

PRESSEMITTEILUNG

Sektfrühling auf Schloss Wackerbarth

Europas erstes Erlebnisweingut begrüßt das Erwachen der Natur

Radebeul, 15. März 2024. Bereits im Winter gab es in diesem Jahr die ersten Frühlingsgefühle im sächsischen Elbtal. Nach einem milden Januar geht der Februar 2024 mit einer Durchschnittstemperatur von 7 Grad Celsius – und damit plus 6,6 Grad im Vergleich zum langjährigen Mittel – als einer der wärmsten in die Geschichtsbücher ein. Am 15. Februar registrierte die Wetterstation von Schloss Wackerbarth in Radebeul eine Tageshöchsttemperatur von 15,4 Grad Celsius: der bisher wärmste Tag des Jahres. Doch der Winter im Elbtal war nicht nur zu warm, sondern auch sehr feucht. Am Wackerbarthberg fiel im Februar mit 46 mm rund 20 Prozent mehr Niederschlag als im langjährigen Mittel, in Dresden-Klotzsche mit 72,5 mm sogar fast 90 Prozent mehr.

Auch der März weckt mit warmen und sonnigen Tagen die Vorfreude auf den Frühling im Elbtal. Passend zum Erwachen der Natur lädt Europas erstes Erlebnisweingut zu einem prickelnden Ausflug in die Radebeuler Weinberge ein. Die ersten Frühblüher lassen die barocke Anlage in bunten Farben erstrahlen, während in den Weinbergen langsam das Leben erwacht. Abgerundet wird der „Sektfrühling“ durch stimmungsvolle Live-Musik am Wochenende sowie von Freitag bis Sonntag im Weingarten durch ausgewählte Gaumenfreuden aus der hauseigenen Schlossküche: vom frischen Wrap mit Kichererbsen-Paprika-Creme über Rote Linsen-Kokossuppe bis hin zu herzhaft gefüllten Pita-Taschen mit Lamm-Bolognese.

Der Eintritt ist frei.

„Sektfrühling“ im März & April auf Schloss Wackerbarth

Live-Musik: Samstag & Sonntag, 14.00 – 17.00 Uhr

Außergastronomie: Freitag bis Sonntag, 12.00 - 18.00 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

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 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