



[Mailing als PDF-Datei ansehen](#)

6 x GOLD für unsere 2022er Weine und den 2017er Sekt



{%anr%},

im März 2024 hat das Online-Magazin SELECTION eine umfangreiche Frühjahrsverkostung gemacht, bei der wir uns mit **5 Weinen und einem Sekt** beteiligt haben. Es wurden über 600 Weine von einer Fachjury verkostet und bewertet. Alle 5 eingereichten Weine und der Sekt wurden in der jeweiligen Verkostungskategorie **mit der GOLDMEDAILLE ausgezeichnet**, was uns sehr freut und uns mit Stolz erfüllt. Folgende Weine und Sekt wurden ausgezeichnet:

[2022 Veldenzener Kirchberg Riesling trocken \(Nr. 22-02\) ->](#)

- mineralisch-erdig mit harmonischer Säure
- sehr passend zu Spargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

[2022 Veldenzener Kirchberg ALTE REBEN Riesling trocken \(Nr. 22-32\) ->](#)

- 3 Tage Maischestandzeit, nur kerngesundes Lesegut, sehr vielschichtig, würzig, aromatisch, feinfruchtig und ausgewogen
- diese Genuss-Feuerwerk sollte man am besten pur genießen - passt aber auch sehr gut zu vegetarischen und kräuterwürzigen Speisen oder hellem Fleisch, Reifepotential mind. 5-10 Jahre!

[2022 GAVIUS Weißburgunder trocken \(Nr. 22-09\) ->](#)

- klassisch trocken mit feiner Säure und Struktur, elegante Würze vom Barrique-Fass und klare Frucht
- mein Tipp zu Spargel mit gebratenem Fleisch oder Fisch (wegen der feinen Röstaromen)

[2022 CONRADUS Riesling feinherb \(Nr.22-18\) ->](#)

- dezente Süße, feine mineralische Würze und Frucht bei nur 10,5% Alkohol!
- sehr passend zu Spargel mit rohem Schinken oder würziger Hollandaise

[2022 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese - fruchtig-süß \(Nr. 22-23\) ->](#)

- nur 7,5% Alkohol, geniales Süße-Säure-Spiel, animierende Schieferwürze am Gaumen, ...
- ideal zu Spargel oder Hühnchen scharf-pikant, auch exzellent zu salzig-würzigen Käsen, Blauschimmel-Käsen oder fruchtigen Desserts

[2017 Riesling-Sekt - Traditionelle Methode - BRUT \(Nr. 17-1\) ->](#)

- über 48 Monate Hefelager in der Champagner-Flasche, Verkaufsstart war Sommer 2023, Trauben stammen aus der Schiefersteillage Mülheimer Sonnenlay, feine Brioche-Noten, feinperlig mit dezenter Frucht, mineralscher Würze und angenehmer Säure - Reifepotential mind. 5 Jahre!

Genießer-Paket "Goldene Zeiten"

auch wenn die aktuelle Lage in der Welt nicht so rosig ist, so gilt es doch nicht den Mut und die Hoffnung zu verlieren. Jede Talfahrt endet auch irgendwann und dann geht es wieder aufwärts. Ich bin zuversichtlich, dass es nicht mehr lange dauert und wir besseren Zeiten entgegen steuern. Daher möchte ich Ihnen **ein Paket für den Weg in eine positive Zukunft mit unseren goldprämiierten** ökologisch angebauten **Weinen und Sekt zum Vorzugspreis und frachtkostenfrei** (innerhalb Deutschlands) empfehlen.

Das Genießer-Paket GOLDENE ZEITEN beinhaltet 12 Flaschen:

3 Flaschen Nr. 22-02, 2 Flaschen Nr. 22-32 2 Flaschen Nr. 22-09, 2 Flaschen Nr. 22-18, 1 Flasche Nr. 22-23, 2 Flaschen SEKT Nr. 17-1

Paket-Preis inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands: 199,00 € (statt 217,80)

Das Paket: [GOLDENE-ZEITEN-12 können Sie -> hier bestellen](#)

Für Liebhaber **gereifter Weine, Raritäten und 1,5L MAGUMS** aus unserer **Schatzkammer** laden Sie sich unsere aktuelle Liste herunter: [--> hier klicken](#).

Wir wünschen Ihnen von Herzen gesellige Stunden mit unseren **ökologisch angebauten Weinen und Sekt aus Leidenschaft**



Ihr Winzermeister Martin Conrad & Team



DE-ÖKO-039

Zum Online-Shop: www.martinconrad.de

Anlagen zum Herunterladen: [1. Aktuelles Wein- und Sekt-Angebot](#)

Bestellungen ab einem Auftragswert von 200,00 € liefern wir innerhalb Deutschland frachtkostenfrei.

Weinlieferungen nach: Belgien, Dänemark, Luxemburg, Niederlande, ... ab 10,90 € / Paket bis zu 18 Flaschen

Weinlieferungen nach: Schweden, Österreich, Frankreich, Polen, Slowenien, ... ab 13,90 € / Paket bis zu 18 Flaschen

Weingut Martin Conrad * ÖKOLOGISCHER WEINBAU * Moselweinstrasse 133 * D-54472 Brauneberg / Mosel

Telefon: 06534 - 9398-0 * Fax: 06534 - 9398-55

www.martinconrad.de * E-Mail: info@martinconrad.de

Wenn Sie künftig keine E-Mails mehr von uns erhalten möchten, dann senden Sie bitte an: info@martinconrad.de eine Mail mit Ihrem Namen und Ihrer E-Mail-Adresse und dem Vermerk: „Bitte aus dem E-Mail-Verteiler löschen“. Bitte teilen Sie uns eventuelle Adressänderung am besten per Email mit. Vielen Dank.