

PRESSEMITTEILUNG

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth erntet die ersten Solaris-Trauben für den Federweißen

Radebeul, 25. August 2025. Heute beginnt auf Schloss Wackerbarth die Weinlese. Traditionell ernten die Radebeuler Winzer in den frühen Morgenstunden die ersten Trauben der frühreifen Rebsorte „Solaris“ in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts. Mit ihren fruchtigen Aromen eignet sich die pilzwiderstandsfähige Sorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde, besonders gut für Federweißer, aber auch für aromatische Weißweine oder als Cuvéepartner. Bereits an diesem Wochenende können Weinfreunde zu den Tagen des offenen Weinguts die ersten Gläser Federweißer und damit den ersten Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang genießen. Am 13. und 14. September steht auf Schloss Wackerbarth dann ein ganzes Wochenende im Zeichen des fruchtig-frischen Getränks, wenn die Winzer zu ihrem beliebten Federweißerfest einladen. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen Wackerbarths Winzer ab nächster Woche.

Weinjahr 2025: Voraussetzungen für einen sehr guten Jahrgang sind gelegt

„Als Winzer sind wir abhängig von der Natur. Das hat das historische Weinjahr 2024 mit seinen schweren Spätfrösten und den damit verbundenen großen Herausforderungen eindrucksvoll verdeutlicht. Umso mehr freuen wir uns, dass Petrus uns in diesem Jahr wieder gewogener war und uns bisher ein sehr gutes Weinjahr ohne Extremwetter beschert hat“, freut sich Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Wir müssen die naturnahe und nachhaltige Bewirtschaftung unserer Weinberge jedes Jahr aufs Neue auf den individuellen Witterungsverlauf eines Weinjahres sowie die Entwicklung unserer Reben abstimmen. Bereits im Winter haben wir mit einem gezielten, individuellen Rebschnitt dafür gesorgt, dass unsere Rebstöcke bestmöglich in das neue Weinjahr starten. Dank ausreichender Winter- und Frühjahrsniederschläge konnten sie mit dem Start der Vegetation im April zudem lange von einer guten Grundversorgung der Böden profitieren. Nach einem kühlen Mai folgte eine günstige Witterung im Frühsommer. Ausreichende Niederschläge und moderate Temperaturen im Hochsommermonat Juli waren optimal für das Rebenwachstum und die Entwicklung der Trauben.“

„Für verbindliche Aussagen zur Qualität und Quantität ist es noch zu früh“, erklärt Till Neumeister. „Aktuell sind unsere Weinberge und Trauben in einem guten und vitalen Zustand. Nun liegt es an den kommenden Wochen, diese hervorragenden Grundlagen zu veredeln. Denn auch 2025 gilt für uns: Der Herbst macht das Weinjahr. Die kommenden Wochen sind entscheidend für die Erntemenge und den Geschmack der Trauben. Wir hoffen daher auf sonnige Tage ohne zu viel Niederschlag.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

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

Für viele gehört Federweißer zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu. Das fruchtig-prickelnde Getränk gilt als genussvoller Vorbote des neuen Jahrgangs. Es enthält verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, sowie Hefen und 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.

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 rund 190-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 25.000 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 220.000 Besuchern den sächsischen Genuss mit allen Sinnen näher.

Seit der Neueröffnung als Erlebnisweingut im Jahr 2002 wurde Schloss Wackerbarth mehrfach prämiert: unter anderem 2010 vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“. 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble vom DWI zudem die Auszeichnung als „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurden die Radebeuler Winzer als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ geehrt, 2022 wählte das renommierte Wein- und Genussmagazin VINUM das erste Erlebnisweingut Europas unter die „Unique Wineries of the World“. 2023 erhielt der Weinbaubetrieb als erstes Weingut in den neuen Bundesländern eine Zertifizierung mit dem wissenschaftlich fundierten Nachhaltigkeitssiegel „FairChoice“. Im Gault & Millau Weinguide Deutschland 2025 wurde Schloss Wackerbarth erstmals mit 4 Trauben als Spitzenbetrieb ausgezeichnet – als eines von nur zwei Weingütern aus dem Osten Deutschlands.

www.schloss-wackerbarth.de



SCHLOSS

Wackerbarth