

## 20 Jahre Weingut Martin Conrad - Feiern Sie mit uns...



Von meiner Leidenschaft und meinem Ideal, einem authentischen terroirgeprägten Steillagen-Riesling von der Mosel näher zu kommen

Lieber Weinfreunde,

mittlerweile dürfen wir als Familie Conrad auf über 460 Jahre Weinbautradition zurückblicken - ein echter Schatz, den zu pflegen es sehr viel Verantwortung, Demut und Dankbarkeit braucht. Seit 1999, als ich das Weingut von meinen Eltern übernahm, darf ich dieser Verantwortung in 14. Generation nachkommen - und meinem Traum, den für mich bestmöglichen authentischen terroirgeprägten Steillagen-Riesling zu machen.

**Alles beginnt im Weinberg** - das wissen Sie als treue Kunden und Weinkenner ja nur zu gut. Und einige von Ihnen haben sich bei Besuchen in unseren Moselsteilhängen auch schon vor Ort überzeugt. Erlauben Sie mir daher einen kleinen Rückblick auf die letzten 20 Jahre, liebe Weingenießerinnen und Weingenießer, bevor ich zu unserem exklusiven Jubiläumsangebot für Sie komme. Gerade im Weinberg ist seit 1999 viel passiert: Die Weinberge wurden alle auf Drahtanlagen umgestellt, damit schon beim Rebschnitt der Ertrag zu Gunsten besserer Qualität reduziert werden kann und den Trauben bei der Reife mehr Blattmasse zur Verfügung steht. Hinzu kamen technische Erleichterungen für die Arbeit im Weinberg, darunter die Anschaffung eines speziell für den Steilhang entwickelten Mechanisierungs-Systems (SMS genannt), das aufgrund seiner leichten Bauweise sehr bodenschonend arbeitet. Es ermöglicht uns, einen Teil der alljährlichen Arbeitsgänge (z.B. Pflanzenschutz, Mulcharbeiten und Laubschnitt) maschinell zu erledigen. Dennoch bleiben die meisten Arbeiten im Steilhang wie Rebschnitt, Binden, 3 x Laubheften, teilweise Entblättern der Traubenzone, Ausdünnen der Fruchtansätze und natürlich die selektive Traubenlese immer noch Handarbeit. Das Thema Nachhaltigkeit und Umweltschutz, das ich seit Übernahme unseres Weinguts stetig vorangetrieben habe, mündete nun konsequenterweise darin, dass alle Weinberge seit 2019 biologisch bewirtschaftet werden.

**Im Keller** wurde ebenfalls viel für eine optimale Traubenverarbeitung und aromaschonende Vergärung investiert. Dazu zählen zum einen ein schonendes Trauben-Verarbeitungs-System,

dass die Trauben nur mittels Schwerkraft vom Weinberg bis in die Presse befördert und somit Gerbstoffe und Bitterstoffe vermeidet. Zudem anderen eine moderne pneumatische Traubenpresse mit integrierter Kühlung, die das Lesegut während der Maischestandzeit und während der Pressung kühlt, um kostbare Aromen zu bewahren, die sonst verloren gingen. Und schließlich haben wir seit 2005 ein Kühlsystem im Weinkeller, mit dessen Hilfe die Klärung des Traubensaftes vor der Vergärung ohne Zugabe von chemischen Zusatzstoffen wie Enzymen möglich ist und das die aromaschonende langsamere Vergärung des Weines und den Gärstopp zum Erhalt der natürlichen Restsüße begünstigt.

Alles mit dem Ziel, Ihnen Jahr für Jahr **authentische, lagentypische und finessenreiche Weine auf höchstem Niveau** anbieten zu können, die ihresgleichen suchen. Ein Hochgenuss mit Reifepotential für 10 Jahre und mehr...

Nach nunmehr 20 Jahren eigenverantwortlicher Tätigkeit im Weingut als Inhaber und Weinmacher möchte ich heute zum Anlass nehmen, Ihnen als **Neukunden** ein attraktives Kennenlern-Angebot zu unterbreiten.

### Jubiläums-Kennenlern-Angebot:

Sie erhalten auf alle Wein- und Sektbestellungen, die in der Zeit vom 20.08.2019 bis zum 20.09.2019 bei uns eingehen und vor dem 15.12.2019 ausgeliefert werden,

**10% Ermäßigung ab einem Bestellwert von 120,00 €.**

Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht. Sollte ein Jahrgang vergriffen sein, dann schlagen wir Ihnen einen alternativen Jahrgang vor.

Das **aktuelle Weinangebot** können Sie wie gewohnt auf meiner Internet-Seite unter [www.martinconrad.de](http://www.martinconrad.de) herunterladen oder direkt im Online-Shop: <https://shop.martinconrad.de> bestellen. Bitte keine Paypal-Zahlung für diese Aktion wählen, da der Shop dies nicht berücksichtigen kann. **Bitte vermerken** Sie bei Ihrer Bestellung: "**Jubiläums-Kennenlern-Angebot**" und das Zeitfenster für die Lieferung.

Wir wünschen Ihnen von Herzen alles Gute – sowie viel Freude und Genuss mit unseren Weinen!

Herzliche Grüße von der Mosel



Ihr Winzermeister Martin Conrad & Team