



Martin Conrad



Kontakt

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

Besuchszeiten

täglich nach Vereinbarung

Inhaber

Martin Conrad

Betriebsleiter

Martin Conrad

Kellermeister

Martin Conrad

Rebfläche

5,6 Hektar

Produktion

32.000 Flaschen

Martin Conrad übernahm 1998 die Führung des Weingutes, das bereits seit vierzehn 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 Veldener Kirchberg, ab 2018 wird auch eine Fläche im Kestener Paulinshofberg bewirtschaftet. Neben Riesling, der 95 Prozent der Rebfläche einnimmt, gibt es 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 feineren und süßen ist die Süße gut eingebunden. Die Weine werden mit den natürlichen Hefen vergoren und vergleichsweise spät vorgestellt. Die Großen Gewächse kommen erst im zweiten Jahr nach der Ernte in den Verkauf. In der hauseigenen Klassifikation rangieren darunter die Goldkapsel-Weine im trockenem und feineren Bereich. Erwähnenswert ist auch der trockene, puristische Wein von alten Reben aus dem Veldener Kirchberg. Beim Weißburgunder namens Gavius ist eine deutliche Holzwürze zu spüren, aber auch dieser Wein ist straff und präzise. Die Basisweine namens Conrad 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, die Zertifizierung ist angemeldet. Zertifizierte Bio-Weine sollen ab dem Jahrgang 2022 gefüllt werden. Das Hotel und Restaurant Brauneberger Hof, das viele Jahre lang der Familie gehörte, wurde inzwischen abgegeben und soll in Kürze unter neuer Führung wiedereröffnen.

AAA Kollektion

Was aus dem Jahrgang 2020 angestellt wurde, gefällt sehr gut – und weil auch die vorgestellten 2019er weit überdurchschnittlich ausfallen, ist die Aufstufung auf vier Sterne gerechtfertigt. Der Basisriesling namens Conradus ist frisch, mit Anklängen an Kräuter und Zitrus, fest und straff, animierend, mit merklicher Säure ausgestattet. Der Gavius genannte Weißburgunder stammt aus dem Jahrgang 2019, weist eine recht dunkle Farbe auf, ist würzig mit Noten von Kräutern, einem Hauch Melone, auch etwas Steinobsthaute und Anklängen an hellen Tabak; im Mund ein würziger, eigenständiger Wein, der die Barrique-lagerung gut verarbeitet hat. Dann sind zwei Rieslinge zu nennen, die sich deutlich voneinander unterscheiden. Der Wein aus der Brauneberger Juffer ist fein, duftig, vibrierend, mit Würze, lagentypischer Frucht und beachtlichem Nachhall. Der Alte-Reben-Wein aus dem Veldener Kirchberg stammt aus dem Jahrgang 2019 und ist wunder-



ausgezeichnet von eichelmann 2022

schön klar, würzig, puristisch und straff. Ein gutes Beispiel für die Entwicklung, die in diesem Weingut vollzogen wurde. Die beiden Großen Gewächse stammen aus dem Jahrgang 2019 und präsentieren sich in ausgezeichneter Verfassung. Das Große Gewächs aus der Brauneberger Juffer ist bereits offen, duftig und fein mit kühler Frucht, straff und würzig. Sein Pendant aus der Brauneberger Juffer-Sonnenuhr wirkt noch etwas ausdrucksstärker, duftet nach Hefe, Mirabellen und Kräutern, ist straff und würzig mit überdurchschnittlicher Länge. Beide Weine sind zwar nicht wirklich schlank, aber kraftvoll, mineralisch, präzise, ohne den geringsten Hauch an Süße, puristisch und voller Potenzial. Beim feineren Einstieg und Mittelbau, dem Conradus und dem Juffer-Wein, ist die Süße zwar zu spüren, aber gut eingebunden. Der feinerbe Goldkapsel-Wein aus der Brauneberger Juffer zeigt gute Ansätze, ist aber noch nicht ganz balanciert. Er besitzt Hefewürze, ist kompakt, würzig, allerdings zeigt er sich noch nicht wirklich, ist zurückgezogen, fest, aber nachhaltig. Bei den süßen Weinen ist die Balance zwischen Frucht, Süße, Säure und Alkohol gelungen. Der Riesling Kabinett aus der Mülheimer Sonnenlay zeigt eine offene Frucht mit Steinobst-Kräuter-Noten und straffer Würze, der Juffer-Kabinett ist süßer, aber auch würziger, fester, straffer mit gutem Nachhall und viel Potenzial. Auch Spätlese und Auslese gefallen – bei letztgenannter ist die feine, saftige Eleganz des Weines besonders hervorzuheben.

Weinbewertung

85	2020 Riesling trocken (!) 11,5%/9,50€	Lagen	
87	2020 Riesling trocken „Conradus“ 12%/10,90€		Kirchberg (Veldenz)
88	2020 Riesling trocken Brauneberger Juffer 12,5%/15,90€		Juffer (Brauneberg)
89	2019 Riesling trocken „Alte Reben“ Veldener Kirchberg 12,5%/18,90€		Juffer-Sonnenuhr (Brauneberg)
91	2019 Riesling trocken „GG“ Brauneberger Juffer 13%/29,90€		Sonnenlay (Mülheim)
91	2019 Riesling trocken „GG“ Brauneberger Juffer-Sonnenuhr 13%/34,90€		
87	2020 Riesling feinherb „Conradus“ 10,5%/10,90€		
88	2020 Riesling „feinherb“ Brauneberger Juffer 11%/15,90€		
89	2020 Riesling „feinherb“ Goldkapsel Brauneberger Juffer 11,5%/21,90€		
87	2020 Riesling Kabinett Mülheimer Sonnenlay 9%/11,90€		
87	2020 Riesling Kabinett Brauneberger Juffer 8,5%/13,90€	Rebsorten	
88	2020 Riesling Spätlese Brauneberger Juffer 8%/15,90€		Riesling (95%)
91	2020 Riesling Auslese Brauneberger Juffer-Sonnenuhr 7%/0,375/a.A.		Weißburgunder (5%)



Martin Conrad



WEINGUT MARTIN CONRAD



Moselweinstraße 133, 54472 Brauneberg
T: +49 6534 93980, info@martinconrad.de
martinconrad.de

Ab-Hof-Verkauf: nach Vereinbarung
Kellermeister: Martin Conrad
Ansprechpartner: Martin Conrad
Flaschen/Hektar: 36.000 (93 % weiß, 2 % süß,
5 % Schaumwein)/6 ha

Die Familie Conrad gehört zu den Pionieren des Rieslinganbaus, 1558 pflanzte sie die ersten Reben in die Schiefersteillagen rund um Brauneberg. Spitzenlagen wie Juffer und Juffer-Sonnenuhr bewirtschaftet das Weingut noch heute. Mit einigem Stolz verkündet es, dass seine Weine

von Königen getrunken wurden. Ein Mülheimer Sonnenlay wurde im »Graf Zeppelin« über dem Atlantik ausgeschenkt. Die aktuellen Rieslinge wenden sich nicht an Liebhaber oberflächlicher Primärfrucht, vielmehr sind sie wunderbar gleitend, elegant, die trocken zuweilen fast burgunderhaft.

92+ 2020 »Goldkapsel« Brauneberg Juffer Riesling trocken

Wie bei allen Conrad-Weinen dezente Frucht in der Nase, diesmal mit leichter Pfirsichreife und einer würzigen Mineralik. Am Gaumen brilliert die »Goldkapsel« mit einer komplett unaufgeregten Finesse. Trocken, ausgewogen, nachhaltig. Nobel zu Tisch. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

92 2020 Brauneberg Juffer Riesling trocken

Die Juffer glänzt mit einer intensiven Anisnote ohne vordrängelnde Primärfrucht in der Nase. Am Gaumen gefällt die ruhige Eleganz im richtig trockenen Erscheinungsbild. Struktur und Haltbarkeit stehen im Vordergrund. Riesling mit Anspruch und Niveau. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

93 2020 »Goldkapsel« Brauneberg Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese

Einige Botrytis im Duft. Noten von Leder, getrocknetem Apfelfring, Curry. Weich und opulent ansetzend, rund fließend im Mund, cremig, zurückhaltende, feine Säure, unbeschwerliche Süße, ein Amalgam, das lange Zeit reifen kann. 7 Vol.-%, NK, €€€

92 2020 Brauneberg Juffer Riesling Spätlese

Zartes Weißgelb mit grünlichen Reflexen zeigt die Spätlese im Glas. Recht dezent in der Nase, leicht Zitrone und Anis. Am Gaumen zeigt die Juffer eine beachtlich viskose Reife,

dicht, saftig, aber mit einem sehr präsenten Säure-Kontrapunkt. 8 Vol.-%, NK, €€

91+ 2019 »Gavius« Weißburgunder trocken

91 2020 »Goldkapsel« Brauneberg Juffer Riesling feinherb

91 2020 Brauneberg Juffer Riesling feinherb

90+ 2020 »Conradus« Riesling trocken

90+ 2020 »Conradus MSR« Riesling feinherb

89 2020 Riesling trocken

90+ 2020 Mülheim Sonnenlay Riesling Kabinett

91+ 2020 Brauneberg Juffer Riesling Kabinett

Verhaltene, leicht verschlossene Nase, etwas Brennessel, etwas Senfmehl. Am Gaumen sollte man sich nicht von der weich anmutenden Textur blenden lassen, denn die Säure packt im zweiten Anlauf ordentlich zu. Gutes Potenzial! 9 Vol.-%, NK, €€