

Andere über uns ... (Fortsetzung)

12 / 2018 **Eichelmann** Weinführer „Deutschlands Weine 2019“ - Auch in diesem Jahr verleiht uns der renommierte Weinführer wieder *** von 5 Sternen). Zum Jahrgang 2016/2017 schreibt Eichelmann: „Was der Betrieb nun aus 2017 und 2016 vorstellt, ist nichts anderes als herausragend... Was die 2016er Großen Gewächse angeht, gelingt es ihnen, mineralische Würze zu transportieren – deutlich beim GG aus der Juffer, noch klarer beim vielschichtigen Vertreter aus der Juffer-Sonnenuhr“

12 / 2018 **Falstaff** - Guide (*** von 5 Sternen): „Martin Conrad geht es darum, sein Terroir möglichst gut zum Ausdruck zu bringen – und das ist vom Schiefer geprägt. Genau dieses Gestein ist in seinen Weinen deutlich spürbar – egal, ob sie trocken oder edelsüß ausgebaut sind. Diese Charakteristik zeigt sich ganz besonders bei seinen trockenen Großen Gewächsen... Weine mit großem Potenzial.“

12 / 2018 Der **Feinschmecker Weingourmet** „Die besten Weingüter in Deutschland 2019“ - Die Redaktion zählt uns mit **2,5 F** wieder zur Spitze der empfehlenswerten Betriebe Deutschlands.

Werden Sie Pate unserer Rebstöcke - eine tolle Geschenkidee! (www.rebstockpaten.de)

Übernehmen Sie die Patenschaft für zwei Riesling-Rebstöcke in unseren Top-Schiefersteillagen und erhalten Sie pro Jahr 2 Flaschen Wein mit Ihrem Namen auf dem Etikett. Dokumentiert wird diese Patenschaft durch eine schöne Urkunde. Die Patenrebstöcke werden mit Ihrem Namen versehen und können anschließend vor Ort in Augenschein genommen werden. Die anfallenden Arbeiten im Weinberg und Keller erledigen wir für Sie. Der Patenwein kann in der Regel ab Juni im Weingut nach vorheriger Anmeldung abgeholt werden oder wird kostenfrei zugeschickt.



Preise für eine 3-jährige Patenschaft inklusive der oben genannten Leistungen inkl. 19% MwSt.:

Veldenzer Kirchberg: 109,- €

Brauneberger Juffer: 125,- €

Brauneb. Juffer-Sonnenuhr: 229,- €

Ihr Kontakt zum Weingut ...

Weingut MARTIN CONRAD
Moselweinstraße 133
54472 Brauneberg/Mosel

Tel.: 06534-9398-0, Fax: 9398-55

e-mail: info@martinconrad.de

Online-Shop: www.martinconrad.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 10.00 bis 18.00 Uhr - am Wochenende nach Vereinbarung. **Wir bitten höflich um vorherige**

Anmeldung. Danke!

Ihr Winzermeister



Wir freuen uns auf Ihren Besuch in ...



Bis zum 31.12.2019 wurde das Haus von meiner Mutter Hilde Conrad mit viel Liebe zum Detail geführt. Seit dem **1.01.2020 hat das Hotel einen neuen Pächter. Das Ehepaar Navarro führt nun das Hotel und Restaurant.** Genießen Sie feine Köstlichkeiten und lassen Sie sich dazu erlesene Rieslingweine unseres Weingutes reichen. **Buchen Sie direkt per Telefon unter: 06534-1400 oder unter www.mosel-erlebnis.de**

Auf Ihren Besuch freuen sich Familie Nathalie und Denis Navarro

Tradition und Philosophie

Seit 2019 kosequent biologische Bewirtschaftung aller Weinberge!



MARTIN CONRAD

Weinbau seit 1558



Terroir-Weine aus Leidenschaft im Einklang mit der Natur!

Wir sind Mitglied im



Weingut MARTIN CONRAD - Brauneberger Hof
Moselweinstraße 133 * 54472 Brauneberg/Mosel

Tel.: 06534-9398-0 * Fax: 9398-55

e-mail: info@martinconrad.de

www.martinconrad.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag und an Wochenenden Vereinbarung.

Wir bitten generell um vorherige Anmeldung. Danke!

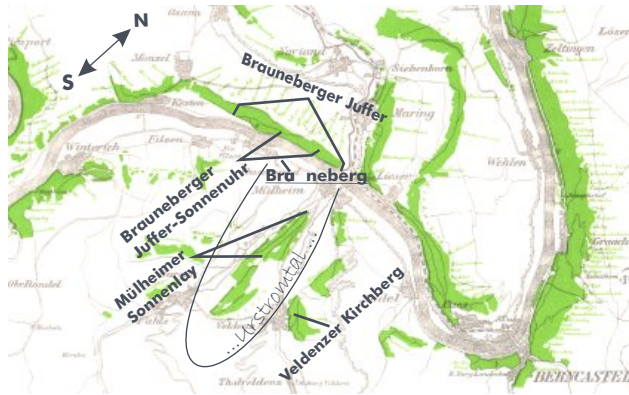
Tradition der Familie Conrad

Im Jahre 1558 wurde das Weingut erstmals urkundlich erwähnt. Seit 1998 führt der Winzermeister Martin Conrad das Weingut



inzwischen in der 14. Generation fort. Die Rebflächen des ca. 5,5 Hektar großen Weingutes sind zu 95% mit Rieslingreben bepflanzt, die verbleibende Fläche mit Weißem Burgunder.

Unsere Weinlagen



Unsere "Erste Lage" Brauneberger Juffer und unsere "Erste Große Lage" Brauneberger Juffer-Sonnenuhr



Aus diesen beiden renommierten Schiefersteillagen, man zählt sie auch zu den „Grand Cru“ Lagen der Mosel, gewinnen wir unsere absoluten Top-Riesling-Weine, die über Deutschland hinaus bekannt und begehrt sind. Diese Spitzenlage schätzten schon die Römer und errichteten im 3. Jahrhundert n. Chr. eine stattliche Kelteranlage zur Verarbeitung der edlen Juffer-Trauben. Der Schlüssel zu den Spitzenweinen aus diesen Top-Lagen liegt in der

Optimierung des Blatt-Frucht-Verhältnisses der Rebstöcke

In Verbindung mit einer sorgfältigen Vinifikation der Trauben gelingt es uns die unvergleichliche Aromatik und Fruchtigkeit des



jeweiligen Terroirs, geprägt durch den ursprünglichen Devon-Schieferboden, nahezu unverfälscht im Wein wiederzugeben.

Die **Pflege der Rebstöcke** erfolgt **seit 2019** nach den Grundsätzen des **ökologischen Weinbaus** (Kontrollstelle seit 08/2019: GfRS DE-ÖKO-039) und schafft somit eine Balance zwischen Weinanbau und Umwelt. Der **Ernte der Trauben** erfolgt traditionell **mit der Hand**, denn nur das geschulte Auge unserer Mitarbeiter



vermag die Faulen von den gesunden vollreifen Trauben sorgfältig zu trennen. Nur auf diesem Wege schaffen wir es aus jedem Jahrgang und jedem **Terroir** die **unverkennbaren Charakterzüge** optimal herauszuarbeiten und Ihnen maximalen Genuss zu bieten. Beim **Ausbau der Weine** verzichten wir auf die Verwendung von Süßreserve zur nachträglichen Süßung der Weine. Wir erhalten die **natürliche Fruchtsüße** der Rieslingtrauben, um dem Wein seine unvergleichliche Fruchtigkeit und Qualität zu verleihen. Wir setzen auch **keine Reinzuchthefer oder Enzyme** zur Vergärung der Weine ein. Wir legen Wert auf die **natürlichen Hefestämme**, die unseren Weinen mehr Finesse und Individualität verleihen. Unsere Weine werden **100% vegan** vinifiziert und sind **ab dem Wein-Jahrgang 2022** auch **zertifizierte BIO-Weine**.

Klassifikation unserer trockenen und feinherben Weine

Diese Weine werden gemäß dem „**Terroir**“- dem Standort mit seinen klimatischen Besonderheiten an dem die Trauben wachsen - klassifiziert.



Diese Art der Klassifikation distanziert sich von der herkömmlichen deutschen Variante, die eine Unterteilung der Qualitäten mit

Begriffen wie Kabinett, Spätlese, Auslese vorsieht. Diese Bezeichnungen werden im Allgemeinen mit süßen Weinen in Verbindung gebracht. Unserer Ansicht nach ist es wichtiger das Terroir und die Rebsorte zu betonen, die für die Qualität eines Weines ausschlaggebend sind, und diese Philosophie setzen wir seit 1998 auch konsequent um.

Wir unterteilen die Weinqualitäten in **drei Gruppen**:

1) **Rebsortenreine Jahrgangsweine** ohne Lagenangabe - die Traubenqualität für diese Weine liegt deutlich über den Mindestanforderungen an einen Qualitätswein. Es sind hervorragende Weine für den täglichen Weingenuss und die gesellige Runde.

2) **Lagenweine** - aus den Lagen: Mülheimer Sonnenlay, Veldenzener Kirchberg, Brauneberger Juffer und Juffer-Sonnenuhr. Diese hochwertigen Weine mit einem ausgeprägten eigenständigen Charakter stammen aus hervorragenden Schiefersteillagen höchster Güte. Sie werden sorgfältig von Hand gelesen. Wir achten hierbei bereits im Vorfeld auf niedrige Erträge um die besonderen Eigenschaften der jeweiligen Weinbergslage besser herauszustellen. Denn nicht der Öchslegrad (mind. Spätleseneiveau) alleine zählt bei diesen Weinen, sondern der unvergleichliche Charakter des Terroirs!



3) **Besonders Charakterstarken trockenen, feinherben und edelsüßen Weinen** verleihen wir den Beinamen **„Goldkapsel“**. Man erkennt diese Weine an der goldenen Kapsel. Es sind herausragende Spitzengewächse hauptsächlich aus den hervorragenden Einzellagen Brauneberger Juffer und Brauneberger Juffer-Sonnenuhr mit einem Mindestmostgewicht, das deutlich über die Mindestanforderungen einer Auslese hinausreicht. Für **die besten trockenen Weine** aus unseren Spitzenlagen werden die Reben bereits im Frühjahr noch stärker zurückgeschnitten um die Erträge im Sinne der Qualität sehr klein zu halten. Dadurch bekommen die Weine eine enorme Dichte und Fülle und verkörpern auf unvergleichliche Art und Weise den Charakter des Terroirs. Nur diese Ausnahme-Weine von - denen es in der Regel nur je 500 Liter gibt - erhalten die Auszeichnung **„GG“ Grosses Gewächs**.



Referenzen...



MEINE WEINBESTELLUNG - Weinangebot 01-2020

Name _____ Straße _____
 PLZ/Ort _____ Tel. _____
 Email _____ Liefertermin _____
 Unterschrift _____



MARTIN CONRAD
 Weinbau seit 1558
 Moselweinstraße 133
 D-54472 Brauneberg
 Tel. 06534 93980 * Fax 9398-55
 info@martinconrad.de
 www.martinconrad.de

Weinbewertungen in Punkten bei F: Falstaff / E: Eichelmann

Anz. Fl.	Wein-Nr.	Artikelbezeichnung	Preis/0,75 l € / l	Gesamt
Gutsweine / Secco				
_____	1830	2018 MC-Secco Resling Perlwein	8,90	11,87
_____	1801	2018 Riesling trocken - 1,0 L	8,90	8,90
Weine aus dem Urstromtal der Mosel				
_____	1808	2018 CONRADUS Riesling - trocken (bei Abnahme von mind. 12 Flaschen)	10,90	14,53
_____			9,90	13,20
_____	1708	2017 CONRADUS Riesling - trocken (bei Abnahme von mind. 12 Flaschen)	10,90	14,53
_____		<i>GOLDMEDAILLE MundusVini</i>	9,90	13,20
_____	1818	2018 CONRADUS Riesling - feinherb (bei Abnahme von mind. 12 Flaschen)	10,90	14,53
_____			9,90	13,20
_____	1822	2018 CONRADUS Riesling - Kabinett (bei Abnahme von mind. 12 Flaschen)	10,90	14,53
_____		<i>F: 90 Punkte</i>	9,90	13,20
_____	1807	2018 Weißburgunder - trocken	13,90	18,53
_____		<i>GOLDMEDAILLE MundusVini</i>		
_____	1809	2018 GAVIUS Weißburg. - trocken	23,90	31,87
_____	1709	2017 GAVIUS Weißburg. - trocken	23,90	31,87
Lagenweine				
_____	1802	2018 Veldenzer Kirchberg - trocken <i>F: 89 Punkte</i>	12,90	17,20
_____	1702	2017 Veldenzer Kirchberg - trocken <i>GOLDMEDAILLE MundusVini</i>	12,90	17,20
_____	1803	2018 Brauneberger Juffer - trocken <i>F: 90/100 Punkten</i>	14,90	19,87
_____	1703	2017 Brauneberger Juffer - trocken <i>F: 90 Punkte</i>	14,90	19,87
_____	1811	2018 Mülheimer Sonnenlay - feinherb	12,90	17,20
_____	1711	2017 Mülheimer Sonnenlay - feinherb <i>GOLDMEDAILLE MundusVini</i>	12,90	17,20
_____	1813	2018 Brauneberger Juffer - feinherb	14,90	19,87
_____	1713	2017 Brauneberger Juffer - feinherb <i>F: 90/100 Punkten</i>	14,90	19,87
_____	1823	2018 Brauneberger Juffer - Spätlese <i>F: 93/100 Punkten</i>	14,90	19,87

Lagenweine - Goldkapsel (GK)

_____	1832	2018 Veld. Kirchberg GK Alte Reben - tro.	17,90	23,87
_____	1804	2018 Brauneberger Juffer GK - trocken <i>F: 91 Punkte</i>	19,90	26,53
_____	1704	2017 Brauneberger Juffer GK - trocken <i>F: 90 Punkte</i>	19,90	26,53
_____	1706	2017 Br. Juffer-Sonnenuhr GK - trocken <i>E: 91 Punkte</i>	24,90	33,20
_____	1814	2018 Brauneberger Juffer GK - feinherb <i>E: 90 Punkte</i>	19,90	26,53
_____	1714	2017 Brauneberger Juffer GK - feinherb <i>E: 90 Punkte</i>	19,90	26,53
_____	1824	2018 Brauneb. Juffer - Auslese (0,5 L) <i>F: 93/100 Punkten</i>	16,90	33,80
_____	1526	2015 Br. Juffer-Sonn.- Beerenausl. 0,375l <i>F: 94 Punkte</i>	49,90	133,07
_____	1828	2018 Juffer- Trockenbeerenauslese 0,375l <i>F: 95/100 Punkten</i>	89,90	239,73

Große Gewächse (GG) - trocken

_____	1805	2018 Brauneberger Juffer GG <i>2016er Jahrgang a. Anfrage!</i>	29,90	39,87
_____	1705	2017 Brauneberger Juffer GG <i>E: 91/100 Punkten</i>	29,90	39,87
_____	1810	2018 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr GG	34,90	46,53
_____	1710	2017 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr GG <i>E: 92/100 Punkten</i>	34,90	46,53

Riesling-Sekt / Rotwein / Destillate / Saft

_____	15-Z	2015 MC Riesling-Sekt - Zero Dosage 0,75	14,90	19,87
_____	15-ZM	2015 MC Riesling-Sekt - Zero Dosage 1,5 l	34,90	23,27
_____	15-0	2015 MC Riesling-Sekt - Extra Brut	14,90	19,87
_____	15-1	2015 MC Riesling-Sekt - Brut	14,90	19,87
_____	14-2	2014 MC Riesling-Sekt - Trocken	14,90	19,87
_____	1743	2017 Spätburgunder (AHR) - trocken	13,90	18,53
_____	1642	2016 Spätburgunder (AHR) - feinherb	13,90	18,53
_____	T-2	Riesling Trester-Feinbrannt (0,5 L)	19,90	39,80
_____	H-2	Riesling Weinhefen-Feinbrannt (0,5 L)	21,90	43,80
_____	Pf-1	Likör vom Roten Weinbergspfirsich (0,5 L)	16,90	33,80
_____	1850	2018 Riesling Traubensaft - alkoholfrei	4,90	6,53

Versand- und Lieferbedingungen:

Alle Preise verstehen sich in € inklusive 19% Mehrwertsteuer im 6er Karton gepackt.

Bei Selbstabholung gewähren wir ab 200 € Auftragswert 0,40 € Rabatt pro Flasche. Auf einen geschlossenen Auftrag im Wert von mindestens 500 € erhalten Sie 5 % Rabatt.

Der Versand der Weine erfolgt ab 6 Flaschen in 6er Einheiten. Literflaschen werden hauptsächlich im 12er/18er-Karton verschickt.

Ab einem Auftragswert von 200 € liefern wir Ihnen den Wein innerhalb Deutschlands frachtfrei nach Hause. Bei kleineren Bestellungen berechnen wir 8,50 € anteilige Frachtkosten inkl. Verpackung und Versicherung.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Das Zahlungsziel beträgt 14 Tage netto Kasse. Reklamationen sind bitte binnen 14 Tagen nach Erhalt der Ware zu melden.

Der Weinversand an unsere Kunden aus den europäischen Nachbarländern erfolgt ausschließlich in Kartons mit 12 oder 18 Flaschen.

Frachtkosten EUROPA inkl. Versicherung

Land	Preis p. Paket von 12/18 Flaschen	ab 300 € Bestellwert: pro Paket nur
Österreich	ab 9,90 €	ab 6,90 €
Dänemark	ab 9,90 €	ab 6,90 €
Belgien	ab 9,90 €	ab 6,90 €
Niederlande	ab 9,90 €	ab 6,90 €
Luxemburg	ab 9,90 €	ab 6,90 €
Frankreich	ab 9,90 €	ab 6,90 €
Polen	ab 9,90 €	ab 6,90 €
Tschechische Republik	ab 9,90 €	ab 6,90 €
Großbritannien	ab 13,90 €	ab 8,90 €
Finnland	ab 13,90 €	ab 8,90 €
Italien	ab 13,90 €	ab 8,90 €
Monaco	ab 13,90 €	ab 8,90 €
Schweden	ab 13,90 €	ab 8,90 €
Bulgarien	ab 18,90 €	ab 11,90 €
Estland	ab 18,90 €	ab 11,90 €
Lettland	ab 18,90 €	ab 11,90 €
Litauen	ab 18,90 €	ab 11,90 €
Ungarn	ab 18,90 €	ab 11,90 €
Irland	ab 18,90 €	ab 11,90 €
Portugal	ab 18,90 €	ab 11,90 €
Spanien	ab 18,90 €	ab 11,90 €

Alle Weine enthalten Sulfite und sind VEGAN vinifiziert!

Widerrufsrecht:

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns: Weingut Martin Conrad, Inhaber: Martin Conrad, Moselweinstraße 133, D-54472 Brauneberg, Tel. 06534 9398-0, Fax. 06534 9398-55, E-Mail: info@martinconrad.de mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden.

Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

Bankverbindung: IBAN-Nr.: DE46 5875 1230 0080 0009 20 * SWIFT-BIC: MALADE51BKS
U-St-Nr.: 43/233/12979 * U-St-ID-Nr.: DE-812490668

Weingut Martin Conrad
Moselweinstraße 133 * 54472 Brauneberg/Mosel
Telefon: 06534-9398-0 * Fax: 06534-9398-55
Email: info@martinconrad.de * Infos: www.martinconrad.de

Online-Shop: <https://shop.martinconrad.de>

Mitglied im „Bernkasteler Ring e.V. seit 1899“ * www.bernkasteler-ring.de

