

PRESSEMITTEILUNG

Weinlese beginnt in Sachsen

Schloss Wackerbarth liest die ersten frühreifen Trauben des herausfordernden Weinjahres 2020

Radebeul, 24. August 2020. Heute beginnt die Weinlese auf Schloss Wackerbarth. Eine Woche später als im vergangenen Jahr, jedoch immer noch eine Woche früher als im langjährigen Mittel, ernten die Radebeuler Winzer in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts die ersten Trauben des herausfordernden Weinjahres 2020. Traditionell lesen sie zunächst „Solaris“, eine frühreife Rebsorte, die im Jahr 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde. Mit ihren fruchtigen Aromen eignet sich die Weißweinsorte besonders gut für Federweißen, aber auch als aromatischer Cuvéepartner. Die ersten Gläser sächsischer Federweißer und damit den ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2020 genießen Weinfreunde am 29. und 30. August zu den Tagen des offenen Weingutes auf Schloss Wackerbarth. Die Trauben der sächsischen Spezialität Goldriesling sowie der roten Rebsorte Frühburgunder lesen die Winzer von Schloss Wackerbarth ab Anfang September.

Weinjahr 2020 – ein herausforderndes Jahr für die Winzer in Sachsen

Das Jahr 2020 stellte die Winzer von Schloss Wackerbarth vor eine doppelte Herausforderung: Neben der Corona-Krise mit ihren erheblichen wirtschaftlichen Folgen mussten sie bei der termingerechten, naturnahen Bewirtschaftung ihrer Weinberge auch gegen zahlreiche Witterungsextreme ankämpfen.

„Die Natur hat uns in diesem Jahr in den Weinbergen stark gefordert – mit Spätfrösten im April und zu den Eisheiligen im Mai, mit der bisherigen Trockenheit sowie mit lokalen Unwettern mit Starkregen und Hagel im Juli und August“, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. „Auf diese Herausforderungen müssen wir mit einer gezielten, bedarfsorientierten Bewirtschaftung unserer Weinberge reagieren. Neben zusätzlichen Arbeitsgängen, wie der Bewässerung der Reben in den Steillagen sowie Junganlagen, gehören dazu auch eine individuell angepasste Bodenbearbeitung oder eine aufwendigere Pflege der Laubwand: Das bedeutet unter anderem, dass wir die Entblätterung der Reben abhängig vom Standort, der Rebsorte sowie dem spezifischen Mikroklima der einzelnen Lagen in Höhe und Anzahl der Blätter gezielt vornehmen. Dank dieser Maßnahmen präsentieren sich unsere Trauben stand heute in einem guten, gesunden Zustand.“

„Doch auch in diesem Jahr gilt für uns Winzer, der Herbst macht das Weinjahr“, verdeutlicht Till Neumeister. „In den kommenden Wochen kann in den Weinbergen im Elbtal noch viel passieren. Sollte die Natur uns jedoch gewogen sein und mit einem goldenen Herbst beschenken, dann gehen wir von einem qualitativ guten Jahrgang aus. Aufgrund der Witterungsextreme im bisherigen Weinjahr rechnen wir jedoch mit einem geringeren Ertrag als in den Vorjahren.“



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Federweißer – Der Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang

Als Federweißer – auch als „Neuer Wein“, „Rauscher“, „Sauser“, „Brauser“ oder „Bitzler“ bekannt – 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 zunächst Hefe zugesetzt, damit die alkoholische Gärung einsetzt. Seinen Namen erhält Federweißer durch diese Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Würde man ihn durchgären lassen, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Die schwebenden Hefeteilchen setzen sich erst nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden ab, wodurch der Jungwein langsam klar wird.

Federweißer gehört zusammen mit Zwiebelkuchen ganz klassisch zum Herbstanfang dazu und gilt als genussvoller Vorbote des neuen Jahrgangs. Das fruchtig prickelnde Getränk besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 6-8 % vol. liegt – die alkoholische Gärung also 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 sowie moderner Wein- und Sektmanufaktur. Dabei folgt das Unternehmen der mehr als 850-jährigen sächsischen Weinbautradition und der 180-jährigen Tradition der Sektkellerei Bussard zur Sektbereitung nach klassischer Flaschengärung. 2010 wurde das Weingut vom Deutschen Weininstitut (DWI) als „Höhepunkt der Weinkultur“ gewürdigt, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Beste Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet.

Schloss Wackerbarth hat sich als Staatsweingut der Sicherung und Förderung der sächsischen Weinkultur-landschaft, darunter auch seiner Steillagen mit rund 25.000 m² an historischen Sandsteinmauern, verpflichtet. Dabei ist die Sicherung der Qualität in der Bewirtschaftung der einzelnen Lagen und in der Wein- und Sektbereitung genauso unabdingbar, wie Genießer auf sächsischen Wein aufmerksam zu machen und sie zu einem Besuch der sächsischen Weinstraße einzuladen. Mit täglichen Führungen durch die gläserne Wein- und Sektmanufaktur, einem eigenen Gasthaus sowie einer Vielzahl erlesener Veranstaltungen bringt Schloss Wackerbarth seit 2002 rund 190.000 Besuchern jährlich den sächsischen Wein- und Sektgenuss mit allen Sinnen näher.
www.schloss-wackerbarth.de