

PRESSEMITTEILUNG

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten Solaris-Trauben für den Federweißen

Radebeul, 18. August 2022. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Zwei Wochen früher als im vergangenen Jahr ernten die Radebeuler Winzer in der barocken Anlage von Europas erstem Erlebnisweingut die ersten Trauben des neuen Jahrgangs. Möglich machen dies der warme und sonnenreiche Frühling und Sommer, durch den die sächsischen Trauben einen Reifevorsprung von rund zwei Wochen im Vergleich zum langjährigen Mittel besitzen.

Traditionell lesen Wackerbarths Winzer zuerst die Trauben der frühreifen Rebsorte Solaris. Durch ihre fruchtigen Aromen eignet sich diese pilzwiderstandsfähige Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für den Federweißen, aber auch als aromatischer Weißwein und Cuvéepartner. Die ersten Gläser prickelnder Federweißer und damit den ersten Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang können alle Weinfreunde am 27. und 28. August zu den Tagen des offenen Weingutes sowie am 10. und 11. September zum Federweißerfest auf Schloss Wackerbarth genießen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder für Roséwein lesen die Winzer ab Anfang September.

Heiß und trocken – ein herausforderndes Weinjahr für die Winzer in Sachsen

„Das Weinjahr 2022 erinnert an die Jahre 2003, 2018 und 2019, die uns ebenfalls mit einer lang anhaltenden Trockenheit und Hitze im Frühjahr und Sommer vor Herausforderungen gestellt haben, später dafür jedoch mit Spitzenrotweinen belohnten. Von den Erfahrungen aus diesen Jahrgängen konnten wir in diesem Jahr profitieren“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Mit einer angepassten Bewirtschaftung haben wir unsere Reben dabei unterstützt, die aktuellen Witterungsverhältnisse bestmöglich zu meistern: Neben einer gezielten und ressourcenschonenden Bewässerung, unter anderem in den Steillagen und Junganlagen, gehören dazu auch eine individuell angepasste Bearbeitung des Bodens sowie eine aufwendigere Pflege der Traubenzone. Dank dieser Maßnahmen sind unsere Reben gut durch das bisherige Weinjahr gekommen. Die Trauben sind gesund und präsentieren sich in einem guten Zustand“, fasst Till Neumeister zusammen.

„Doch für verbindliche Aussagen zur Qualität und Quantität ist es noch zu früh. Auch in diesem Jahr gilt für uns: Der Herbst macht das Weinjahr. Die kommenden Wochen sind entscheidend für die Erntemenge und den Geschmack der Trauben. Wir hoffen, dass die Natur den sächsischen Winzern gewogen ist und sie in den kommenden Wochen mit ausreichend Niederschlägen zu den benötigten Zeitpunkten sowie mit einem goldenen Herbst belohnt“, erklärt Till Neumeister. „Der Jahrgang 2022 besitzt das Potenzial für Spitzenrotweine aus Sachsen. Die Voraussetzungen dafür hat das bisherige Weinjahr gelegt. Nun liegt es an Petrus, diese in den kommenden Tagen und Wochen zu veredeln.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

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

Federweißer gehört für viele zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Jahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäure-bakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn die alkoholische Gärung 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

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 und moderner Manufaktur. Dabei folgt das Unternehmen der mehr als 850-jährigen sächsischen Weinbautradition und der 180-jährigen Tradition der Sektkellerei Bussard zur Sektbereitung nach klassischer Flaschengärung.

Das Sächsische Staatsweingut verpflichtet sich zu einem naturnahen und nachhaltigen Weinbau sowie zur Sicherung und Förderung der sächsischen Weinkulturlandschaft, darunter auch seiner Steillagen und Terrassenweinberge mit rund 23.000 m² an denkmalgeschützten Mauern. Über die Grenzen des Elbtals hinaus macht das Weingut auf den sächsischen Wein und Sekt aufmerksam und lädt zu einem Besuch der Sächsischen Weinstraße ein. So bringt Schloss Wackerbarth heute jedes Jahr rund 190.000 Besuchern den sächsischen Genuss mit allen Sinnen näher.

2010 würdigte das Deutsche Weininstitut (DWI) Schloss Wackerbarth als „Höhepunkt der Weinkultur“, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung als „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurden die Radebeuler Winzer als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ prämiert. 2022 wählte das renommierte Wein- und Genussmagazin VINUM Europas erstes Erlebnisweingut unter die „Unique Wineries of the World“, die einzigartigsten Weingüter der Welt.

www.schloss-wackerbarth.de