

PRESSEMITTEILUNG

Genießer-Abende auf Schloss Wackerbarth

Weinkulinarische Höhepunkte zum Valentinstag und bei den Kochsternstunden

Radebeul, 8. Februar 2023. „Wer genießen kann, beherrscht die Kunst des Lebens“, weiß der Volksmund. Genießer sind entspannter und leben länger, bestätigt die Forschung. Untersuchungen haben gezeigt, dass die Lebensfreude die Lebenserwartung erhöht. Es ist also durchaus förderlich für die Gesundheit und das Wohlbefinden, sich ab und zu etwas Gutes zu gönnen und damit Körper und Seele zu stärken. Zum Beispiel bei einem Ausflug an die Sächsische Weinstraße: Zum Valentinstag und bei den „Kochsternstunden“ begrüßt Schloss Wackerbarth seine Gäste mit weinkulinarischen Gaumenfreuden in besonderer Atmosphäre.

Valentine & Wine am 14. Februar

Liebe geht bekanntlich durch den Magen – nicht ohne Grund gehört ein Candle-Light-Dinner für viele Paare oder Verliebte zu den Höhepunkten des Valentinstags. Europas erstes Erlebnisweingut lässt am 14. Februar ab 18.00 Uhr die Herzen aller Liebenden mit einem feinen 4-Gang-Menü inklusive passender Weinbegleitung höherschlagen. Abgerundet wird der romantische Abend im Reich der Sinne mit einer kleinen Führung durch die Manufaktur des Erlebnisweinguts.

Kochsternstunden im Februar & März

Die Kochsternstunden gehören zu den köstlichsten Wettbewerben der Region. Nach einer pandemiebedingten Pause laden in diesem Jahr wieder zahlreiche Restaurants im Elbtal und auch darüber hinaus zum entspannten Genießen ein. Am 22. Februar und 1. März sowie am Frauentag, dem 8. März, begrüßt Schloss Wackerbarth seine Gäste ab 18.00 Uhr jeweils zu einem feinen Genießer-Abend in seinem Gasthaus. Wackerbarths Chefkoch Karsten Häusler und sein Team haben dafür ein exklusives 4-Gang-Menü kreiert, abgerundet von fünf ausgewählten Raritäten aus dem hauseigenen Weinkeller.

Tickets für „Valentine & Wine“ sowie für das „Kochsternstunden“-Menü sind nur im Vorverkauf vor Ort auf dem Weingut sowie im Online-Shop von Schloss Wackerbarth erhältlich. Weitere Informationen und die Menüs finden alle Interessierten online unter www.schloss-wackerbarth.de.



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Valentine & Wine | 14. Februar

18.00 - 21.30 Uhr

Tickets: 99,- € p. P.

Menü:

Zur Begrüßung: Hommage 1836 extra trocken

Praline vom Ochsenschwanz
Mango | Avocado | Rauke

2021er Scheurebe QW

Cremesüppchen von der Süßkartoffel
Gesalzene Cashewkerne | Gelbe-Beete-Schaum

Filet vom Wolfsbarsch
Tomate | Spinat | Zitrone | Thymian | Gnocchi
2020er Goldener Wagen Weißburgunder trocken

Käsekuchen-Soufflé | Geeiste Gewürzbirne
Gräfin Cosel Rosé Sekt trocken



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

Kochsternstunden-Menü | 22. Februar, 1. & 8. März

18.00 - 21.30 Uhr

Tickets: 99,- € p. P.

Menü:

Zur Begrüßung: Hommage 1836 weiß extra trocken

Lachsforellenfilet von der Fischzucht Ermisch
Sauerkrautschaum | Petersilien-Öl | Kartoffel-Mousse

2021er Thonberg Blaufränkisch Rosé trocken

Passierte Erbsensuppe
Erbsenschaum | Wachtelbrust

Zweierlei vom Kalb - geschmortes Kalbsbäckchen & Rosa Semmerrolle
Riesling-Schalotten | Romanesco | Fingermöhren | Selleriecreme

2021er Goldener Wagen Riesling Terrasse trocken

2020er Goldener Wagen Weißburgunder trocken

Topinambur-Mousse
Rosé-Sektsorbet von der Hommage 1836 | gebackene Schokolade

Hommage 1836 Rosé Sekt extra trocken

2020er Goldener Wagen Traminer Spätlese



SCHLOSS

Wackerbarth

PRESSEMITTEILUNG

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 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.

www.schloss-wackerbarth.de



SCHLOSS

Wackerbarth