



ausgezeichnet von

**eichelmann**  
2019

MOSEL — BRAUNEBERG

MARTIN CONRAD



## KONTAKT

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

### Inhaber

Martin Conrad

### Rebfläche

6,5 Hektar

### Produktion

36.000 Flaschen

## BESUCHSZEITEN

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

**M**artin 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. Die besten trockenen und halbtrockenen Weine wurden lange als Goldkapsel bezeichnet, doch inzwischen rangieren oberhalb dieser Weine noch die Großen Gewächse aus Juffer und Juffer-Sonnenuhr.

### Kollektion

Noch immer gehört das Weingut Conrad zu jenen Betrieben, die bei manchen Verbrauchern lediglich als Geheimtipp gelten. Doch in Wirklichkeit ist Martin Conrad drauf und dran, sich an die erweiterte Spitze der Mosel vorzuarbeiten. Das war schon in den Vorjahren immer wieder zu erkennen, beispielsweise bei den kraftvollen Weinen des Jahrgangs 2015 oder den würzigen, frischen aus 2014. Was der Betrieb nun aus 2017 und 2016 vorstellt, ist nichts anderes als herausragend. Der „Conradus“ aus 2017 ist ein kraftvoller, zupackender Riesling, der Juffer-Riesling zeigt jugendliche Art und Kraft. Wunderbar offen, duftig, mit Steinobstnase und Würze am Gaumen der 2017er Juffer-Sonnenuhr-Goldkapsel-Riesling. Was die 2016er Großen Gewächse angeht, gelingt es ihnen, mineralische Würze zu transportieren – deutlich beim GG aus der Juffer, noch klarer beim vielschichtigen Vertreter aus der Juffer-Sonnenuhr mit reifer gelber Frucht, verbunden mit Zitruschale, später auch Kräutern. Der feinerbe 2017er Goldkapsel-Riesling kommt da nicht ganz heran, aber auch er zeigt Klasse. —

### Weinbewertung

- 85 2017 Riesling trocken (1l) 12 %/8,90 €
- 87 2017 Riesling trocken „Conradus“ 12 %/10,90 €
- 87 2017 Riesling trocken Brauneberger Juffer 12 %/14,90 €
- 89 2017 Riesling trocken Goldkapsel Brauneberger Juffer 13 %/19,90 €
- 91 2017 Riesling trocken Goldkapsel Brauneberger Juffer-Sonnenuhr 13 %/24,90 €
- 87 2016 Weißburgunder trocken „Gavius“ 13 %/23,90 €
- 90 2016 Riesling „GG“ Brauneberger Juffer 13,5 %/28,90 €
- 92 2016 Riesling „GG“ Brauneberger Juffer-Sonnenuhr 13,5 %/32,90 €
- 87 2017 Riesling „feinerb“ Mülheimer Sonnenlay 11,5 %/12,90 €
- 87 2017 Riesling „feinerb“ Brauneberger Juffer 11,5 %/14,90 €
- 90 2017 Riesling „feinerb“ Goldkapsel Brauneberger Juffer 12 %/19,90 €
- 89 2016 Riesling Auslese Brauneberger Juffer 8,5 %/19,90 €

## MARTIN CONRAD



2013  
Brauneberger Juffer  
Goldkapsel  
Riesling - feinerb



## Weingut Martin Conrad



Moselweinstraße 133, 54472 Brauneberg  
T: +49 (6534) 9398 0, info@martinconrad.de  
www.martinconrad.de

Ab-Hof-Verkauf: nach Vereinbarung  
Kellermeister: Martin Conrad  
Ansprechpartner: Martin Conrad  
Hektar: 6 ha

**M**artin Conrad geht es darum, sein Terroir möglichst gut zum Ausdruck zu bringen – und das ist vom Schiefer geprägt. Genau dieses Gestein ist in seinen Weinen deutlich spürbar – egal, ob sie trocken oder edelsüß ausgebaut sind. Diese Charakteristik zeigt sich ganz besonders bei seinen trockenen

Großen Gewächsen aus der Toplage Brauneberger Juffer Sonnenuhr. Diese Rieslinge bauen am Gaumen Druck und Seidigkeit auf, um dann mineralisch sehr lange auszuklingen – Weine mit großem Potenzial. Das gilt auch für die edelsüßen Weine von Martin Conrad, die über viel Schmelz und große Länge verfügen.

**91 2016 Brauneberg Juffer Sonnenuhr Riesling GG**

Komplex, blumig: Lavendel, Rose, etwas Wachs, Bergamotte, Pomelo, weißfleischiger Pfirsich. Am Gaumen geschmeidig und getragen, mit eher milder Säure und einem Liebreiz, der eher aus Körper und Fülle kommt als aus Süße. Zart mineralischer Abklang. 13,5 Vol.-%, NK, €€€

**91 2017 Brauneberg Juffer Sonnenuhr Riesling GG**

Gelbfruchtig im Duft, eine Spur von Hoch- und Überreife dabei. Funkenschlag. Brenzlich mineralisch. Straffer Gaumen, dicht im Extrakt, in der Kraft fast schon wuchtig, homogen und geschmeidig in der Gaumenmitte, im Abgang dann sehr schiefergeprägt. 13 Vol.-%, NK, €€€

**91 2016 Brauneberg Juffer Riesling Auslese**

Delikate, feine Botrytis, kandierte Zitrusfrüchte, leicht floral. Seidiger Gaumen, nur leicht viskos, auch in Süße und Säure eher zurückgenommen und ganz diskret, nahtlos rund, zart mineralisch begleitet, wird gut reifen. 8 Vol.-%, NK, €€

**91 2016 Brauneberg Juffer Riesling Spätlese**

Schieferwürzig mit Untertönen von Pfeffer, Gesteinsmehl, Curry. Geschmeidiger Gaumen, festes Säurerückgrat, seidig und rund, mittelmäßig im Extrakt, eine feine, fast leichte Trinkspätlese, mineralisch getönt, wird mit etwas Flaschenreife ein charmanter Genuss. 8 Vol.-%, NK, €€

**90 2017 Brauneberg Juffer Riesling trocken**

**90 2017 »Goldkapsel« Brauneberg Juffer Riesling trocken**

**89 2016 »Gavius Goldkapsel« Weißburgunder Goldkapsel trocken**

**88 2017 »Conradus« Riesling trocken**

**90 2017 Brauneberg Juffer Riesling feinherb**

**90 2017 Mülheim Sonnenlay Riesling feinherb**

**89 2016 »Goldkapsel« Brauneberg Juffer Riesling feinherb**

**94 2015 Brauneberg Juffer Riesling Beerenauslese**

Eine sehr klare Nase, Dörrbirne, frische Aprikose, Rosine. Cremiger Ansatz, homogen und seidig mit feiner Säure, spielerischer Süße, alles dicht ineinandergewoben, viskos grundiert, mineralisch, hat Fülle und Eleganz, Frische und bei allem Reichtum Spannung. 9 Vol.-%, NK, €€€