

Herbstfreuden:

gehaltvolle feine Kostbarkeiten der Jahrgänge 2019 und 2020 - Probierpakete für die Herbstmonate



Liebe Weinfreunde,

die letzten sommerlichen Tage im September haben den Weinbergen sehr gutgetan. die Reife der Trauben einen deutlichen Sprung nach vorne gemacht und wir gehen von einem Lesebeginn am 27. September aus. **Ökologischer nachhaltiger Weinbau heißt auch sich in Verzicht zu üben**, wenn die Natur einen vor große Herausforderungen stellt und man nicht die chemische Keule auspackt. Die kühle feuchte Witterung im Sommer hat bislang zu deutlichen Ertragsseinbußen geführt. Die verbleibenden Trauben erfreuen sich jedoch guter Gesundheit. Die Witterung der kommenden 4 Wochen wird zeigen, was das Weinjahr 2021 für uns bereithält.

Die Zeit nun kurz vor der Lese ist immer etwas ganz Besonderes: noch einmal kurz zur Ruhe zu kommen, die Vorbereitungen für die bevorstehende Lese treffen und dann alle Kräfte für die Ernte der kostbaren Trauben mobilisieren, um die wir uns das ganze Jahr mit ganz viel Liebe und Fleiß gekümmert haben.

Jetzt ist auch für Sie die **richtige Gelegenheit** sich mit unseren gehaltvollen feinen **Kostbarkeiten der letzten Jahrgänge** einzudecken und diese zu genießen. Ganz besonders empfehle ich Ihnen derzeit die sehr **ausdrucksstarken und langlebigen Weine des Jahrgangs 2019** und die in der kommende Woche gefüllten **feinfruchtig eleganten Kostbarkeiten des Jahrgangs 2020** wie unsere **GROSSEN GEWÄCHSE (GGs)** vom Juffer und der Juffer-Sonnenuhr und der Weißburgunder **GAVIUS**, die fast **365 Tage im Fass reifen durften**. Die **GOLDKAPSEL-Weine und GGs der Jahrgänge 2018 und 2019** sind **bereits heute eine "Sünde" wert**. Die Pendants aus dem Jahrgang 2020 sollten noch mindestens 6-12 Monate in der Flasche reifen.

Für die Weinfreunde unter Ihnen, die die Vielfalt unserer Weine lieben, haben wir **3 spannende Herbstpakete** zusammengestellt, die Sie mit der Familie und Freunden gemütlich zu Hause probieren und genießen können. Alle Informationen dazu finden Sie **HIER**.

Unser **komplettes Weinangebot** finden Sie **HIER** oder im Anhang dieser Email.

HINWEIS: Der Fülltermin der Weine 2020 **Veldenzer Kirchberg** / 2020 Veldenzer Kirchberg ALTE REBEN muss voraussichtlich auf November 2021 verschoben werden, da beide Weine noch gären. Wenn sich daran etwas ändert informieren wir Sie frühestmöglich.

Wir danken Ihnen von Herzen für Ihre Unterstützung bei der **Spendenaktion für die Betroffenen Menschen der Flutkatastrophe an der AHR**. Insgesamt **3500,00 €** sind zusammengekommen und **zusätzlich erhielten wir auch eine großzügige Einzelspende in Höhe von 1000,00 €**. Von den Spendengeldern wurden **2000,00 € direkt an eine stark betroffene Familie gespendet**, die ich bei meinem persönlichen Einsatz an der AHR kennen gelernt habe, die verbleibenden **2500,00 € haben wir auf das Spenden-Konto: DE 08 577 513 101 000 562 569** bei der Kreissparkasse AHRWEILER der Katastrophenhilfe Dernau, der Ortsgemeinde Dernau im Ahrtal eingezahlt.

Nun wünschen wir Ihnen **viel Freude bei der Auswahl** Ihrer Favoriten und anschließend viel Genuss und Freude mit unseren **Terroir betonten, charaktervollen Weinen aus ökologisch bewirtschafteten Weinbergen.**

Weinproben vor Ort sind nach Terminabsprache gerne jederzeit möglich

Mit herzlichen Grüßen aus Brauneberg



Ihr Winzermeister Martin Conrad & Team

Anlage: [Wein- und Sekt-Angebot](#)

Bestellen Sie direkt im Onlineshop shop.martinconrad.de (als **Stammkunde auch gerne auf Rechnung**), per Email an Info@martinconrad.de oder per Telefon.

Wein- und Sekt-Bestellungen ab 150,00 € Warenwert liefern wir frachtkostenfrei innerhalb Deutschlands.

Weinlieferungen nach: Belgien, Dänemark, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Frankreich, Tschechien ab 6,90 € / Paket (max. 18 Flaschen/Paket)

Weinlieferungen nach: Finnland, Italien, Schweden, Spanien, Ungarn ab 9,90 € / Paket (max. 18 Flaschen/Paket)

Weingut Martin Conrad * Moselweinstrasse 133 * D-54472 Brauneberg / Mosel * Telefon: 06534 - 9398-0