

7 x GOLD beim Golden Grape Award 2024



MARTIN CONRAD

Weinbau seit 1558

- Ökologischer Weinbau -



Liebe Weinfreunde,

wir hoffen, dass Sie alle gesund in das Neue Jahr 2025 gestartet sind und wünschen Ihnen nachträglich noch alles Gute zum Neuen Jahr!

"Goldregen" beim Golden Grape Award 2024

Das Neue Jahr hat uns einen "kleinen Goldregen" beschert, über den wir uns sehr freuen und diese Freude auch gerne mit Ihnen teilen. Unsere exzellenten **zertifiziert ökologisch angebauten Steillagen-Weine** haben beim **internationalen Verkostungswettbewerb GOLDEN GRAPE AWARD 2024**, der im Dezember 2024 stattfand, in einem sehr renommierten Mitbewerberfeld ganz oben mitgespielt. Die Qualität unserer Weine konnte derart überzeugen, dass man uns gleich **7 Goldmedaillen** und eine Silbermedaille verliehen hat.

Folgende Weine wurden wie folgt ausgezeichnet:

Wenn Sie auf die Zeile klicken werden Sie direkt zum Wein im Online-Shop geleitet.

Nr. 23-07	2023 Weißburgunder trocken	SILBER
Nr. 23-09	2023 GAVIUS Weißburgunder trocken	GOLD
Nr. 22-32	2022 Veldenzer Kirchberg ALTE REBEN Riesling trocken	GOLD
Nr. 22-10	2022 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr GG Riesling trocken	GOLD
Nr. 21-04R	2021 Brauneberger Juffer RESERVE Riesling trocken	GOLD
Nr. 23-11	2023 Mülheimer Sonnenlay Riesling feinherb	GOLD
Nr. 23-14	2023 Brauneberger Juffer GOLDKAPSEL Riesling feinherb	GOLD
Nr. 23-23	2023 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese (fruchtig-süß)	GOLD

Die Urkunden und Bilder zu den Weinen finden Sie [--> hier](#).

Damit Sie diesen Erfolg mit uns auch gebührend feiern können, bieten wir Ihnen bis zum 25. Februar 2025 die Möglichkeit, eine Auswahl ihrer **Lieblings-Weine oder Sekt ab insgesamt 6 Flaschen versandkostenfrei** innerhalb Deutschlands zu bestellen.

Zusätzlich erhalten Sie **ab** einer Bestellung von **12 Flaschen** ihrer Wahl einen **Nachlass von 5%** und einen **hochwertigen Korkenzieher GRATIS** dazu.

Bestellen Sie über unseren Wein-Shop (shop.martinconrad.de), dann geben Sie bitte bei der Kasse den Gutscheincode: **GOLDREGEN-5** ein damit der Nachlass gewährt wird oder einfach direkt per Email (info@martinconrad.de) oder Telefon (06534-93980).

Überzeugen Sie sich selbst von der herausragenden Qualität unserer Wein-Genüsse vom Schiefersteilhang. Erleben Sie **authentische Weine voller Lebendigkeit, Eleganz und Finesse**, die mit viel Liebe, Achtsamkeit und **im Einklang mit der Natur** entstanden sind. Wir freuen uns Ihnen ihr **persönliches Genießer-Paket** zukommen zu lassen oder im Weingut persönlich zu übergeben.

Auf der **WEIMESSE BERLIN**, die vom 7. bis 9. Februar stattfindet, sind wir dieses Jahr bedauerlicherweise **aus familiären Gründen nicht vertreten**. Wir freuen uns sehr, wenn Sie das obige Angebot nutzen, um die neuesten Wein- und Sekt-Genüsse aus unseren Schiefersteillagen zu Hause kennenzulernen und zu genießen. Alternativ freuen wir uns auf eine **Verkostung mit Ihnen im Weingut** nach Vereinbarung.

Januar und Februar 2025 - Zeit für Entschleunigung und Entspannung

Folgende gereifte Weine möchte ich Ihnen ans Herz legen. Sie begeistern durch sehr gut eingebundene Säure, feine mineralische Würze und dezente Frucht, Eleganz und Harmonie. Die perfekten Weine für einen ruhigen, gelassenen und entspannten Abend.

[2020 Veldenzer Kirchberg ALTE REBEN Riesling - trocken \(Nr. 20-32\)](#)

- feinfruchtig trocken mit feiner Mineralität und zarten Tanninen (3 Tage Maischestandzeit vor der Pressung) - passt sehr gut zu vegetarischen Gerichten und hellem Fleisch

[2020 Brauneberger Juffer Riesling - trocken \(Nr. 20-03\)](#)

- gute Mineralität, fruchtig samtig am Gaumen, milde Säure - passt sehr gut zu Fisch, zur herzhaften täglichen Brotzeit oder auch danach!

[2020 Brauneberger Juffer GOLDKAPSEL Riesling - trocken \(Nr. 20-04\)](#)

- geschliffene kraftvolle Mineralität, typischer feinrauchiger Duft, der an Feuerstein erinnert, dezente Frucht und feiner Schmelz am Gaumen - passt sehr gut zu gebratenem Fisch, dunklem Fleisch, würzigen Käsen wie z.B. Comté

[2022 Brauneberger Juffer Riesling - feinherb - ECOWINNER Siegerwein '23 \(Nr. 22-13\)](#)

- sehr gute Balance zwischen Süße und Säure gepaart mit feiner salziger Schiefermineralität, cremig feinwürzig im Nachgeschmack - genial zu süßsauren oder pikant-scharf gewürzten Speisen und salzigen Käsen

[2022 Brauneberger Juffer Riesling - Kabinett - fruchtig-süß \(Nr. 22-22\)](#)

- der Moselklassiker für Freunde süßer Weine mit Charakter und "Pfiff" (nur 8,0% Alk.) - perfekt zum Chicken-Curry und weiteren asiatischen Speisen bzw. zu würzigen Weichkäsen, Blauschimmelkäse oder einem gereiften Gouda oder Gruyères mit Salzkristallen

Wir wünschen Ihnen von ganzem Herzen genussvolle friedvolle Stunden mit unseren einzigartigen Wein-Genüssen vom Schiefersteilhang aus Leidenschaft und Liebe zur Natur



Ihre Familie Martin Conrad & Team

Bestellungen ab 6 Flaschen liefern wir bis zum 25. Februar 2025 innerhalb Deutschlands frachtkostenfrei.
Weinlieferungen nach: Belgien, Dänemark, Luxemburg, Niederlande, ... ab 12,50 € / Paket bis zu 15 Flaschen
Weinlieferungen nach: Schweden, Österreich, Frankreich, Polen, Slowenien, ... ab 14,90 € / Paket bis zu 15
Flaschen

Anlagen zum Herunterladen hier klicken -> [Aktuelles Wein- und Sekt-Angebot](#)

Pressestimmen und Weinbewertungen finden Sie hier: <https://www.martinconrad.de/aktuelles>

Weingut Martin Conrad * ÖKOLOGISCHER WEINBAU * Moselweinstrasse 133 * D-54472 Brauneberg / Mosel
Telefon: 06534 - 9398-0 * Fax: 06534 - 9398-55
www.martinconrad.de * E-Mail: info@martinconrad.de * Wein-Shop unter shop.martinconrad.de