

PRESSEMITTEILUNG

Schloss Wackerbarth in Frankreich vergoldet

Riesling Jahrgangssekt vom Thonberg beim Concours International de Lyon prämiert

Radebeul, 24. März 2026. Seit 190 Jahren verwandeln sich in Sachsen ausgewählte Trauben zu prickelndem Genuss. Die Sektspezialitäten aus dem Elbtal sind heute längst kein Geheimtipp mehr, sondern werden national wie international geschätzt. So auch in Lyon, der französischen Hauptstadt der Gourmets und des guten Geschmacks, wo seit 2010 jedes Jahr die inoffiziellen „Weinweltmeisterschaften“ stattfinden.

Bei der 16. Ausgabe des Concours International de Lyon suchte eine internationale Fachjury aus professionellen Verkostern und erfahrenen Weinkennern in diesem Jahr erneut die besten Weine und Sekte der Welt. Nach einer Blindverkostung von gut 7.850 Proben ging eine der begehrten Goldmedaillen erneut nach Sachsen. Bereits zum vierten Mal konnte sich Schloss Wackerbarth als einziger Sekterzeuger aus Deutschland gegen die namhafte Konkurrenz aus Champagner und Crémants behaupten. Der 2020er Thonberg Riesling brut Jahrgangssekt überzeugte die Gaumen der Experten und gehört damit zu den Sektweltmeistern in Lyon. Doch nicht nur in Frankreich, sondern auch beim Deutschen Sekt Award 2026 von Vinum wussten die prickelnden Kreationen aus dem Elbtal zu überzeugen: Mit dem „Bussard Royal Réserve brut“ und dem „2022er Riesling brut“ erhielten zwei weitere Sekte von Schloss Wackerbarth eine goldene Medaille.

„Dass wir zum vierten Mal in Frankreich mit Gold prämiert wurden, ist eine außergewöhnliche Ehre für uns. Es ist eine Bestätigung dafür, dass wir mit unseren klassischen Flaschengärsekten heute nicht nur zur deutschen, sondern auch zur internationalen Sektspitze zählen“, freut sich Andreas Stuhl, der Geschäftsführer von Schloss Wackerbarth. „Das Feedback der Genussexperten beim Concours International de Lyon – aber auch die Prämierungen beim renommierten Sekt Award von Vinum – sind für unsere Kollegen im Weinberg und Keller Auszeichnung und Ansporn zugleich. Wir werden weiter konsequent unseren Weg gehen und dabei an der Entwicklung unserer Qualitäten arbeiten.“

„Für unseren in Lyon ausgezeichneten Siegersekt verarbeiten wir nur die besten, per Hand gelesenen Riesling-Trauben vom Thonberg. Nach klassischer Flaschengärung reift der auf nur 550 Flaschen limitierte Lagensekt mehr als 50 Monate in den Kellern unserer Manufaktur“, erklärt Jürgen Aumüller, der önologische Leiter von Schloss Wackerbarth. „Begünstigt vom besonderen Mikroklima des Thonbergs zeigt sich im Glas ein feines Aromenspiel mit Noten von grünem Apfel, Zitrus und frischen Kräutern – ein hervorragender Speisenbegleiter, auch zu Ostern. Erhältlich ist er ebenso wie unsere beiden bei Vinum vergoldeten Sekte vor Ort in unserem Gutsmarkt sowie in unserem Online-Shop.“

PRESSEMITTEILUNG

Sächsische Sekttradition mit französischen Wurzeln

Die Sekt-Geschichte im Elbtal begann im Jahr 1836 inmitten der Radebeuler Weinberge. Drei findige Weingutsbesitzer gründeten hier die erste sächsische Manufaktur für moussierende Weine und damit gleichzeitig auch eine der ältesten Sektmanufakturen Europas. Ihr erster Kellermeister war der erfahrene Sektexperte Johann Joseph Mouzon aus Reims. Dieser brachte die Kunst der klassischen Flaschengärung aus seiner französischen Heimat ins Elbtal. 190 Jahre später führen die Kellermeister von Schloss Wackerbarth diese Tradition erfolgreich fort: Die prickelnden Spezialitäten aus Radebeul gehören zur Sektspitze Deutschlands und werden regelmäßig ausgezeichnet und prämiert.

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 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 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 240.000 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

