



## 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

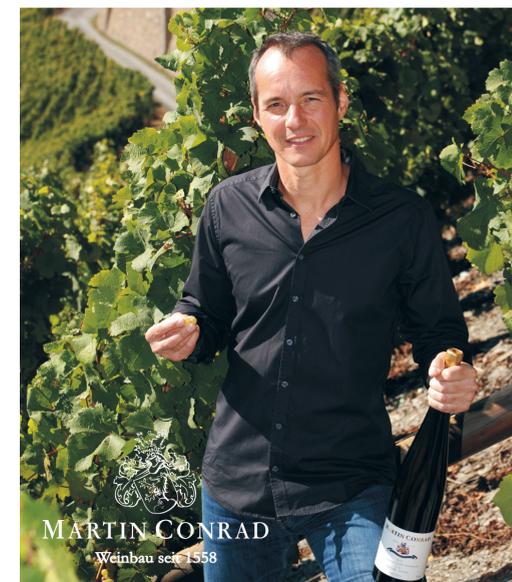
28.000 Flaschen

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 Veldener 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 unfiltriert 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 Veldener 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. Das Hotel und Restaurant Brauneberger Hof, das viele Jahre lang der Familie gehörte, wurde inzwischen abgegeben; es hat mittlerweile als Ferienresidenz neu eröffnet.

### Kollektion

Seit vielen Jahren sind es nicht zuletzt die Basisweine, die in diesem Gut überzeugen. Diesmal ist es nicht anders. Saftig und zupackend ist der Literriesling, wirkt im Mund zupackend und fest, besitzt eine gut integrierte Säure und etwas Würze. Es handelt sich um einen weit überdurchschnittlich würzigen und animierenden Einstieg. Der trockene Juffer-Riesling aus dem Jahrgang 2023 ist dann gleich ein ganz anderes Kaliber, gewiss noch sehr jugendlich, aber kraftvoll, zupackend, in diesem Stadium bereits mit Genuss zu trinken. Der Weißburgunder namens Gavius stammt aus dem Jahrgang 2022 und reifte ein halbes Jahr im Barrique, zeigt eine angenehm kühle Art mit Noten von Hefe und Kräutern, ist im Mund schlank, fest, sehr geradli-

nig mit einem Hauch von Tabak. Das Holz ist hier mustergültig integriert, Süße ist nicht wahrnehmbar. Sehr präzise und eigenständig wirken die trockenen Weine aus dem Kirchberg, sowohl der „normale“ 2023er als auch der Vertreter von alten Reben aus dem Jahrgang 2022. Spannend, aber noch viel zu jung fällt der sehr präzise 2022er Goldkapsel-Riesling aus der Juffer aus. Bei den beiden 2022er Großen Gewächsen ist Substanz reichlich vorhanden; die Version der Juffer-Sonnenuhr wirkt nochmals präziser, geradliniger, ist herrlich vibrierend, verschlossen, im Mund sehr trocken wirkend. Merkllich hefig und mit etwas CO2 im Mund präsentiert sich das Große Gewächs aus der Brauneberger Juffer. Der feinherbe Sonnenlay-Riesling ist kräuterwürzig, saftig, schon recht zugänglich, sein 2023er Goldkapsel-Pendant aus der Juffer ist noch deutlich nachhaltiger, vibrierend, eher auf der trockenen Seite, in der Nase mit Hefe und Steinobstschalennoten aufwartend; dieser Wein könnte gut noch zulegen und dann höher zu bewerten sein. Auch die süßen Weine überzeugen. Die Spätlese aus der Brauneberger Juffer besitzt ein weit überdurchschnittliches Säurespiel und eine sehr klare Frucht, die Süße bleibt sehr verhalten, Substanz und Länge sind weit überdurchschnittlich. Eine Auslese wurde in diesem Jahrgang nicht vorgestellt, dafür überzeugt die Beerenauslese aus der Juffer-Sonnenuhr, weil sie eine sehr frische, feinfruchtige Aromatik mit cremigen Blütenhonignoten, Anklängen an Nektarinenkompott, später auch exotische Anklänge zeigt; die Süße ist hoch, aber weil die Säure entgegensteht, wirkt der Wein schön fein, schlank, beinahe rassig – er ist jetzt schon überraschend zugänglich, dürfte sich aber sehr gut entwickeln. 



### Weinbewertung

- 85** 2023 Riesling trocken (1l) | 11,5%/11,50€
- 88** 2023 Riesling trocken Veldener Kirchberg | 12%/14,90€
- 89** 2023 Riesling trocken Brauneberger Juffer | 12%/16,90€
- 91** 2022 Riesling trocken Goldkapsel Brauneberger Juffer | 12,5%/23,90€
- 89** 2022 Weißburgunder trocken „Gavius“ | 12,5%/24,90€
- 90** 2022 Riesling trocken „Alte Reben“ Veldener Kirchberg | 12%/21,90€
- 90** 2022 Riesling trocken „GG“ Brauneberger Juffer | 12,5%/31,90€
- 92** 2022 Riesling trocken „GG“ Brauneberger Juffer-Sonnenuhr | 12,5%/37,90€
- 87** 2023 Riesling „feinherb“ Mülheimer Sonnenlay | 11%/14,90€
- 89** 2023 Riesling „feinherb“ Goldkapsel Brauneberger Juffer | 11,5%/23,90€
- 89** 2023 Riesling Spätlese Brauneberger Juffer | 8,5%/17,90€
- 92** 2023 Riesling Beerenauslese Brauneberger Juffer-Sonnenuhr | 7,5%/69,-€/0,375l

### Lagen

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

### Rebsorten

- Riesling (95%)
- Weißburgunder (5%)



**MARTIN CONRAD**

Weinbau seit 1558