

PRESSEMITTEILUNG

Prickelnde Premiere: Bussard-Sekt im neuen Gewand

Schloss Wackerbarth präsentiert neuen „Bussard Royal Réserve brut“

Radebeul, 10. November 2023. Seit fast 190 Jahren verwandeln sich in Sachsen ausgesuchte Trauben in prickelnde Gaumenfreuden. Damit besitzt das Elbtal eine der ältesten Sekttraditionen Europas, begründet im Jahr 1836 durch den französischen Kellermeister Johann Joseph Mouzon in der späteren Sektkellerei Bussard. Bis heute steht der Name „Bussard“ wie kein anderer für höchste Sektkunst aus Radebeul. Nur die edelsten Spitzensekte aus dem Hause Wackerbarth dürfen diesen besonderen, traditionsreichen Namen tragen.

Auf Schloss Wackerbarth knallen die Korken: Mit „Bussard Royal Réserve brut“ präsentiert Europas erstes Erlebnisweingut einen neuen Spitzensekt, limitiert auf nur wenige hundert Flaschen pro Jahr. Für die Krönung der Wackerbarth-Sektpyramide gehen die Radebeuler Kellermeister neue Wege: Erstmals haben sie eine jahrgangsübergreifende Cuvée nach dem hochwertigen Solera-Verfahren hergestellt, in die Sachsenkeule gefüllt und über mehrere Jahre in der Manufaktur versektet. Als erster Sekt aus Sachsen trägt „Bussard Royal“ zudem das Prädikat „Sektmacher Réserve“. Diese Auszeichnung für herausragende Qualität vergibt der Verband der traditionellen Sektmacher nur an solche Premiumsekte, die die strengen Herstellungs- und Qualitätskriterien des Verbandes erfüllen und die kritischen Gaumen der Sektexperten bei einer Blindverkostung überzeugen.

Die ersten 800 Flaschen „Bussard Royal Réserve brut“ - mit goldfarbenem Etikett und passender Kapsel veredelt und in einer hochwertigen Kartonage verpackt - sind ab sofort im Gutsmarkt und im Online-Shop von Schloss Wackerbarth zum Preis von je 89,00 Euro erhältlich.

Die neue Sektkrönung von Schloss Wackerbarth

„Wir sind stolz, dass wir mit ‚Bussard Royal Réserve brut‘ heute einen neuen klassischen Flaschengärspekt präsentieren können, der zu Recht an der Spitze unserer hauseigenen Qualitätspyramide steht“, freut sich Jürgen Aumüller, der önologische Leiter von Schloss Wackerbarth. „Auf dem langen Weg zu diesem erlesenen Sekt voller Tiefe und Eleganz waren neben unserer ausgewiesenen Sektexpertise und Handwerkskunst vor allem Zeit und Geduld gefragt. Die ersten Schritte auf dem Weg zum heutigen Sektgenuss haben wir bereits vor Jahren im Weinberg und Weinkeller getan: Für ‚Bussard Royal Réserve brut‘ versekteten wir nur die besten, handverlesenen Burgunder-Trauben aus unseren besten Lagen in Radebeul, Laubach und Diesbar-Seußlitz.. Nach einer selektiven Handlese werden die ausgewählten Trauben in der Manufaktur fast vier Stunden lang schonend mit einem geringen Druck von maximal 1,2 bar gepresst. Dabei gilt Qualität vor Quantität. Durch die sanfte Ganztraubenpressung erhalten wir einen besonders extrakt- und aromareichen Most, auch wenn die Saftausbeute bei unter 50 Prozent liegt.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

„Die Basis für ‚Bussard Royal Réserve brut‘ ist – ähnlich wie bei anderen Spitzensekten aus Frankreich oder Spanien – eine jahrgangsübergreifende Sektgrundwein-Cuvée, die wir nach dem bekannten Solera-Verfahren über mehrere Weinjahre hinweg cuvétieren. Jeder neue Jahrgang unseres Bussard-Sektgrundweins wird dabei mit der bestehenden Cuvée vermählt. So erhält dieser Spitzensekt seine besondere Charakteristik und einzigartigen Geschmack, der nicht von einem einzelnen Weinjahr geprägt ist“, erklärt Jürgen Aumüller. „Nach klassischer Flaschengärung hergestellt, reift ‚Bussard Royal Réserve brut‘ mehr als 42 Monate in der Manufaktur zur Perfektion und wird anschließend sorgsam abgerüttelt. Im Glas präsentiert sich der tiefgründige Sekt voller Frische und mit einem feinen Aromenspiel von weißen Johannisbeeren und Wildblumen.“

Bussard Royal: Prickelnder Genuss mit großer Tradition

Die Geschichte des prickelnden Genusses in Sachsen begann im Jahr 1836 inmitten der Radebeuler Weinberge. Zu dieser Zeit reifte hier die Idee einer sächsischen Manufaktur für moussierende Weine. Am 3. August 1836 schlossen sich die drei angesehenen Weingutsbesitzer Ludwig Pilgrim, Georg Schwarz und Karl Friedrich Sickmann zusammen und gründeten eine Aktiengesellschaft zur Errichtung einer Fabrik für moussierende Weine. Damit legten sie den Grundstein für die erste Sektmanufaktur Sachsens, die heute zu den ältesten Sektkellereien Europas zählt. Die Expertise für die Herstellung feinsten Flaschengärsekte holten sich die Gründer direkt aus Frankreich. Der erste Kellermeister, Johann Joseph Mouzon, war ein ausgewiesener Sektexperte und führte in der neu gegründeten Manufaktur die Produktion nach französischer Art ein. Dazu brachte er die handwerkliche Kunst der klassischen Flaschengärung aus seiner Heimat Reims nach Radebeul. Die feinen Sekte aus der Löbnitzstadt waren so beliebt, dass sich die Sektkellerei schnell zum prickelnden Zentrum der hiesigen Sektkultur entwickelte.

Ab Ende des 19. Jahrhunderts wurde das florierende Unternehmen als „Sektkellerei Bussard“ weitergeführt und der Name „Bussard“ auch weit über die Grenzen des Elbtals hinaus bekannt gemacht. Die Sektkellerei mit eigenem Weinrestaurant vor Ort entwickelte sich zu einem der beliebtesten Ausflugsziele im Dresdner Umland - auch für die sächsischen Könige, die die „Bussard Cuvée Royal“ für ihre königliche Tafel wählten und die Manufaktur auch regelmäßig besuchten. Nach einer wechselvollen Geschichte bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde die „Sektkellerei Bussard“ in den 1970er Jahren mit Schloss Wackerbarth vermählt. Die Sektkellerei zog mit allen Maschinen, der gesamten Belegschaft und der jahrhundertelangen Sektexpertise in den nur einen Kilometer entfernten Hauptsitz des damaligen „Volksweingut VEG (Z) Weinbau Radebeul“, wo seit 1958 aus überwiegend osteuropäischen Grundweinen erfolgreich eigene Volumensekte hergestellt wurden. Seit dieser Zeit führen die Kellermeister von Schloss Wackerbarth die Sekttradition des Hauses Bussard fort und vermählen bis heute für ihren „Bussard“-Sekt nur die besten Trauben nach der traditionellen Methode der Sektbereitung zu höchstem Genuss.



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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. 2023 wurde der Weinbaubetrieb als erstes Weingut in den neuen Bundesländern mit dem wissenschaftlich fundierten Nachhaltigkeitssiegel „FairChoice“ ausgezeichnet.

www.schloss-wackerbarth.de



SCHLOSS

Wackerbarth