

# PRESSEMITTEILUNG

## Federweißer mit Musik

### Schloss Wackerbarth lädt am 10. und 11. September zum Federweißerfest ein

Radebeul, 5. September 2022. Mit frischem Federweißer und stimmungsvoller Livemusik feiert Schloss Wackerbarth am 10. & 11. September den Start der Federweißer-Saison im Elbtal. Mitte August begann in den Radebeuler Weinbergen die Lese. Als Federweißer kommen die Trauben von frühreifen Rebsorten wie Solaris oder Phönix nun ins Glas und geben allen Weinfreunden so einen ersten Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang. Beim Federweißerfest schenkt Europas erstes Erlebnisweingut das fruchtig-spritzige Herbstgetränk aus dem typischen Glasballon aus; für zu Hause bieten die Winzer den Federweißen in der traditionellen Sachsenkeule zum Mitnehmen an.

Das Federweißerfest auf Schloss Wackerbarth bietet ein abwechslungsreiches Programm aus weinkulinarischem Genuss und Musik sowie spannenden Einblicken in die Arbeit der sächsischen Winzer: Bei Führungen durch die Manufaktur erfahren Interessierte, wie aus den sächsischen Trauben ein Federweißer entsteht; bei Wanderungen durch den Wackerbarthberg erleben sie den Arbeitsplatz der Radebeuler Winzer und die Trauben des aktuellen Jahrgangs hautnah. Alle kleinen Gäste erwartet vor Ort ein Kinderkarussell mit nostalgischem Flair, verschiedene Holzspielstationen, eine Ballontierdreherin sowie ein Etiketten-Malwettbewerb für den neuen Traubensaft-Jahrgang von Schloss Wackerbarth. Musikalisch abgerundet wird das Federweißer-Wochenende am Samstag von den swingvollen Melodien von Jazzlust und von der Steffel-Peschel-Band. Am Sonntag spielen der Sänger und Songwriter Björn Martins sowie die Blue-Dragons-Jazzband aus Dresden. Der Eintritt zum Federweißerfest beträgt 10 Euro für Erwachsene und 5 Euro für Kinder (7 bis 16 Jahre). Für Kinder bis 6 Jahre ist der Eintritt frei. Tickets bietet das Erlebnisweingut online unter [ticket.schloss-wackerbarth.de](https://ticket.schloss-wackerbarth.de) an. Aufgrund begrenzter Kapazitäten bittet Schloss Wackerbarth um die rechtzeitige Reservierung eines Online-Tickets für das Fest.

### Federweißer – Vorfriede 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.



SCHLOSS

Wackerbarth

# PRESSEMITTEILUNG

## „Federweißerfest“ auf Schloss Wackerbarth

10. & 11. September 2022

Eintritt: 10 Euro (Erwachsene), 5 Euro (Kinder 7 – 16 Jahre), Kinder bis 6 Jahre frei

Tickets online unter: [ticket.schloss-wackerbarth.de](http://ticket.schloss-wackerbarth.de)

## Federweißer & Live-Musik auf den Terrassen

Samstag & Sonntag

11.00 – 19.00 Uhr

## Wein-, Sekt- und Federweißer-Führungen mit 3er-Verkostung

Uhrzeit: 11.00 – 17.00 Uhr, stündlich

Eintritt: 15,- Euro p. P.

## Gasthaus

Samstag: 12.00 – 21.00 Uhr

Sonntag: 10.00 – 18.00 Uhr

## Gutsmarkt

Samstag: 10.00 – 19.00 Uhr

Sonntag: 11.00 – 19.00 Uhr

## 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](mailto: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 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 m<sup>2</sup> 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](http://www.schloss-wackerbarth.de)



SCHLOSS

Wackerbarth