



MARTIN CONRAD
Weinbau seit 1558

Der Jahrgang 2018



Liebe Weinfreunde,

es gibt allen Grund, dankbar zu sein: war das Weinjahr 2017 mit Frost im Frühjahr und wechselhaften Konditionen im Sommer und Herbst eines der herausforderndsten in meinem bisherigen Winzerleben, so wurden wir in 2018 von Mutter Natur umso üppiger beschenkt! In meinem Keller durfte ich nun über die letzten Monate sehr vielversprechende Jungweine entwickeln – ihnen sozusagen zur Geburt verhelfen - und all mein Wissen und Können mitgeben, so dass sie zu großartigen 2018er Weinen reifen werden, die ihr Terroir und ihren rebsortentypischen Charakter kraftvoll zum Ausdruck bringen.

Ein ähnlich außerordentlicher Jahrhundert-Jahrgang wie 1959

Ebenso mit Dank und großer Freude nahm ich daher auch die ersten Kommentare führender Weinjournalisten auf, die dem 2018er Jahrgang schon kurz nach der Lese „Jahrhundert-Jahrgang“-Potenzial zusprachen und ihn in die Reihe der Spitzenjahrgänge 1959 und 2001 stellten. Mittlerweile haben viele Fachexperten die Jungweine degustiert und ihre Prognosen bestätigt. Und auch meine Weine haben bereits mehrfach positive Resonanz in Fassproben erhalten. Das gibt Kraft und Aufschwung für jeden hart arbeitenden Weinmacher.

Mit Erfahrung und Feingefühl durch den Jahrhundertsommer 2018 – auch dank Teamwork und Hochleistung

Jeder von uns Winzern war letztes Jahr auf besondere Art gefordert: nach einem regenreichen Winter und kühlen Frühling 2018 „erwachten“ die Reben erst mit den steigenden Temperaturen im April, um Ende Mai bei sommerlichen Temperaturen bereits in die Blüte zu gehen. Das hätte zu früh sein können, aber wir alle wurden 2018 von den Eisheiligen verschont und so begann eine Wachstumsperiode wie im Bilderbuch. Dennoch musste ich mit Feingefühl im Weinberg vorgehen und liess mehr Laub als gewöhnlich am Rebstock, um die reifenden Trauben vor zu viel Licht und Wärme zu schützen. Eine kluge Entscheidung, denn die Kombination aus unseren alten Reben und der guten Beschattung der Trauben bescherte uns eine exzellente Reifeentwicklung. Sonnenbrand blieb aus und so durften wir bereits Anfang September Trauben mit einer hervorragenden Balance aus komplexer Frucht und feiner Säure per Hand verlesen und in unseren Keller einbringen. An dieser Stelle ein riesiges Dankeschön an das Team in Weinberg und Keller für den großartigen Einsatz, die Flexibilität und Hochleistung!

Endlich wieder eine Trockenbeereauslese seit 2015!

„No risk, no fun“ dachte ich mir im Laufe der Lese, als mich eines Morgens im Brauneberger Juffer feinste rosnierte Beeren inmitten der saftigen Trauben anlachten und bat meine Mitarbeiter, diese bereits im Weinberg sorgfältig auszuwählen. Erste Messungen hatten bestätigt, dass diese Rosinen etwas ganz Besonderes waren und so selektierten wir aus der Vorselektion wiederum die besten Rosinen heraus, bis wir eine 150 Liter Bütte voll mit feinsten Trockenbeeren hatten. Dann kam der spannende Moment – das Abpressen der Beeren in unserer kleinen Hydro-Pressen. Goldfarbener Most floss aus der Presse und das Ergebnis war grandios – über 195° Oechsle bei 10,5 g Säure – traumhaft! Insgesamt 54 Liter „pures Gold“ - ein ganz besonderes Geschenk, das einem die Natur nur selten in den Schoß legt!

Bitte wenden...

Nicht die Kirche im Dorf lassen, sondern das Beste vom Kirchberg nehmen:

Veldenzer Kirchberg Alte Reben Riesling trocken

Über viele Jahre mache ich Weine aus der Lage Veldenzer Kirchberg - aus Weinbergen, die mit über 70 Jahren zu den ältesten in meinem Betrieb zählen. Es war nun an der Zeit, diese „Perlen“ auch zu einem eigenen Wein zu verarbeiten. Also wurden aus den ältesten Parzellen die gesündesten und aromatischsten Trauben akribisch herausselektiert. Vor der Pressung schenkte ich den Trauben eine Maischestandzeit über mehrere Tage, um das Maximum aus den Trauben zu extrahieren. Das Ergebnis ist ein eleganter und zugleich nachhaltiger, kraftvoller Wein mit enormer Tiefe und Finesse! Kirchberg vom Feinsten!

Reifepotenzial ohne Ende

Im Oktober endete ein aufregendes Jahr im Weinberg und begann der nicht minder aufregende – und manche Nacht raubende – Teil: die Vinifikation im Keller. Wie schon erwähnt, konnte ich 2018 mit Top-Lesegut arbeiten, so dass ich mit Stolz sagen darf: meine 2018er Weine werden Sie erneut überzeugen und Ihnen Genuss bereiten – und ein so herausragender Jahrgang wie 2018 hat sehr großes Reifepotenzial! Wie Sie als Riesling-Kenner wissen, sind mehr als 20 Jahre keine Seltenheit. Gelegentliche Degustationen von Weinen der 70er und 80er Jahre aus der Schatzkammer meines Vaters bestätigen dies immer wieder.

Auch die Sterneköche und Sommeliers schätzen Terroir-Rieslinge von Martin Conrad

Das fachkundige Feedback von Sterneköchen und Sommeliers ist für mich als Winzer sehr wertvoll. Wenn sich der hochdekorierte Chef des „Tantris“, Hans Haas, und sein französischer Kollege Jean-Pierre Haerberlin, „L'Auberge d'Ille“, so sehr an meinen 2004er Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Goldkapsel Riesling trocken erfreuen, dann empfinde ich das als eine große Auszeichnung. Und ebenso stolz bin ich über die lobenden Bewertungen meiner Weine durch Experten wie z.B. den Master of Wine Marcus del Monego. Das hat mich auch motiviert, noch einen Schritt weiter zu gehen...

Auf hohem Niveau noch konsequenter im Einklang mit der Natur

Wie schon 1558, als unsere Familie mit dem Weinbau begann, gibt die Natur mit ihrem Klima und ihren Böden auch heute die entscheidenden Parameter für die Qualität und Ausdruckskraft eines Weines vor. Was sie nicht liefert, können wir als Winzer nicht ernten – geschweige denn im Keller „machen“. Ich habe schon als kleiner Junge von meinem Vater gelernt, im Einklang mit der Natur zu leben und zu arbeiten. Mit der Umstellung auf ökologischen Weinbau ab 2019 entwickle ich diesen Gedanken der Nachhaltigkeit konsequent weiter. Es sind mir die deutlichen Extra-Aufwände im Steilhang wert, um hochqualitative Weine zu erzeugen, die wie bisher zu den besten der Mosel zählen und auf authentische Weise ihre Lagen-Eigenschaften, also ihr Terroir, widerspiegeln. Als ressourcenbewusster Kunde und Genießer sollen Sie auch zukünftig ein Stück Kulturlandschaft auf höchstem Niveau im Glas haben. Und gleichzeitig sollen Sie sich gewiss sein: die Erzeugung dieses einzigartigen Kulturgutes geschieht im Einklang mit der Natur – und im Interesse einer gesunden Umwelt für kommende Generationen.

Mögen die 2018er Weine Ihnen Freude bereiten...

Die Weine des Jahrgangs 2018 zeigen vollmundige Fruchtnoten, eine animierende Frische und elegante Schiefer-Mineralität. Die Goldkapsel-Weine und Großen Gewächse begeistern zudem mit nachhaltiger Dichte und verkörpern voller Kraft und Finesse ihre Herkunft aus den alten Reben unserer devonschiefergeprägten Steillagen. Ich kann Ihnen meine 2018er Weine daher mit voller Überzeugung ans Herz legen. Mögen Sie Ihnen Freude bereiten – jetzt als frische, vollfruchtige Rieslinge, präzise und geschliffen in ihrer Stilistik – oder nach einigen Jahren der Flaschenreife als finessenreiche Jahrgangsweine, komplex und ausdrucksstark.

Danken möchte ich Ihnen, liebe Weinfreunde, zum Abschluss im Namen des gesamten Teams für Ihre Treue, die schönen Gespräche, den fachkundigen Austausch, Ihren Zuspruch sowie Ihre Anregungen. Mit großer Leidenschaft, hohem Anspruch und der gehörigen Portion Demut - und Humor - geben wir jeden Tag unser Bestes für terroirbetonte, charaktervolle Weine, die Ihnen und uns Freude und Genuss schenken.

Mit herzlichen Grüßen aus Brauneberg,



Ihr Winzermeister Martin Conrad & Team

Das neue Weinangebot 2019 finden Sie im Hauptmenü unter: [„Weinliste herunterladen“](#)