



Kontakt

Moselweinstraße 133
54472 Brauneberg
Tel. 06534-93980
Fax: 06534-939855
www.martinconrad.de,
info@martinconrad.de

Besuchszeiten

täglich und am Wochenende
nur nach Vereinbarung
Hotel Restaurant Brauneber-
ger Hof (Tel. 06534-1400),
täglich außer Do. von
18-21:30 Uhr

Inhaber

Martin Conrad

Rebfläche

5,5 Hektar

Produktion

33.000 Flaschen

Martin Conrad

Martin Conrad übernahm 1998 die Führung des Weingutes, das bereits seit 14 Generationen von der Familie bewirtschaftet wird; urkundlich wurde der Betrieb erstmals 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 Rebfläche einnimmt, gibt es ein wenig Weißburgunder. Die Weine werden mit den natürlichen Hefen vergoren. Seit Januar 2019 wird der gesamte Betrieb auf biologischen Weinbau umgestellt.



Kollektion

Schon in den letzten Jahren haben wir immer wieder die Entwicklung dieses Weinguts loben können. Die Rieslinge sind über die Jahre immer präziser geworden, konnten vor allem im trockenen Bereich an Konzentration und Würze gewinnen. Diesmal stellt das Weingut eine Fülle an Rieslingen sowie zwei Weißburgunder an. Herauszuheben sind eine ganze Menge an Weinen: Der feste, würzige, angenehm balancierte 2018er Weißburgunder zum Beispiel oder der Weißburgunder Gavius aus 2017: mit einer eigenwillig würzigen Nase, fest, komplett trocken und sehr präzise. Bei den Rieslingen ist schon der trockene Conradus gelungen, er besitzt Schmelz. Der normale Juffer-Wein ist ein Schnäppchen, offen mit Noten von kühler Melone und Steinobst, fest und würzig. Der Goldkapsel-Wein aus der Juffer wirkt verhalten, würzig, rassig. Die beiden großen Gewächse aus 2017 sind präzise, straff, komplett trocken: ein schöner Stil. Der Kabinett besitzt offene Frucht mit Anklängen an Melone, ist eher weich, aber elegant; die straffe Auslese besitzt Anklänge an kandierten Apfel, die dichte Trockenbeerenauslese war noch von Schwefel geprägt. —



Weinbewertung

- 86** 2018 Weißburgunder trocken | 12,5%/13,90€
- 87** 2018 Riesling trocken „Conradus“ | 12,5%/10,90€
- 88** 2018 Riesling trocken Veldenzer Kirchberg | 12,5%/12,90€
- 88** 2018 Riesling trocken Brauneberger Juffer | 12,5%/14,90€
- 89+** 2018 Riesling trocken Goldkapsel Brauneberger Juffer | 13%/19,90€
- 88** 2017 Weißburgunder trocken „Gavius“ | 13,5%/23,90€
- 91** 2017 Riesling „GG“ Brauneberger Juffer | 13%/29,90€
- 92** 2017 Riesling „GG“ Brauneberger Juffer-Sonnenuhr | 13%/34,90€
- 84** 2018 Riesling „feinherb“ Mülheimer Sonnenlay | 12%/12,90€
- 87** 2018 Riesling „feinherb“ Brauneberger Juffer | 12%/14,90€
- 90** 2018 Riesling „feinherb“ Goldkapsel Brauneberger Juffer | 13%/19,90€
- 87** 2018 Riesling Kabinett „Conradus“ | 8,5%/10,90€
- 90** 2018 Riesling Auslese Brauneberger Juffer | 9%/16,90€/0,5l
- 93** 2018 Riesling Trockenbeerenauslese Brauneberger Juffer | 7,5%/89,-€/0,375l

