

PRESSEMITTEILUNG

14.300 neue Reben für Sektgrundwein

Schloss Wackerbarth pflanzt Riesling und Scheurebe auf der Seußlitzer Heinrichsburg; Rebstöcke sollen bis ins Jahr 2060 beste Trauben für Sektgrundweine liefern

Diesbar-Seußlitz/Radebeul, 5. Mai 2026. Ob Maibaum, Maibowle oder Tanz in den Mai – in vielen Regionen Deutschlands wird der Wonnemonat mit besonderen Festen und Bräuchen eingeläutet. Im Weinbaugebiet Sachsen sorgt der Mai alljährlich für rege Betriebsamkeit in den Weinbergen. Denn hier wird eine ganz eigene Tradition gepflegt: das Aufreben von Weinbergen.

In diesem Jahr pflanzen die Winzer von Schloss Wackerbarth an den ersten Tagen des neuen Monats insgesamt 14.300 junge Rebstöcke auf einer Fläche von 3,5 Hektar in den Boden. Was früher mehrere Wochen dauerte, erledigen sie dank moderner Technik heute deutlich schneller: Innerhalb von nur zwei Tagen setzt eine GPS-gesteuerte Pflanzmaschine die 12.000 Riesling- und 2.300 Scheurebe-Stöcke auf der Seußlitzer Heinrichsburg fachmännisch in den Löss-Lehmboden.

Doch nicht alles lässt sich technisch beschleunigen. Winzer sind auch heute noch von der Natur und ihrem Rhythmus abhängig. Bevor die neuen Rebstöcke ihr volles Potenzial entfalten können, sind Zeit und Geduld gefragt. In den ersten drei Jahren steht der Aufbau eines robusten und gesunden Rebstocks im Vordergrund. Dieser ist die Grundlage dafür, dass die Reben in den kommenden drei bis vier Jahrzehnten beste Trauben für Sektgrundweine liefern können. Erst im Weinjahr 2029 werden Wackerbarths Winzer die ersten Trauben der neu gepflanzten Stöcke ernten. Nach klassischer Flaschengärung in der Manufaktur in Radebeul gereift, perlen diese dann voraussichtlich erst im Jahr 2032 im Sektglas.

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 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



SCHLOSS

Wackerbarth