

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: 06534-9398-55
e-mail: info@martinconrad.de
www.martinconrad.de



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag und an Wochenenden Vereinbarung.
Wir bitten höflich um vorherige Anmeldung. Danke!

Ihr Winzermeister



Für einen Moselbesuch empfehlen wir Ihnen unter anderem ...

Landidyll-Hotel Brauneberger Hof, Brauneberg
www.braunebergerhof.de

Weinromantikhôtel Richtershof, Mülheim
www.weinromantikhotel.de

Restaurant Altes Kelterhaus, Wintrich
www.altes-kelterhaus.de

Burgblickhotel, Bernkastel-Kues
www.burgblickhotel.de

Tradition und Philosophie

- ÖKOLOGISCHER Weinbau -



MARTIN CONRAD

Weinbau seit 1558



Terroir-Weine aus Leidenschaft

Wir sind Mitglied im

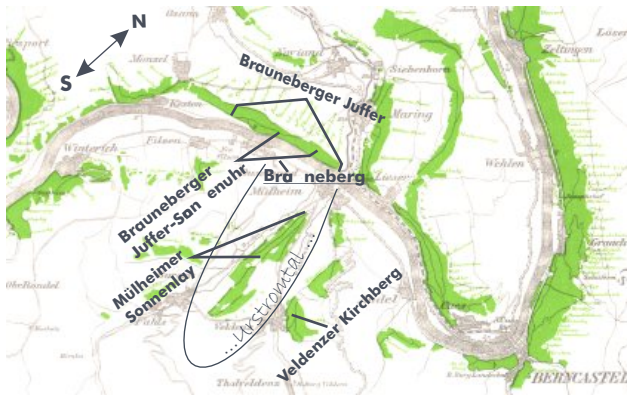


Älteste Weinversteigerungs-Gesellschaft in Deutschlands
www.bernkasteler-ring.de

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 "Großen Lagen" Brauneberger Juffer und 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 u.a. 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.

Bio-Zertifizierung

Wie Sie wissen, bin ich als Mensch und Winzer der Natur und Umwelt sehr verbunden und habe daher von Anfang an auf eine **ökologisch sinnvolle und nachhaltige Balance zwischen Weinanbau und Umweltschutz** gesetzt - natürlich auch im Keller, wo wir auf den Zusatz von Reinzuchthefen, Enzymen und Schönungsmitteln verzichten, um die **natürliche Komplexität unserer Weine zu unterstreichen**. Wir betreiben damit im Sinne der EU-Ökowein-Verordnung seit Jahren ökologischen Weinbau und haben uns daher **2019** bei der Kontrollstelle GfRS (Gesellschaft für Ressourcenschutz: Kontroll-Nr. [GfRS DE-ÖKO-039](#)) zur **Bio-Zertifizierung angemeldet**. So werden alle unsere Weine ab 2022 auch offiziell das Bio-Zertifikat auf dem Etikett tragen.

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. Die Vergärung unserer Weine erfolgt ausschließlich mit **natürlichen Hefestämmen**, die unseren Weinen mehr Finesse und Individualität verleihen. Unsere Weine werden auch **100% vegan** vinifiziert.

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..

Unsere Weinqualitäten

1) **Rebsortenreine Jahrgangsweine** ohne Lagenangabe - die Traubenqualität für diese Weine liegt deutlich über den Mindestanforderungen an einen Qualitätswein und stammen überwiegend aus **Schiefersteillagen des Urstromtales** der Mosel. Es sind hervorragende Weine für den täglichen Weingenuss und die gesellige Runde.

2) **Lagenweine** - aus den Lagen: Mülheimer Sonnenlay, Veldener Kichberg, Brauneberger Juffer und Juffer-Sonnenuhr. Diese hochwertigen Weine mit einem ausgeprägten eigenständigen Charakter stammen aus charaktervollen Schiefersteillagen höchster Güte. Sie werden sorgfältig von Hand verlesen. Wir achten hierbei bereits im Vorfeld auf niedrige Erträge um die besonderen Eigenschaften der jeweiligen Weinbergslage besser herauszustellen. Denn nicht der Öchslegrad (mind. Spätlesenniveau) 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 (GG's)** aus unseren "Großen Lagen" 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 meist nur je 500 Liter gibt - erhalten die Auszeichnung **„GG“ Grosses Gewächs**.



Referenzen...



MEINE WEINBESTELLUNG - Weinangebot 05-2020

Name _____

Email _____

Straße _____

Tel. _____

PLZ/Ort _____

Liefertermin _____

Weinbewertungen in Punkten von max. 100 lt. Weinführern F: Falstaff / E: Eichelmann

Unterschrift _____



MARTIN CONRAD

Weinbau seit 1558

Moselweinstraße 133

D-54472 Brauneberg

Tel. 06534 93980 * Fax 9398-55

info@martinconrad.de

www.martinconrad.de

Anz. Fl. Wein-Nr. Artikelbezeichnung (* = ab 15.06. lieferbar) Preis/0,75 l | €/l Gesamt

Gutsweine / Secco

_____	1830b	2018 MC-Secco Riesl. Perlwein (2020 gefüllt)	8,90	11,87	_____
_____	1901	2019 Riesling trocken - 1,0 L	8,90	8,90	_____

Weine aus dem Urstromtal der Mosel

_____	1908 *	2019 CONRADUS Riesling - trocken (bei Abnahme von mind. 12 Flaschen)	10,90	14,53	_____
_____			9,90	13,20	_____
_____	1808	2018 CONRADUS Riesling - trocken (bei Abnahme von mind. 12 Flaschen)	10,90	14,53	_____
_____			9,90	13,20	_____
_____	1818	2018 CONRADUS Riesling - feinherb (kein 2019er) (bei Abnahme von mind. 12 Flaschen)	10,90	14,53	_____
_____			9,90	13,20	_____
_____	1922	2019 CONRADUS Riesling - Kabinett (bei Abnahme von mind. 12 Flaschen)	10,90	14,53	_____
_____			9,90	13,20	_____
_____	1907 *	2019 Weißburgunder - trocken <i>GOLDMEDAILLE MundusVini (2018er)</i>	13,90	18,53	_____
_____	1909	2019 GAVIUS Weißburg. - trocken (ab 1.09.)	23,90	31,87	_____
_____	1809	2018 GAVIUS Weißburg. - trocken	23,90	31,87	_____

Riesling - Lagenweine

_____	1902 *	2019 Veldenzer Kirchberg - trocken	12,90	17,20	_____
_____	1802	2018 Veldenzer Kirchberg - trocken <i>F: 89 Punkte</i>	12,90	17,20	_____
_____	1903 *	2019 Brauneberger Juffer - trocken	14,90	19,87	_____
_____	1803	2018 Brauneberger Juffer - trocken <i>F: 90 Punkte</i>	14,90	19,87	_____
_____	1911	2019 Mülheimer Sonnenlay - feinherb	12,90	17,20	_____
_____	1811	2018 Mülheimer Sonnenlay - feinherb	12,90	17,20	_____
_____	1913	2019 Brauneberger Juffer - feinherb	14,90	19,87	_____
_____	1813	2018 Brauneberger Juffer - feinherb <i>F: 89/100 Punkten</i>	14,90	19,87	_____
_____	1823	2018 Brauneberger Juffer - Spätlese <i>F: 93/100 Punkten</i>	14,90	19,87	_____

Anz. Fl. Wein-Nr. Artikelbezeichnung (* = ab 15.06. lieferbar) Preis/0,75 l | €/l Gesamt

Riesling - Lagenweine - Goldkapsel (GK)

_____	1932 *	2019 Veld. Kirchberg GK Alte Reben - tro.	17,90	23,87	_____
_____	1832	2018 Veld. Kirchberg GK Alte Reben - tro.	17,90	23,87	_____
_____	1904 *	2019 Brauneberger Juffer GK - trocken	19,90	26,53	_____
_____	1804	2018 Brauneberger Juffer GK - trocken <i>F: 91 Punkte</i>	19,90	26,53	_____
_____	1914 *	2019 Brauneberger Juffer GK - feinherb	19,90	26,53	_____
_____	1814	2018 Brauneberger Juffer GK - feinherb <i>E: 90 Punkte</i>	19,90	26,53	_____
_____	1824	2018 Brauneb. Juffer - Auslese (0,5 L) <i>F: 93 Punkte</i>	16,90	33,80	_____
_____	1925-1 *	2019 Brauneb. Juffer-Sonn. - Auslese (0,5 L)	21,90	43,80	_____
_____	1925-2 *	2019 Brauneberger Juffer-Sonn. - Auslese	29,90	39,87	_____
_____	1828	2018 Juffer- Trockenbeerenauslese 0,375l <i>F: 95 Punkte</i>	89,90	239,73	_____

Riesling - Große Gewächse (GG) - trocken (2019er GG's ab 1.09.2020)

_____	1905	2019 Brauneberger Juffer GG	29,90	39,87	_____
_____	1805	2018 Brauneberger Juffer GG	29,90	39,87	_____
_____	1910	2019 Brauneb. Juffer-Sonnenuhr GG	34,90	46,53	_____
_____	1810	2018 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr GG	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	_____
_____	15-1	2015 MC Riesling-Sekt - Brut	14,90	19,87	_____
_____	15-2	2015 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 Weinbergspirsich (0,5 L)	16,90	33,80	_____
_____	1950	2019 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 €

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

