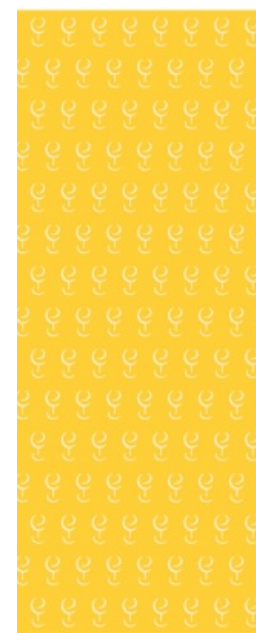


 GOLDEN GRAPE AWARDS	2023 Weißburgunder trocken "Gavius" Weingut Martin Conrad		
 GOLDEN GRAPE AWARDS	2023 Weißburgunder trocken Weingut Martin Conrad		
 GOLDEN GRAPE AWARDS	2023 Brauneberg Juffer Riesling feinherb "Goldkapsel" Weingut Martin Conrad		
 GOLDEN GRAPE AWARDS	2023 Mülheim Sonnenlay Riesling feinherb Weingut Martin Conrad		
 GOLDEN GRAPE AWARDS	2022 Veldenz Kirchberg Riesling trocken Alte Reben Weingut Martin Conrad		
 GOLDEN GRAPE AWARDS	2023 Brauneberg Juffer Riesling Spätlese Weingut Martin Conrad		

 GOLDEN GRAPE AWARDS Riesling 2024 GOLD GEWINNER 2021 Brauneberg Juffer Riesling trocken Reserve Weingut Martin Conrad		 GOLDEN GRAPE AWARDS Riesling 2024 GOLD GEWINNER 2022 Brauneberg Juffer-Sonnenuhr Riesling Grosses Gewächs trocken Weingut Martin Conrad
Alexander Schreck Managing Director		Carsten M. Stamm Head of Competitions





eichelmann
2026

Weingut
Martin Conrad
Brauneberg | Mosel

im Eichelmann 2026
ausgezeichnet als

★★★★

„Hervorragendes
Weingut“



Gerhard Eichelmann
Heidelberg, im November 2025
Gerhard Eichelmann, Herausgeber



Martin Conrad



Kontakt

Moselweinstraße 133
54472 Brauneberg
Tel. 06534-93980
<https://www.martinconrad.de/>
info@martinconrad.de

Besuchszeiten

täglich nach Vereinbarung

Inhaber

Martin Conrad

Betriebsleiter

Martin Conrad

Kellermeister

Martin Conrad

Außenbetrieb

Martin Conrad

Rebfläche

5,5 Hektar

Produktion

28.000 Flaschen

Martin Conrad übernahm 1998 die Führung des Brauneberger Weingutes, das bereits seit vierzehn Generationen (!) von der Familie bewirtschaftet wird; urkundlich wurde der Betrieb erstmals im Jahr 1558 erwähnt. Seine Weinberge liegen in der Brauneberger Juffer und in der Juffer-Sonnenuhr, in der Mülheimer Sonnenlay und im Veldenzer Kirchberg, ab 2018 wird auch eine Fläche im Kestener Paulinshofberg bewirtschaftet. Neben Riesling, der 95 Prozent der insgesamt 5,5 Hektar Rebfläche einnimmt, gibt es auch ein wenig Weißburgunder. Seit den Anfängen hat sich das Weingut auf eine beachtliche Weise fortentwickelt, die Weine sind schlanker, würziger, präziser geworden. Trockene Weine sind wirklich trocken, bei den feinherben und süßen ist die Süße gut eingebunden. Die Weine werden mit den natürlichen Hefen vergoren und vergleichsweise spät vorgestellt. Martin Conrad experimentiert auch mit unfiltrierte abgefülltem Riesling, Maischestandzeit von mehreren Tagen und sehr langer Reifung auf der Vollhefe. Die Großen Gewächse kommen erst im zweiten Jahr nach der Ernte in den Verkauf. In der hauseigenen Klassifikation rangieren darunter die Goldkapsel-Weine im trockenen und feinherben Bereich. Erwähnenswert ist auch der trockene, puristische Wein von alten Reben aus dem Veldenzer Kirchberg. Beim Weißburgunder namens Gavius ist in der Regel eine leichte Holzwürze zu spüren, aber auch dieser Wein ist straff und präzise. Die Basisweine namens Conradus sind geradlinig und würzig, in aller Regel überdurchschnittlich nachhaltig. Auch Sekt wird in diesem Weingut erzeugt. Seit dem Jahrgang 2019 erfolgt die Bewirtschaftung der Weinberge nach den Regeln des ökologischen Weinbaus, zertifizierte Bio-Weine werden seit dem Jahrgang 2022 erzeugt. Seit 2025 ist das Weingut Mitglied bei Ecovin. Das Hotel und Restaurant Brauneberger Hof, das viele Jahre lang der Familie gehörte, wurde inzwischen abgegeben; es hat mittlerweile als Ferienresidenz neu eröffnet.

Kollektion

Wie immer lässt Martin Conrad einem Großteil seiner Weine viel Zeit zur Reife, weshalb lediglich ein Teil der vorgestellten Kollektion aus dem Jahrgang 2024 stammt. Der Schaumwein trägt sogar den Jahrgang 2018, reifte über 60 Monate auf der Flasche, zeigt zunächst Hefe- und Kernobstnoten in der Nase, die dann einer sehr ruhigen Würznote Platz machen; dieser lange gereifte Wein besitzt viel Substanz und eine puristisch anmutende, würzige Länge. Ein ausgezeichnete Einstieg. Sowohl der Basisriesling namens Conradus aus 2024 als auch der Weißburgunder Gavius aus 2023 überzeugen. Ersterer besitzt Frische und Zug, der zweite eine feine Frucht mit ganz sanften Anklängen an Creme und Tabak, viel Würze im Mund und einem beachtlichen Zusammenspiel aus Schmelz und Frische. Den Ausbau im Holz beherrscht das Weingut längst auf überzeugende Weise. Der 2023er Riesling aus dem

Veldenzer Kirchberg zeigt eine faszinierende Würze, die auf den langen Ausbau auf der Hefe zurückzuführen sein dürfte, ist im Mund zupackend, vibrierend, würzig mit animierender Säure und Kraft, sehr spannend – und besitzt nebenbei ein großartiges Preis-Leistungs-Verhältnis. Das Große Gewächs aus dem Jahrgang 2023 und der Lage Brauneberger Juffer-Sonnenuhr zeigt, wie so mancher Wein des Gutes, eine im Vergleich mit anderen Moselrieslingen gleicher Qualitätsstufe recht dunkle Farbe, ist im Mund sehr präsent mit Noten von Kräutern und Steinobstschale. Am Gaumen besitzt der Wein viel zupackende Art und Würze, er hat Zug und mineralische Struktur, besitzt auch eine beachtliche Länge. Dieser Riesling imponiert schon jetzt, dürfte aber erst in zwei bis drei Jahren wirklich zeigen, was in ihm steckt. Die beiden Reserve-Rieslinge tun dies bereits jetzt. Sie stammen beide aus der Lage Brauneberger Juffer, unterscheiden sich aber deutlich voneinander. Der 2020er besitzt eine recht dunkel wirkende Frucht mit hefig-nussigen Anklängen und einer Spur von Getreide, ist würzig, kompakt, intensiv, allerdings scheint er nicht ganz so spannend und lang wie der 2021er, welcher vibrierend wirkt, würzig und mit animierender Säure punktet. Der feinherbe Riesling aus Mülheim, ein 2024er, besitzt trotz seiner Jugend schon einen beachtlichen Schmelz; die Süße ist nur zu ahnen. Etwas fester und straffer wirkt sein Pendant aus der Brauneberger Juffer. Der Kabinett aus der Brauneberger Juffer wies bei der Verkostung eine sehr zarte Aromatik mit Anklängen an süßen Apfel, Hefe und süße Kräuter auf, im Mund zeigte der Wein Zug und Würze. Die Auslese aus 2023 wirkt sehr verhalten im Bouquet, im Mund zeigte sich der Wein aber sehr geradlinig mit einer für diese Prädikatsstufe zurückhaltenden Süße, mineralisch, ausgesprochen spannend. —

Weinbewertung

- 90** 2018 Riesling Sekt dosage zéro | 12,5%/18,90€
- 87** 2024 Riesling trocken „Conradus“ | 12%/11,90€
- 89** 2023 Weißburgunder trocken „Gavius“ | 12,5%/24,90€
- 92** 2023 Riesling trocken „Alte Reben“ Veldenzer Kirchberg | 12,5%/21,90€ ☺
- 92** 2023 Riesling trocken „GG“ Brauneberger Juffer-Sonnenuhr | 12,5%/37,90€
- 91** 2020 Riesling trocken „Reserve“ Brauneberger Juffer | 12,5%/42,50€
- 92+** 2021 Riesling trocken „Reserve“ Brauneberger Juffer | 12,5%/41,50€
- 86** 2024 Riesling „feinherb“ „Conradus“ | 10%/11,90€
- 88** 2024 Riesling „feinherb“ Mülheimer Sonnenlay | 10,5%/14,90€
- 89** 2024 Riesling „feinherb“ Brauneberger Juffer | 11%/17,90€
- 88** 2024 Riesling Kabinett Brauneberger Juffer | 8,5%/14,90€
- 92+** 2024 Riesling Auslese Brauneberger Juffer-Sonnenuhr | 8%/Vst.



Lagen

Kirchberg (Veldenz)
Juffer (Brauneberg)
Juffer-Sonnenuhr (Brauneberg)
Sonnenlay (Mülheim)

Rebsorten

Riesling (95%)
Weißburgunder (5%)



MARTIN CONRAD

Weinbau seit 1558

AUSZEICHNUNG

Vinum

WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2026

Das Weingut

Bio-Weingut Martin Conrad

in Brauneberg

wird ausgezeichnet mit



www.weinguide-deutschland.de

Harald Scholl
Chefredakteur VINUM Weinguide Deutschland

Matthias F. Mangold
Chefredakteur VINUM Weinguide Deutschland

Roland Köhler
Verleger VINUM Weinguide Deutschland

Mit freundlicher Unterstützung von

LB≡BW *fabrik-flas*
UNTERKÜHLUNG WEINGUT



MARTIN CONRAD

Bio-Weingut Martin Conrad
54472 Brauneberg · Moselweinstraße 133
Tel. (06534) 93980 · Fax 939855
info@martinconrad.de

www.martinconrad.de

Inhaber/in und Betriebsleitung

Martin Conrad

Keller Martin Conrad

Außenbetrieb Martin Conrad

Historie erste urkundliche Erwähnung des Weinguts im Jahre 1558

Rebfläche 5 Hektar

Jahresproduktion 26 000 Flaschen

Beste Lagen Brauneberger Juffer, Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, Kestener Paulinshofberg

Boden braun-grauer Verwitterungsschiefer, blaugrauer Tonschiefer

Rebsorten 95% Riesling, 5% Weißburgunder

Mitglied Ecovin, Bernkasteler Ring

Delikat ging es los mit den Weinen aus diesem nun mit drei Sternen ausgezeichneten Weingut aus Brauneberg. Der Anfang 2025 degorgierte und davor 60 Monate auf der Hefe gelagerte 2018er Mülheimer Sonnenlay Riesling Sekt Zero Dosage entpuppte sich als ein wahrer Charmeur mit seinen Briochenoten, seidiger Textur und sahniger Perlage. Geschmackliche Vergleiche mit Champagner sind für uns seit einiger Zeit ja schon obsolet, aber wenn es um den Preisvergleich geht, können wir hier als Alternative eine unbedingte Kaufempfehlung aussprechen. Eine großartige trockene Rieslingparade schloss sich nahtlos an. An solch zarte, harmonische da ausbalancierte Rieslinge aus diesem Gut können wir uns nicht erinnern. Zart und frisch zugleich, klar wie ein Gebirgsquell und mit Salzkaramell im Nachhall, begeisterte uns die 2021er Brauneberger Juffer Reserve. 24 Monate auf dem Fass gereift, gibt es davon nur 650 Flaschen. Selbstbewusst wie der Wein auch das Credo von Martin Conrad: „Wir machen terroirgeprägte, spontan vergorene Weine. Dazu brauchen wir „nur“ gesunde reife Trauben, gutes handwerkliches Geschick und ein wenig Schwefel.“ Wie schon im Vorjahr können wir dem vorbehaltlos zustimmen.



- 89 2018 Mülheimer Sonnenlay Sekt b. A. Brut
18,90 € | 12,5 %
- 91 2018 Mülheimer Sonnenlay Riesling Sekt b. A. Zero Dosage
18,90 € | 12,5 %
- 87 2024 Riesling trocken Conradus
11,90 € | 12 %
- 87 2024 Riesling feinherb Conradus
11,90 € | 10 %
- 89 2024 Mülheimer Sonnenlay Riesling feinherb
14,90 € | 10,5 %
- 90 2024 Brauneberger Juffer Riesling feinherb Erste Lage
17,90 € | 11 % TIPP
- 90 2023 Veldenzer Kirchberg Riesling trocken Alte Reben
21,90 € | 12,5 %
- 90 2023 Weißburgunder trocken Gavius
24,90 € | 12,5 %
- 91 2023 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling trocken Großes Gewächs
37,90 € | 12,5 %
- 92 2024 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett
14,90 € | 8,5 %
- 92 2021 Brauneberger Juffer trocken Reserve
41,50 € | 12,5 %
- 93 2024 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese
Auktion/0,375 Lit. | 8 %

falstaff

WEIN GUIDE

DEUTSCHLAND

2026

BIO-WEINGUT MARTIN CONRAD

Brauneberg

wurde mit



ausgezeichnet.

W. Rosam
Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

Ulrich Sautter
Ulrich Sautter
Falstaff Chefredakteur Wein



BIO-WEINGUT MARTIN CONRAD

Moselweinstraße 133, 54472 Brauneberg

T: +49 6534 93980, www.martinconrad.de

Kontakt: Martin Conrad

Ab-Hof-Verkauf: nach Vereinbarung

Flaschen/Hektar: 32.000 (100% weiß, 10% süß, 5% Schaumwein)/5,5 ha

Anbauweise: Bio

Natürlich profitiert Martin Conrad von einer großen Tradition, seine Vorfahren bauten bereits im 16. Jahrhundert an der Mittelmosel Riesling an, und die Brauneberger Lagen Juffer und Juffer-Sonnenuhr sind Legende. Doch der Winzer prägt dem Betrieb auch seinen eigenen Stempel auf,

das Weingut ist seit 2022 biozertifiziert, und Conrad setzt auf minimale Kellertechnik ohne Reinzuchtheife und andere Zusätze. An der Spitze der erfreulichen Kollektion steht die 2023er Juffer-Sonnenuhr und – mit erster Reife – die 2021er Réserve aus der Nachbarlage Juffer. Toll auch der saftige Kabinett!

93+ 2023 »Grosses Gewächs« Brauneberg Juffer-Sonnenuhr Riesling trocken

Kräftige und auch kühle Nase, es duftet nach weißen Birnen, zarten Kräutern, Mirabellen und frischem Quark. Am Gaumen eine milde Textur, die sich dann köstlich entwickelt, das prächtige Säuregerüst macht großes Trinkvergnügen, der lange Nachhall ist hoch elegant. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

93+ 2021 »Reserve« Brauneberg Juffer Riesling trocken

Zuerst kompakter Duft nach Rauch, Grafit und etwas Petrol, dann gibt der goldgelbe Wein exotische Früchte, weiße Blüten und Williamsbirne frei. Am Gaumen ein saftiges Säurespiel, konzentrierte Frucht, aromatische Herbheit, sehr animierend mit langem, erwachsenem Nachhall. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

92+ 2023 »Alte Reben« Veldenz Kirchberg Riesling trocken

Goldblonde Farbe. Braucht viel Luft zu Beginn, um die herrlichen Aromen freizugeben: weißer Pfirsich, reife Aprikose, Zitrusnoten. Am Gaumen elegant mit zartem Säuregerüst, eine feine Weißblütensüße, eine Spur appetitanregende Herbheit, der Wein wirkt geheimnisvoll. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

91+ 2024 Brauneberg Juffer Riesling feinherb
Würziger Duft nach kandierter Orangenschale, Limettenarab, etwas Blütenhonig und Eukalyptus. Am Gaumen mit einer lebendigen Säure, gut integrierte, zarte Süße, geschliffene Phenolik, Zitrusfrische kombiniert mit Kräuterwürze, gute Struktur und Länge. 11 Vol.-%, NK, €€

92+ 2023 »Goldkapsel« Brauneberg Juffer- Sonnenuhr Riesling Auslese

Im Duft: Bratapfel, ein Hauch Petrol, mit Luftkontakt auch intensiv gelbfruchtig, Aprikose, Weinbergpfirsich. Im Mund knackig in der Säure, fest und intensiv, gutes Säurespiel, auch viel Stoff, derzeit noch etwas robust, aber mit Potenzial. 8 Vol.-%, €€€

92 2024 Brauneberg Juffer Riesling Kabinett

Anfangs verhalten im Duft, dann kandierte Zitrusfrüchte, süßer Pfirsich, Blütenhonig und Kräuterwürze. Druckvoll und saftig am Gaumen, lebendige Säure in Kombination mit spürbarer Süße, Pfirsich, Mangosaft, gehaltvoller, griffiger Kabinett, gute Länge, Potenzial. 8,5 Vol.-%, NK, €€

wein.plus

your **plus** in wine expertise



Weingut Martin Conrad

Erlangen, **01.11.2024**


Utz Graafmann
Geschäftsführer


Marcus Hofschuster
Redaktion und Verkostung

ECO
Winner

DIE BESTEN **BIOWEINE** DEUTSCHLANDS

2025

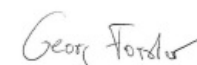
Kategorie 6

Weißwein, trocken bis inkl. 12,5 % vol. vorh. Alkohol

2023 Veldenzer Kirchberg ALTE REBEN Riesling
Qualitätswein | trocken

Weingut Martin Conrad
Brauneberg
Mosel

Oppenheim, im Juni 2025


GEORG FORSTER
Vorstandsvorsitzender
ECOVIN


DAGMAR EHRLICH
Verkostungsleiterin
EcoWinner 2025

 **EINE
PRÄMIERUNG
VON ECOVIN.**



ECOVIN | Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V.
ALLE ERGEBNISSE UNTER: **WWW.ECOWINNER.DE**