



MARTIN CONRAD
Weinbau seit 1558

Sanfter Rebschnitt mit Herz & empfehlen Sie uns gerne weiter und erhalten Sie einmalig 10% auf Ihre kommende Weinbestellung



Liebe Weinfreunde,

auch wenn sich die Natur noch aktuell weitgehend in der Winterruhe befindet, so gibt es im Weinberg viel zu tun. Der [sanfte Rebschnitt nach "Simonit & Sirch"](#) hat bei uns im Weingut Einzug gehalten. Es gilt den Rebstock künftig **nur noch kleine Schnittwunden** beim Rückschnitt im Winter zuzufügen und damit einen **ungehinderten Saftfluss im Rebstock** zu erzielen. Unseren Reben erhalten so mehr Vitalität und Widerstandskraft gegen Pilzkrankheiten, Virusinfektionen und Stress-Situationen wie beispielsweise den "Trockenstress" im Sommer. Diese Technik ist in der aktuellen Umstellungsphase deutlich zeitaufwendiger und mit intensiver Handarbeit durch Verwendung einer manuellen Rebschere verbunden und gibt uns die Gewissheit, **unseren Reben das Maximum an Achtsamkeit und Respekt** (hinsichtlich des Bestrebens als Lianen Gewächs sich ausdehnen zu können) zu **schenken**. Im Gegenzug danken es uns unsere Reben **über viele Jahre mit aromatischen, reifen und gesunden Trauben für erstklassige Weine**. Das wir uns um unsere Reben noch intensiver kümmern, hat auch eine noch größere Verbundenheit zur Pflanze und dem komplexen Ökosystem, dass diese umgibt geschaffen. ([zu unserem Video "sanfter Rebschnitt"](#)) Wir haben in den kommenden Wochen alle Hände voll zu tun, damit wir rechtzeitig bis Ende April/Anfang Mai alle Reben geschnitten und gebunden haben, denn dann werden voraussichtlich die ersten Knospen sprießen.

Darüber hinaus freuen wir uns auch sehr, neue Freunde für unsere Weine zu finden und zu begeistern. Durch die Situation der letzten beiden Jahre war es uns bedauerlicherweise kaum möglich Präsentationen oder Verkostungen außerhalb des Weingutes wahrzunehmen. Daher sind wir Ihnen sehr dankbar, wenn Sie unser Weingut und unsere Weine und Sekte an Familie, Freunde und Bekannte weiterempfehlen. Eine Email, Brief oder Anruf genügt.

Als **Dankeschön für eine erfolgreiche Weiterempfehlung** erhalten Sie **10% Nachlass** auf Ihre nächste Bestellung.

Als **Willkommens-Bonus** erhält der **Empfehlungskunde** von uns einen **Einkaufsgutschein im Wert von 10,00 €**. Er kann diesen in unserem Online-Shop (shop.martinconrad.de) oder per [Email](#) / Post / Telefon mit der Eingabe oder dem Vermerk des **Gutscheincode Neu-2022** im Rahmen seiner Erst-Bestellung direkt einlösen.

Wir freuen uns auch Sie telefonisch, schriftlich oder im Rahmen einer Probe im Weingut persönlich zu beraten.

Ihnen, lieben Kundinnen und Kunden, wünschen wir eine genussvolle Zeit mit unseren Weinen & Sekten. Haben Sie die Zuversicht und Besonnenheit die derzeitige Situation zu meistern und den aufmerksamen Blick für die kleinen unscheinbaren schönen Dinge im Leben.

Ein gutes Glas Wein - achtsam vinifiziert und aus nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen - möge Ihnen diese Momente veredeln.

Herzliche Grüße von der Mosel und bleiben Sie gesund



Ihr Winzermeister Martin Conrad & Team

Besuchen Sie auch unseren Online-Shop unter: shop.martinconrad.de - dort finden Sie auch spannende [Wein-Probierpakete und Rebstockpatenschaften](#) - auch zum Verschenken!

Anlage zum herunterladen: 1. [Wein- und Sektangebot 02-2022](#) 2. [Aktuelle Betriebsbewertung und den Weinführern EICHELMANN und FALSTAFF](#)

Bestellungen ab einem Auftragswert von 150,00 € liefern wir innerhalb Deutschlands weiterhin frachtkostenfrei.

Für Weinlieferungen nach: Belgien, Dänemark, Luxemburg, Niederlande, ... berechnen wir nur 8,90 € / Paket (mit max. 18 Flaschen)

Für Weinlieferungen nach: Schweden, , ... berechnen wir nur 10,90 € / Paket (mit max. 18 Flaschen)

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

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

www.martinconrad.de * E-Mail: info@martinconrad.de