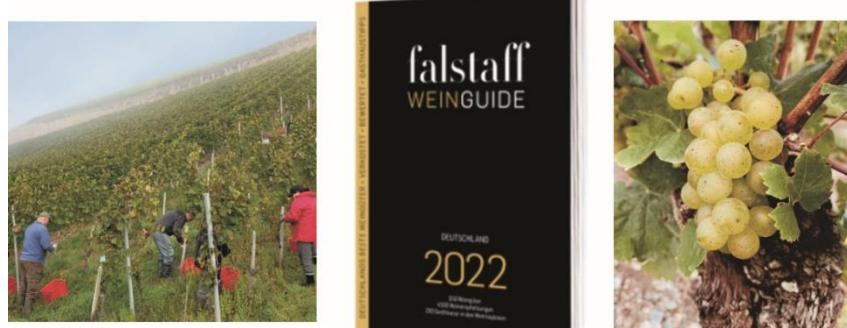


**Weingenuss für die Herbst- und Wintermonate, Probierpakte zum Verschenken & TOP-Bewertungen im FALSTAFF-Weinguide 2022 für unsere Weine des Jahrgangs 2020**



Brauneberg im November 2021

Liebe Weinfreunde,

Die Ernte des **2021er** Jahrgangs ist beendet. Wir haben aus unseren ökologischen bewirtschafteten Steillagen wahre „**Traubenschätze**“ mit viel Engagement und Akribie selektiv ausgelesen. Ein herzliches Dankeschön an meine fleißigen Erntehelferinnen und Erntehelfer für das gelungene Finale in einem **herausfordernden Jahr im Weinberg**. Wir sind schon sehr gespannt wie sich dieser Jahrgang, in dem wir **über 50% weniger als 2020 geerntet** haben, jetzt im Fass entwickeln wird.

Was die 2020er betrifft, freuen wir uns sehr über das **große Lob für unsere 2020er Weine im Weinführer FALSTAFF 2022**. Fast alle von uns eingereichten und blind verkosteten 2020er Weine wurden **mit mindestens 90 von 100 möglichen Punkten bewertet!** Suchen Sie sich nach Ihrem Geschmack Ihre Favoriten aus. **Ab 12 Flaschen oder ab 150,00 € Bestellwert** senden wir Ihnen Ihre Wein- oder Sekt-Auswahl **frachtfrei innerhalb Deutschlands**. (Nach Belgien, Dänemark, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Frankreich, Tschechien liefern wir bereits ab 6,90 € / Paket (max. 18 Flaschen/Paket), Lieferungen nach Finnland, Italien, Schweden, Spanien, Ungarn sind ab 9,90 € / Paket (max. 18 Flaschen/Paket) möglich.)

Besonders empfehlen möchte ich Ihnen auch folgende Weine & Sekt:

**2016er MC Riesling-Sekt BRUT – Traditionelle Flaschengärung (Nr. 16-1)** 0,75 l 12,90 €

Ein Spitzen-Sekt aus Schiefersteillage Mülheimer Sonnenlay, mehr als 36 Monate in der Flasche auf der Champagnerhefe gereift, eleganter Pfirsichduft mit feiner Brioche-Note, mineralisch würzig am Gaumen, cremig elegant, sehr feines Mousseux. Ein Sekt für Liebhaber fruchtig trockener Weine.



**2019er CONRADUS Riesling trocken (Nr. 1908) – 12,0 % Alk.** 0,75 l 10,90 €

Der Steillagenriesling für gehobene Ansprüche aus den Schiefersteillagen des Urstromtales der Mosel aus den Gemeinden Veldenz und Mülheim. Feine würzige Schieferaromen gepaart mit eleganter Frucht und reifer Fruchtsäure - ein idealer Gesellschaftswein und Begleiter zu leichten Speisen wie Fisch und Salaten.

**2020er Veldenzer Kirchberg trocken (Nr. 2002) – 12 % Alk.** 0,75 l 12,90 €

Ein Steillagen-Wein mit Charakter der seiner Herkunft (seinem Terroir) alle Ehre macht. Aromen von Pfirsichen & Aprikosen gepaart mit frischen Kräutern und würzig mineralischer Erdigkeit im Geschmack - ideal zu Kalb- und Schweinefleisch und herzhaften vegetarischen Gerichten.



**2019er Brauneberger Juffer GOLDKAPSEL Riesling Goldkapsel trocken (Nr. 1904) 0,75 l 19,90 €**

Sehr hochwertige handverlesene Selektion von optimal ausgereiften Trauben bei sehr niedrigem Ertrag pro Rebstock, ein Spitzenwein mit unverkennbar mineralisch-fruchtigem Schiefer-Charakter. Ein Großer Wein des Jahrgangs 2019! Er passt hervorragend zu Kalb, Rindfleisch und auf der Haut kross gebratenem Fisch!

**2019er Mülheimer Sonnenlay feinherb** (Nr. 1911) – 11,0 % Alk. 0,75 l 12,90 €

Ein herrlich würzig-fruchtiger Lagenwein mit Charakter. Aromen von frischen Kräutern, Melisse, Johannisbeeren und Pfirsich gepaart mit feiner Schiefer-Mineralität und Süße. Ideal zur herhaften Brotzeit, scharf-pikanten Gerichten und vegetarischen Küche!



**2019er Brauneberger Juffer GOLDKAPSEL Riesling feinherb** (Nr. 1914) 0,75 l 19,90 €

Die feinherbe Spitzenqualität aus unserer "Ersten Lage" – edler Duft nach reifen Aprikosen, Mirabellen, Ananas und Schiefer, vollmundige Frucht, perfektes Süße-Säurespiel, langanhaltende mineralische Würze – optimal zu Krustentieren, würzigen Pasteten, Ziegen- und feinem Blauschimmelkäse.

**2020er Brauneberger Juffer Kabinett - fruchtig-süß** (Nr. 2022) – 8,5 % Alk. 0,75 l 13,90 €

Der elegante Klassiker unter den fruchtsüßen Weinen aus der Top-Lage Brauneberger Juffer: feine Schieferwürze, fruchtig in der Nase, spritzig, mineralisch und rassig am Gaumen. Perfekt zu scharfen Gerichten oder salzigen Käsen wie Gruyère oder Parmesan.

Darüber hinaus haben wir **3 genussvolle Probierpakete** zusammengestellt, die Sie mit Freunde oder der Familie gemütlich zu Hause genießen oder auch verschenken können. Sie finden diese auch online

unter [shop.martinconrad.de](http://shop.martinconrad.de).

**SPAR-TIPP** für kurzentschlossene: **AKTION 10+2 für alle Weine vom Jahrgang 2018** (außer Schalentier-Weine) **bis zum 5.12.2021** Sie bestellen 10 Flaschen einer Sorte vom Jahrgang 2018 und erhalten 2 Flaschen der gleichen Sorte gratis dazu. Das Angebot gilt nur solange der Vorrat reicht!

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 im Weingut** sind nach Terminabsprache gerne jederzeit möglich. Rufen Sie uns an oder senden Sie eine Email – wir freuen uns auf Ihren Besuch und beraten Sie gerne!

Herzliche Grüße aus Brauneberg und Ihnen allen eine besinnliche, frohe Vorweihnachtszeit



Ihr Winzermeister Martin Conrad & Team



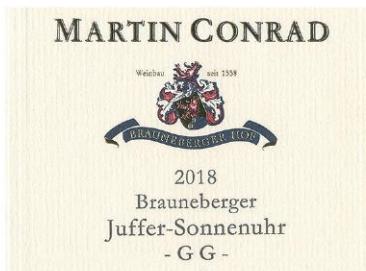
**Anlagen:** [Wein- und Sekt-Angebot 11-2021 mit Probierpaketen, Flastaff-Bewertung Guide 2022](#)

Bestellen Sie auch direkt im Shop unter [shop.martinconrad.de](http://shop.martinconrad.de) (als **Stammkunde auch** gerne auf **Rechnung**), per Email an [Info@martinconrad.de](mailto:Info@martinconrad.de) oder per Telefon unter 06534-93980.

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



# WEINGUT MARTIN CONRAD



Moselweinstraße 133, 54472 Brauneberg  
T: +49 6534 93980, info@martinconrad.de  
martinconrad.de

Ab-Hof-Verkauf: nach Vereinbarung  
Kellermeister: Martin Conrad  
Ansprechpartner: Martin Conrad  
Flaschen/Hektar: 36.000 (93% weiß, 2% süß, 5% Schaumwein)/6 ha

Die Familie Conrad gehört zu den Pionieren des Rieslinganbaus, 1558 pflanzte sie die ersten Reben in die Schiefersteillagen rund um Brauneberg. Spaltenlagen wie Juffer und Juffer-Sonnenuhr bewirtschaftet das Weingut noch heute. Mit einem Stolz verkündet es, dass seine Weine

von Königen getrunken wurden. Ein Mülheimer Sonnenlay wurde im »Graf Zeppelin« über dem Atlantik ausgeschenkt. Die aktuellen Rieslinge wenden sich nicht an Liebhaber oberflächlicher Primärfrucht, vielmehr sind sie wunderbar gleitend, elegant, die trockenen zuweilen fast burgunderhaft.

## 92+ 2020 »Goldkapsel« Brauneberg Juffer Riesling trocken

Wie bei allen Conrad-Weinen dezente Frucht in der Nase, diesmal mit leichter Pfirsichreife und einer würzigen Mineralik. Am Gaumen brilliert die »Goldkapsel« mit einer komplett unaufgeregten Finesse. Trocken, ausgewogen, nachhaltig. Nobel zu Tisch. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

## 92 2020 Brauneberg Juffer Riesling trocken

Die Juffer glänzt mit einer intensiven Anisnote ohne vordrängelnde Primärfrucht in der Nase. Am Gaumen gefällt die ruhige Eleganz im richtig trockenen Erscheinungsbild. Struktur und Haltbarkeit stehen im Vordergrund. Riesling mit Anspruch und Niveau. 12,5 Vol.-%, NK, €€

## 93 2020 »Goldkapsel« Brauneberg Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese

Einige Botrytis im Duft. Noten von Leder, getrocknetem Apfelfring, Curry. Weich und opulent ansetzend, rund und fließend im Mund, cremig, zurückhaltend, feine Säure, unbeschwerliche Süße, ein Amalgam, das lange Zeit reifen kann. 7 Vol.-%, NK, €€€

## 92 2020 Brauneberg Juffer Riesling Spätlese

Zartes Weißgelb mit grünlichen Reflexen zeigt die Spätlese im Glas. Recht dezent in der Nase, leicht Zitrone und Anis. Am Gaumen zeigt die Juffer eine beachtlich viskose Reife,

dicht, saftig, aber mit einem sehr präsenten Säure-Kontrast. 8 Vol.-%, NK, €€

## 91+ 2019 »Gavius« Weißburgunder trocken

## 91 2020 »Goldkapsel« Brauneberg Juffer Riesling feinherb

## 91 2020 Brauneberg Juffer Riesling feinherb

## 90+ 2020 »Conradus« Riesling trocken

## 90+ 2020 »Conradus MSR« Riesling feinherb

## 89 2020 Riesling trocken

## 90+ 2020 Mülheim Sonnenlay Riesling Kabinett

## 91+ 2020 Brauneberg Juffer Riesling Kabinett

Verhaltene, leicht verschlossene Nase, etwas Brennnessel, etwas Senfmehl. Am Gaumen sollte man sich nicht von der weich anmutenden Textur blenden lassen, denn die Säure packt im zweiten Anlauf ordentlich zu. Gutes Potenzial! 9 Vol.-%, NK, €€

• Rotwein

• Roséwein

• Weißwein

• Orange-Wein

• Süßwein

• Sekt



falstaff-Tipp

235