

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben für den Federweißen

Radebeul, 20. August 2019. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer als erstes die frühreifen Trauben der Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese weiße Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2019 können alle Gäste bereits am 23. August beim „Philharmonic Flair“ – einem kammermusikalischen Abend mit dem Ensemble Mediterran – sowie zu den „20. Tagen des offenen Weingutes“ am 24. und 25. August auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer anschließend ab Ende August.

Weinjahr 2019 – Voraussetzungen für einen weiteren Spitzenjahrgang sind gelegt

„Nachdem wir die Herausforderungen des Weinjahres 2018 – mit seiner lang anhaltenden Trockenheit und Hitze – durch eine angepasste Bewirtschaftung unserer Weinberge erfolgreich gemeistert haben, konnte uns das aktuelle Weinjahr nicht überraschen“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf die Rekord-Hitze im Juni waren wir sehr gut vorbereitet: Wir haben auf unsere Erfahrungen aus dem letzten Jahr zurückgegriffen und mit geeigneten Maßnahmen, wie der zusätzlichen Bewässerung der Junganlagen oder einer angepassten Bearbeitung des Bodens, reagiert. Unsere Trauben präsentieren sich daher aktuell in einem hervorragenden Zustand und sind gesund.“

„Doch der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „Sollte die Natur den sächsischen Winzern gewogen bleiben und sie mit einem goldenen Herbst belohnen, dann gehen wir von einem weiteren Spitzenjahrgang im Weinbaugebiet Sachsen aus. Die Voraussetzungen hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an den kommenden Tagen und Wochen, diese zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Dem frisch gepressten Most wird zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Weinjahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

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



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

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