

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer & Live-Musik

Schloss Wackerbarth lädt am 7. und 8. September zum Federweißerfest ein

Radebeul, 2. September 2024. Passend zum Auftakt der Weinlese im Elbtal lädt Schloss Wackerbarth traditionell zu seinem Federweißerfest ein. Am ersten Septemberwochenende bieten die Radebeuler Winzer ihren Gästen in der barocken Anlage ein abwechslungsreiches Programm aus kulinarischem Genuss, Live-Musik und spannenden Einblicken in die Arbeit im Weinberg und Weinkeller. Bei Führungen durch die Manufaktur erfahren Interessierte, wie fruchtig-frischer Federweißer entsteht. Bei einer Wanderung durch den Wackerbarthberg können sie den Arbeitsplatz der Winzer hautnah erleben. Alle kleinen Gäste erwartet ein liebevoll gestaltetes Kinderprogramm: von einer Hüpfburg und Kindereisenbahn, über Holzspielstationen und Blumenkranzbinden bis hin zum Etiketten-Malwettbewerb für den neuen Traubensaft-Jahrgang von Schloss Wackerbarth. Musikalisch abgerundet wird das Federweißer-Wochenende auf Europas erstem Erlebnisweingut am Samstag von den Bands Triple Trouble und Charlis Mannen. Am Sonntag lassen Tam Tam Combony und das Roy J. Martin Trio die Weinberge erklingen.

Damit alle Gäste beim Federweißerfest das beliebte Herbstgetränk genießen können, sind die Radebeuler in diesem Jahr auf Unterstützung angewiesen. Denn das schwerste Spätfrostereignis der letzten Jahrzehnte verursachte Mitte April im gesamten sächsischen Anbaugebiet erhebliche Schäden. Mit Hilfe eines befreundeten Winzerkollegen aus der Pfalz kann Schloss Wackerbarth – wie schon zuvor in den Frostjahren 2009 und 2013 – am kommenden Wochenende einen hochwertigen Federweißen ausschenken. Dieser wird von den Kellermeistern vor Ort aus ausgewählten Pfälzer Trauben hergestellt.

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 sind im Vorverkauf im Online-Shop (shop.schloss-wackerbarth.de) sowie vor Ort im Gutsmarkt von Schloss Wackerbarth erhältlich.

Federweißer – der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“ oder „Brauser“ genannt – wird der in Gärung befindliche Traubenmost bezeichnet. Er ist eine Spezialität, die es nur in wenigen Weinländern der Welt gibt. Dem frisch gepressten Most wird Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung beginnt. Seinen Namen verdankt er den Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Lässt man den Federweißen durchgären, erhält man einen Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Erst nach einiger Zeit setzen sich die schwebenden Hefeteilchen am Flaschenboden ab und der Jungwein wird langsam klar.

Federweißer gilt als genussvoller Vorbote des neuen Jahrgangs. Für viele gehört er neben Zwiebelkuchen zum klassischen Herbstanfang. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn die alkoholische Gärung noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

PRESSEMITTEILUNG

„Federweißerfest“ auf Schloss Wackerbarth

7. & 8. September 2024

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

Tickets online unter: shop.schloss-wackerbarth.de

Federweißer & Live-Musik auf den Terrassen

Samstag & Sonntag

11:00 - 18:00 Uhr

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

Uhrzeit: 11:00 - 17:00 Uhr, stündlich

Eintritt: 17,- 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



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 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