



MARTIN CONRAD  
Weinbau seit 1558

## Frühlingserwachen, Spargelzeit und die ersten Weine des Jahrgangs 2022 ...



Liebe Weinfreunde,

der **Frühling** ließ dieses Jahr besonders lange auf sich warten. **Ergiebige Niederschläge und kühle Temperaturen** im Winter und Frühjahr haben den Austrieb spürbar zurückgehalten und ermöglichten uns den sehr zeitaufwendigen sanften Rebschnitt gewissenhaft durchzuführen. Währenddessen konnten sich durch die Niederschläge die Grundwasserspeicher nach dem extrem trockenen Jahr 2022 wieder sehr gut auffüllen. Das anschließende Binden der Reben konnten wir dadurch in Ruhe bewerkstelligen. Darüber hinaus blieb uns auch noch ausreichend Zeit, die vertrockneten und abgestorbenen Reben aus dem Sommer 2022 zu entfernen, neue Reben in den gut durchfeuchteten Boden zu pflanzen und die ersten 2022er Weine Ende April abzufüllen.

### Weine zum Spargel

Da die Spargelsaison auch erst später begonnen hat und unsere Rieslinge sehr gut dazu passen habe ich mir überlegt, welche Weine aufgrund ihrer feinen Reife, Harmonie und Eleganz gut mit Spargel und leichten Speisen harmonieren ohne säuerlich zu wirken oder geschmacklich vom Spargel überlagert zu werden. Hier sind meine 4 Weine, die ich sehr zu Spargel, aber auch vielen anderen Leckereien empfehlen kann:

**2020 Veldenzer Kirchberg Riesling trocken** ([Nr. 20-02](#))

**2020 Brauneberger Juffer Riesling trocken** ([INr. 20-03](#))

**2020 Mülheimer Sonnenlay Riesling feinherb** - sehr fein bei Spargel mit rohem Schinken oder würziger Hollandaise (Nr.20-11)

**2020 Mülheimer Sonnenlay Riesling Kabinett** fruchtig-süß mit nur 9% Alkohol - auch exzellent zu salzig-würzigen oder feinen Blauschimmel-Käsen (Nr. 2022)

### Balkon- und Terrassen-Weine

Starten Sie das Wochenende oder den **gemeinsamen Grill-Abend** mit unserem **2021er RI-Secco trocken** (Nr. 21-30) oder mit dem frisch abgefüllten fruchtig eleganten **2022er Weißburgunder trocken** (Nr. 22-07). Das hebt die Stimmung und hilft den stressigen Alltag hinter sich zu lassen. Der trockene Riesling in der Literflasche, der trockene CONRADUS Jahrgang 2022 sind noch am Gären und folgen voraussichtlich Ende Mai/Anfang Juni 2023. Wenn es etwas Restsüße sein darf, dann empfehle ich Ihnen den **2022 CONRADUS feinherb** ([Nr. 22-18](#)) und den **2022 Juffer Riesling KABINETT fruchtig süß** ([Nr. 22-22](#)) mit nur 8,00% Alkohol. Das komplette 2022er Wein- und Sekt-Angebot mit voraussichtlichen Füllterminen finden Sie in der neuen Weinliste ab 18.Mai 2023.

### Der Jahrgang 2022

Ich bin **sehr zufrieden** mit dem Jahrgang 2022, der unseren Reben, während der **3-monatigen sonnig-heißen Trockenphase** viel abverlangte. Glücklicherweise sind die meisten **unserer Reben 25 Jahre und älter** und verfügen über ausreichend **viel Wurzelwerk in Bodenschichten unterhalb von 40cm**. Dies gewährleistete eine **ausreichende Wasser- und Nährstoffversorgung und sehr gute Reifeentwicklung**. Der Jahrgang glänzt mit **fruchtigen, feinmineralischen und vollmundigen Weinen bei moderatem Alkoholgehalt und gut**

**eingebundener Fruchtsäure.** Der relativ frühe Erntezeitpunkt in Verbindung mit einer sehr **akribischen zeitaufwendigen selektiven Handlese** machte dies möglich. Die edlen **rosinierten Beeren** haben wir zu feinen **edelsüßen Auslesen** und anteilig zur vollmundigen **2022 Brauneberger Juffer Spätlese (Nr. 22-23)** vinifiziert. Die **Gesunden reifen aromatischen Trauben** mit geringerem Zuckergehalt und somit geringerem Alkoholgehalt wurden **ausschließlich für die trockenen und feinherben Weine** verwendet.

Lassen Sie sich von der **Eleganz und Lebendigkeit** der 2022er Weine begeistern und reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Jahresbedarf. Denn **einige Weine werden nur in kleinen Mengen verfügbar** sein.

Wir freuen uns und sind stolz darauf, dass **alle Weine des Jahrgangs 2022 nun zertifizierte BIO-Weine** sind und das **EU-BIO-LOGO** auf dem Rückenetikett tragen dürfen. Aufgrund der drastischen Preissteigerungen bei Flaschen, Korken, Energie, Lohnkosten, ...der letzten 12 Monate sind wir gezwungen unsere Preise anzupassen und bitten um Verständnis.

---

**Frühlingsangebot: 10% ab einer Bestellmenge von 18 Flaschen - gültig vom 18.05.2023 bis 20.06.2023**

Bestellen Sie insgesamt 18 Flaschen [Wein, Sekt etc. aus dem neuen Weinangebot \(gültig ab 18.05.2023\)](#) und erhalten Sie 10% Frühlings-Rabatt.

Versüßen Sie sich und ihren Freunden den Alltag - nutzen Sie unser Frühlingsangebot bis zum 20.06.2023, dass auch für noch nicht gefüllte, aber bereits gelistete Weine gilt. Bitte bei Online-Shop-Bestellungen bitte am Ende der Bestellung im Bemerkungsfeld den Hinweis: "Frühlings-Angebot" - danke.

---

Herzliche Grüße von der Mosel und viel Genuss und fröhliche Stunden mit unseren **ökologisch angebauten Weinen aus Leidenschaft**



Ihr Winzermeister Martin Conrad & Team



DE-ÖKO-039

Zum Online-Shop: [www.martinconrad.de](http://www.martinconrad.de)

**Anlagen zum Herunterladen:** [1. Aktuelles Wein- und Sekt-Angebot](#) \* **2. Dieses Mai-Angebot als PDF-Datei**

**Bestellungen ab einem Auftragswert von 200,00 € liefern wir innerhalb Deutschland frachtkostenfrei.**

Weinlieferungen nach: Belgien, Dänemark, Luxemburg, Niederlande, ... ab 9,90 € / Paket mit bis zu 18 Flaschen

Weinlieferungen nach: Schweden, Österreich, Frankreich, Polen, Slowenien, ... ab 13,90 € / Paket mit bis zu 18 Flaschen

---

Weingut Martin Conrad \* ÖKOLOGISCHER WEINBAU \* Moselweinstrasse 133 \* D-54472 Brauneberg / Mosel

Telefon: 06534 - 9398-0 \* Fax: 06534 - 9398-55

[www.martinconrad.de](http://www.martinconrad.de) \* E-Mail: [info@martinconrad.de](mailto:info@martinconrad.de)

Wenn Sie künftig keine E-Mails mehr von uns erhalten möchten, dann senden Sie bitte an: [info@martinconrad.de](mailto:info@martinconrad.de) eine Mail mit Ihrem Namen und Ihrer E-Mail-Adresse und dem Vermerk: „Bitte aus dem E-Mail-Verteiler löschen“. Bitte teilen Sie uns eventuelle Adressänderung am besten per Email mit. Vielen Dank.