



MARTIN CONRAD  
Weinbau seit 1558



DE-ÖKO-039

## Der neue Jahrgang 2024 - ECOWINNER-Wein



Liebe Weinliebhaber!

### Der Jahrgang 2024

Unsere Weine des Jahrgangs 2024 begeistern mit **Lagen-Authentizität, guter Mineralischer Struktur, Eleganz und Fruchtigkeit und lässt die Herzen höher schlagen**. Sie sind wieder ein Beispiel für **echtes Handwerk ohne chemische Hilfsmittelchen** wie Reinzuchthefen, Enzyme, Säuren und vieles mehr, was leider laut EU-Recht teilweise auch für BIO-Weine erlaubt ist. Sie stehen authentisch für das Terroir (Lage) wo die Reben wachsen. Sie wurden wieder mit viel Liebe, Achtsamkeit und Respekt vor der Natur angebaut und vinifiziert. Den einzigen Zusatz den unsere Weine außer Trauben enthalten ist ein wenig Schwefel (Sulfite), der den Wein vor Oxidation schützt und die natürliche Süße im Wein stabilisiert.

Die **Weine des Jahrgangs 2024** sind eine echte **Rarität**. Wir haben insgesamt nur 12.500 Liter auf knapp 6 ha (50% weniger als 2023) geerntet. Daher wird es auch nicht von jedem Wein aus unserem Sortiment einen 2024er geben! Aktuell befinden sich noch einige Weine in der Gärung, die voraussichtlich im Laufe des Monats August abgeschlossen sein wird. Der überwiegende **Teil der 2024er Weine ist mittlerweile gefüllt**. Sie begeistern durch jugendliche Frische, Fruchtigkeit und **moderate Alkoholwerte zwischen 8,5 und 12,0 % Vol**. Es sind ideale Weine für den Sommer und Spätsommer. Sie versprühen **viel Trinkfreude**, die auch in den kommenden 10 Jahren nicht nachlassen wird. Alle bereits abgefüllten 2024er Weine finden Sie in unserem [Online-Shop --> hier klicken](#).

Um sich ein erstes Bild von dem 2024er Jahrgang machen zu können, haben wir für Sie ein **Probier-Paket** zusammengestellt, die das Spektrum des Jahrgangs erkennen lässt. Sie können das [Paket --> hier bestellen](#).

Die **Weine der Jahrgänge 2023 und älter** haben sich sehr gut auf der Flasche entwickelt und sind ein absoluter Hochgenuss und begeistern durch feinen Schmelz und Finesse. Sie eignen sich ebenfalls als exzellente Terrassenweine und ganz besonders als Essenbegleiter.

### ECOWINNER - Siegerwein 2025

Wir freuen uns Ihnen mitzuteilen, dass unser [2023 Veldenzer Kirchberg ALTE REBEN trocken \(Nr. 23-32\)](#) unter über 550 eingereichten Weinen der ECOWINNER Siegerwein in der Kategorie trockene Rieslinge bis 12,5% Vol. Alkohol wurde.

---

### Mit dem „Stachelschwein+“ unterwegs im Weinberg

Dieses Jahr haben wir Verstärkung im Team bekommen. Ich nenne das Gerät liebevoll unser „Stachelschwein +“, das ein Anbaugerät für unseren kleinen Steilhang-Geräteträger ist. Es besteht aus einer **Mulchwalze in Kombination mit einem Unter-Stock-Kleeblatt-Mäher**. In den Rebzeilen legen wir den Bewuchs mit der Mulchwalze weitgehend flach, damit ein **Verdunstungsschutz** durch das gewalzte Gras und die Kräuter entsteht. Im gleichen Arbeitsgang mähen wir einen Großteil des Bewuchses zwischen den Rebstöcken im Unterstock-Bereich. Dadurch kann dort die **Luft gut zirkulieren** und **Pilzinfektionen** an unseren Rebstöcken wird **vorbeugt**. Dieser Arbeitsgang **erspart** uns die ein oder andere **Pflanzenschutzmaßnahme** und erleichtert unseren Mitarbeitern die schweißtreibende Handarbeit (Triebkorrekturen, 2 x Laubheften, Traubenzonen teilweise entblättern, u.v.m.) im Steilhang von Mai bis August.



Die Arbeit mit dem "Stachelschwein+" muss mit viel Behutsamkeit durchgeführt werden, damit die Reben am Stamm nicht beschädigt werden. Mit Freude haben wir festgestellt, dass diese Maßnahme der Gesundheit der Reben und den Trauben sehr zugute kommt. Gleichzeitig **bleibt noch ausreichend Flora erhalten** die Insekten, Eidechsen, Hasen, Rebhühnern etc. genügend Nahrung bietet. In Jahren mit relativ viel Feuchtigkeit und starken Bewuchs auf dem Weinbergs Boden wie beispielsweise dieses Jahr oder auch 2021 ist es notwendig, die natürliche Begrünung im Zaum zu halten. So steht auch für die Reben während der Vegetationsphase noch genügend Wasser zur Verfügung. Die letzten Jahre haben wir alle diese Arbeiten bei bis zu 85% Steigung im Steilhang ausschließlich von Hand. Wir sind sehr dankbar für diese Arbeitserleichterung!

### WEIN - Ein Kulturgut, dass bereits Generationen geprägt, inspiriert und beseelt hat

Das weit über tausend Jahre alte Kulturgut Wein, das ganze Landschaften geprägt hat und diese zum Anziehungspunkt für viele Weinliebhaber und Erholungssuchende weltweit gemacht hat, wird plötzlich ein nahezu „tödlicher“ Beigeschmack angedichtet. Dadurch wurde eine erstaunliche Nachfrage nach alkoholfreiem „Wein“ generiert. Diesbezüglich wurde ich auch öfters von Kunden angesprochen. Interessanterweise kümmert man sich bei diesem Getränk jedoch nicht um die gesundheitsschädlichen oder bedenklichen Aspekte wie chemische Zusätze die notwendig sind, dieses Getränk auch haltbar zu machen. Über den Geschmack des Getränkes (ich möchte es ungern als Wein bezeichnen) lässt sich sicherlich auch vortrefflich diskutieren.

Wir sind doch alle erwachsene verantwortungsbewusste Menschen. Haben wir diese „Bevormundung“, dass der naturbelassene Wein mit Alkohol plötzlich giftig oder gar lebensverkürzend wirkt und man davon Abstand nehmen soll, wirklich nötig? Jeder für sich kann doch viel besser einschätzen, was seinem Körper gut tut oder nicht. Es gibt viele Beispiele von Menschen, die regelmäßig einen guten Wein mit Genuss und Verstand getrunken haben, sich bester Gesundheit und Psyche erfreuten und über 100 Jahre alt geworden sind!

In dem Zusammenhang möchte ich gerne auch Paracelsus, den Schweizer Arzt, der im 16. Jahrhundert lebte, zitieren: "**Die Dosis macht das Gift**". Wir sind stolz darauf Ihnen einen ehrlichen, handwerklich mit viel Achtsamkeit, Liebe und ohne Zusätze (außer Trauben und etwas natürlichem Schwefel) gemachten Wein anbieten zu können, der im Einklang mit der Natur entsteht - etwas Anderes kommt für uns nicht in Frage.

Daher genießen Sie den Sommer mit spritzigem Secco oder Sekt sowie eleganten finessenreichen Weinen aus unseren zertifiziert ökologisch bewirtschafteten Schiefersteillagen.

Mit sonnigen Grüßen von der Mosel



Von Herzen Ihre Familie Martin Conrad & Team



Ihre Bestellung können Sie uns wie folgt mitteilen:

per Email an [info@martinconrad.de](mailto:info@martinconrad.de)

per Telefon unter 06534-9398-0

per Telefax unter 06534-9398-55

über unseren Wein-Shop [shop.martinconrad.de](http://shop.martinconrad.de)

---

**NEU: Bestellungen ab 150,00 € liefern wir innerhalb Deutschlands versandkostenfrei.**

Darunter berechnen wir 8,90 € Versandkostenpauschale.

Weinlieferungen nach: Belgien, Dänemark, Luxemburg, Niederlande, ... ab 12,50 € / Paket bis zu 18 Flaschen

Weinlieferungen nach: Schweden, Österreich, Frankreich, Polen, Slowenien, ... ab 14,90 € / Paket bis zu 18 Flaschen

---

Anlagen zum Herunterladen: [--> Aktuelles Weinangebot](#) und [--> Bestellformular](#)

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

Weingut Martin Conrad \* ÖKOLOGISCHER WEINBAU \* Moselweinstrasse 133 \* D-54472 Brauneberg / Mosel  
Mitglied im "DER RING Mosel 1899 e.V." und "ECOVIN - Bundesverband Ökologischer Weinbau - seit 1985 "

