüffel   EWZ
DO	10 Erlesener Winterzauber
FR	11 Erlesener Winterzauber
SA	12
SO	13 3. Advent
MO	14
DI	15

## Wein & Licht

MI	16 Erlesener Winterzauber
DO	17 Sternenglanz   EWZ
FR	18 Erlesener Winterzauber
SA	19
SO	20 4. Advent
MO	21
DI	22
MI	23
DO	24 Heiligabend
FR	25 1. Weihnachtsfeiertag   WeB
SA	26 2. Weihnachtsfeiertag   WeB
SO	27
MO	28
DI	29
MI	30
DO	31 Silvestermenü im Gasthaus

# 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](http://www.radissonblu.com/parkhotel-dresdenradebeul)

[reservations@parkhotel-radebeul.com](mailto: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 m<sup>2</sup> große Parkanlage mit Gartenlounge und Sonnenterrasse. Unser Angebot für Sie: ab 175,- € im DZ, ab 150,- € im EZ zur Einzelnutzung (inkl. Frühstück)\*

Hotel Villa Sorgenfrei · Augustusweg 48 · 01445 Radebeul

Tel. 03 51.79 56 66-0 · [www.hotel-villa-sorgenfrei.de](http://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 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 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](mailto:reservierung.dre@maritim.de) · [www.maritim.de](http://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



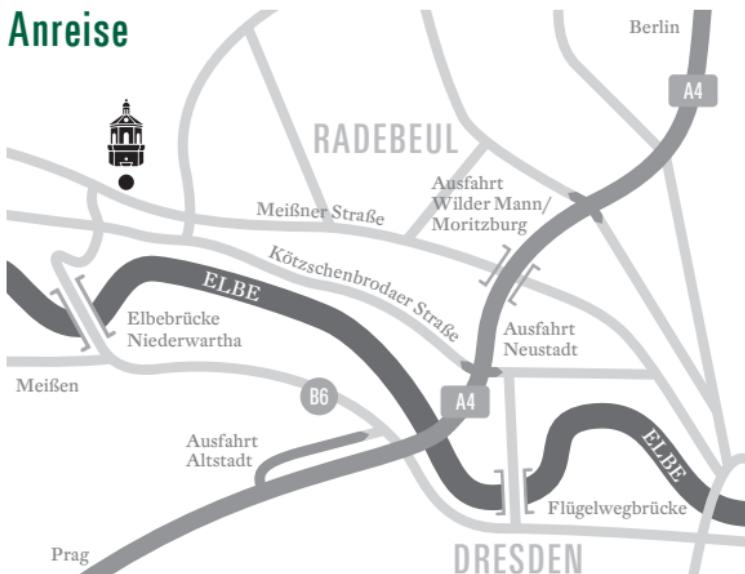
## Öffnungszeiten

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 Sekt von Schloss Wackerbarth erhalten Sie im Markt oder in unserem Online-Shop unter [shop.schloss-wackerbarth.de](http://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.

