

Grosse Auszeichnungen, Grosse Freude, Grosse Flaschen und Dankbarkeit ...



Liebe Weinfreunde,

die Ernte ist eingebracht und in den Weinbergen ist weitgehend Ruhe eingeekehrt. Im Gegensatz dazu herrscht im Weinkeller munteres Treiben, denn die 2025er Weine gären unüberhörbar und lebhaft vor sich hin. Wir durften bereits die edelsüße Auslese und den feinherben Juffer vom Jahrgang 2025 **"stoppen"**: die Weine hatten die gewünschte natürliche Restsüße erreicht und die Gäraktivität wurden mittels der Kühlung in den Tanks sehr stark verlangsamt und anschließend mit der Zugabe von wenigen Gramm Schwefel zum kompletten Gärstillstand gebracht. Jetzt können Sie sich in aller Ruhe bis zur Füllung im kommenden Frühling/Sommer von Natur aus klären.

Es gibt viele Gründe immer wieder dankbar zu sein:

- dankbar für zahlreiche erfreulich gute **Auszeichnungen** und hohe Einzelbewertungen unserer Weine in den Weinführern:



[für mehr Infos hier klicken!](#)

EICHELMANN 4/5 Sternen, WEIN-PLUS.de 4/5 Sternen, VINUM aufgestiegen auf 3/5 Sternen, FALSTAFF 3/5 Sternen, ECOWINNER Siegerwein: 2023 Veldenzer Kirchberg ALTE REBEN trocken (Nr. 32-32), ...

- dankbar für **fleißige und loyale Mitarbeiter**, die uns über das ganze Jahr bis hin zur Ernte begleitet und unterstützt haben!

- dankbar dafür, dass die Natur uns eine **qualitativ und mengenmäßig gute Ernte 2025** beschert hat, die die schmerzlichen Ertragseinbußen aus dem Jahrgang 2024 ein wenig vergessen lässt

Hier ein Link zu einem schönen Titel zum Thema: ["Thankfull" von Josh Groban](#)

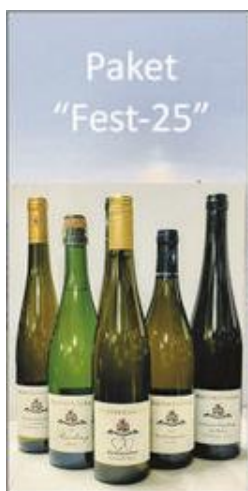
GROSSE Flaschen - edle Tropfen aus der Schatzkammer in 1,5 L MAGNUMS - limitierte Stückzahl!

--> [Liste der verfügbaren 1,5 L MAGNUMS und weitere gereifte Raritäten - hier klicken!](#)



Bestellungen sind nicht im Online-Shop möglich - bitte schicken Sie uns eine [Email](#) oder rufen uns an. Es reicht, wenn Sie uns die **Wein-Nr.** und gewünschter **Anzahl der Flaschen** mitteilen. Vielen Dank.

Genussvolle Weinreisen und BIO-Glühwein - auch perfekt als Geschenk



Hier finden Sie unsere Auswahl an **Genussvollen Weinreisen** in Form von gemischten Weinpaketen inklusive exklusiven Festtags-Paketen und unseren **BIO-Glühwein** "Herzenswärme":

--> [Hier gelangen Sie direkt zu den Paketen und dem Herzenswärme-Glühwein in unserem Online-Shop](#)

Alle Bestellungen, die bis zum 15.12.2025 bis uns eingehen, werden noch rechtzeitig vor Weihnachten ausgeliefert!

Ein Dankeschön für ihre Treue - gültig bis 31.12.2025

Wenn das kein Grund zur Freude ist: **Wir schenken Ihnen 10,00 €* bei Ihrem nächsten Einkauf bei freier Auswahl.**

(* = der Mindestbestellwert beträgt 100,00 €).

Bitte den **Gutscheincode: Danke-25** bei ihrer Bestellung angeben.

Bei Bestellungen in unserem [Online-Shop](#) bitten am Ende bei der Kasse den Gutscheincode eingeben)

Ab einem Bestellwert von **150,00 €** liefern wir **versandkostenfrei innerhalb Deutschlands.**

Wir freuen uns auch sehr, wenn Sie uns im Weingut besuchen, der Winter an der Mosel hat auch seine sehr reizvollen Seiten. Hier ein paar --> [genussvolle Wintererlebnisse in der Region](#).
Bitte teilen Sie uns vorab mit, wann Sie uns im Weingut besuchen möchten. Vielen Dank!

Wir wünschen Ihnen von Herzen eine besinnliche friedvolle Vorweihnachtszeit und ganz viel Genuss und Freude mit unseren Naturprodukten - hergestellt mit viel Liebe und Leidenschaft.



Ihr Winzermeister Martin Conrad & Team



Zum Online-Shop: shop.martinconrad.de

Anlagen zum Herunterladen hier klicken -> [1. Aktuelles Wein- und Sekt-Angebot](#) [2. MAGNUMS und weitere gereifte Raritäten](#)

Weinlieferungen nach: Belgien, Dänemark, Luxemburg, Niederlande, ... ab 12,50 € / Paket bis zu 18 Flaschen

Weinlieferungen nach: Schweden, Österreich, Frankreich, Polen, Slowenien, ... ab 15,00 € / 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 Adressänderungen am besten per Email mit. Vielen Dank.