

Wackerbarth feiert den Sekt

„Bester Sekterzeuger Deutschlands“ lädt zum 22. Deutschen Sekttag ein

Radebeul, 8. Mai 2019. Der kommende Samstag steht auf Schloss Wackerbarth ganz im Zeichen des sächsischen Schaumweins. Anlässlich des Deutschen Sekttages gibt der „Beste Sekterzeuger Deutschlands“ (Deutscher Sekt Award 2018) seinen Gästen einen umfassenden Einblick in die traditionelle Kunst der Sektherstellung: die klassische Flaschengärung. Diese brachte der französische Kellermeister Johann Joseph Mouzon im Jahr 1836 aus Reims – im Herzen der Champagne – nach Radebeul und legte damit im Elbtal den Grundstein für eine der ältesten Sekttraditionen Europas. Nach seinem Vorbild vermählen Wackerbarths Kellermeister noch heute ausgesuchte sächsische Trauben zu prickelndem Genuss.

Bei den stündlichen Sekt-Führungen durch die Manufaktur lassen die Kellermeister von Schloss Wackerbarth die Korken knallen und degorgieren ihre klassischen Flaschengärsekte live. Dabei wird das Hefedepot aus den Sektflaschen entfernt, welches zuvor für die zweite Gärung und damit für die Veredlung des Weines zu Sekt gesorgt hat. Neben einem Blick über die Schulter der Kellermeister können die Gäste auch ihr eigenes Handwerksgeschick an den bekannten Rüttelpulten testen: Nach einer monatelangen Hefelagerung und Reifung der Sekte werden die Flaschen mit Rüttelpulten noch einmal vier Wochen lang täglich per Hand gerüttelt. Durch das leichte Rütteln und Schwenken der Flaschen sinkt die Hefe in den Flaschenhals und kann beim degorgieren entfernt werden. Wie ein Rohsekt schmeckt und wie die Dauer des Hefelagers den Geschmack eines Sektes beeinflusst, erleben die Gäste anschließend bei einer 3er-Sektprobe. Ein 3-Gang-Sektmenü mit 3er-Sektprobe im Gasthaus und eine prickelnde Sekt-Lounge runden den Deutschen Sekttag auf Schloss Wackerbarth ab.

„Bester Sekterzeuger Deutschlands“

Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth vom Magazin VINUM und dem Verband der traditionellen klassischen Flaschengärer als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet. Die Jury aus renommierten Genussexperten begründete ihre Entscheidung mit den folgenden Worten: „Ob Riesling, Traminer, Burgundersorten, Scheurebe oder Kerner, kein anderes Sektgut in Deutschland bietet eine so große Sekt-Vielfalt auf so hohem Niveau!“

PRESSEMITTEILUNG

Sekt & Tradition - Deutscher Sekttag auf Schloss Wackerbarth

11. Mai 2019, 11.00 bis 18 Uhr

Sekt-Führungen mit Live-Degogieren

11.00 - 18.00 Uhr, stündlich; Eintritt: 12,- Euro p. P. (inkl. 3er-Sektprobe)

Wein-Führungen

12.00, 14.00 & 16.00 Uhr; Eintritt: 12,- Euro p. P. (inkl. 3er-Weinprobe)

Weinbergswanderungen

11.00 Uhr & 14.30 Uhr; Eintritt: 26,- Euro p. P. (inkl. 4er-Weinprobe)

3-Gang-Sektmenü mit 3er-Sektprobe im Gasthaus

39,- Euro p. P.

Gasthaus 10.00 – 22.00 Uhr geöffnet

Pressekontakt

Martin Junge

Leiter Kommunikation

Sächsisches Staatsweingut GmbH

Schloss Wackerbarth

Wackerbarthstraße 1

01445 Radebeul

Telefon: 0351 / 8955 218

Mobil: 0151 / 180 425 11

E-Mail: junge@schloss-wackerbarth.de

Über Schloss Wackerbarth

Schloss Wackerbarth ist Europas erstes Erlebnisweingut und führt gleichzeitig die Tradition einer der ältesten Sektkellereien Europas fort. Das Erlebnisweingut steht für ein einzigartiges Ensemble aus barocker Schloss- und Gartenanlage, malerischer Weinkulturlandschaft sowie moderner Wein- und Sektmanufaktur. Dabei folgt das Unternehmen der mehr als 850-jährigen sächsischen Weinbautradition und der 180-jährigen Tradition der Sektkellerei Bussard zur Sektbereitung nach klassischer Flaschengärung. Aufgrund ihres erlesenen Charakters und der selbst auferlegten Mengenbeschränkung haben die Weine und Sekte von Schloss Wackerbarth den Wert von Raritäten. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble von Schloss Wackerbarth die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“.

Schloss Wackerbarth hat sich als Staatsweingut der Sicherung und Förderung der sächsischen Weinkulturlandschaft, darunter auch seiner Steillagen mit rund 25.000 m² an historischen Sandsteinmauern, verpflichtet. Dabei ist die Sicherung der Qualität in der Bewirtschaftung der einzelnen Lagen und in der Wein- und Sektbereitung genauso unabdingbar, wie Genießer auf sächsischen Wein aufmerksam zu machen und sie zu einem Besuch der sächsischen Weinstraße einzuladen. Mit täglichen Führungen durch die gläserne Wein- und Sektmanufaktur, einem eigenen Gasthaus sowie einer Vielzahl erlesener Veranstaltungen bringt Schloss Wackerbarth seit 2002 rund 190.000 Besuchern jährlich den sächsischen Wein- und Sektgenuss mit allen Sinnen näher.

www.schloss-wackerbarth.de



SCHLOSS

Wackerbarth