

Artikel-Nr.	ROTWEINE	€/0,75 l
	(Von einem befreundeten Weingut)	
1241	2012er MC Dornfelder - trocken Qualitätswein - Ahr	9.90
1142	2011er MC Spätburgunder - halbtrocken Qualitätswein Ahr	12.90
1143	2011er MC Spätburgunder - trocken Ausgewogener Rotwein mit toller Frucht und guter Tanninstruktur Qualitätswein - Ahr	12.90

Weingut "Domaine Chapuis", Aloxe Corton (Burgund)

F07-PC	2007er Aloxe-Corton - Premier Cru Pinot Noir - Rotwein trocken	34.50
F09-PC	2009er Aloxe-Corton - Premier Cru Pinot Noir - Rotwein trocken	34.50
F07-GC	2007er Corton Perrieres - Grand Cru Pinot Noir - Rotwein trocken	46.50

LIKÖR - DESTILLATE

T-2	Riesling-Trester Feinbrand vom "Brauneberger Juffer" zweifach destilliert, 40 %, keine Holzfasslagerung	19,90 0,50 L
H-2	Riesling-Weinhefen Feinbrand vom "Brauneberger Juffer" Zweifach destilliert, 41 % - sehr edel und aromatisch!	21,90 0,50 L
PF-1	Roter Weinbergspfirsich Likör in formschöner Flasche, 22 %,	16,90 0,50 L
1250	2012er Traubensaft Alkoholfrei, ungesüßt, 100% Riesling-Traubensaft! vitamin- und mineralstoffreich	4,50

Würz- & Trink-Essig-Kreationen

(traditionelles Orleans-Verfahren - im Eichenfass greift, mit Honig verfeinert)

Nur noch auf Anfrage !!!

Versand- und Lieferbedingungen, Weinproben:

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 ausschließlich im 12er-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 Frachtkosten innerhalb der EU betragen 9,90 bis 18,90 € / Paket (max. 18 Fl.) ab 36 Fl. berechnen wir nur 50% der Frachtkosten. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Das Zahlungsziel beträgt 14 Tage netto Kasse. Reklamationen sind binnen 14 Tagen nach Erhalt der Ware zu melden. Weinproben nach Vereinbarung jederzeit möglich. Für eine kommentierte Weinprobe berechnen wir 9,50 bis 15,00 € pro Person. Ab 100,00 € Bestellwert/Person ist die Probe gratis.

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 schätzen 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 unter ökologisch verträglichen Bedingungen 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 weitverbreitete Verwendung von Süßreserve in Form von stumm geschweiftem Traubensaft 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.

Andere über uns...

03/ 2013 Der Internet-Weinführer und Wein-Netzwerk „Wein-Plus.de“ klassifiziert die hervorragenden Leistungen unseres Weingutes wieder mit *** .



1 / 2013 Eichelmann Weinführer „Deutschlands Weine 2013“ - Auch in diesem Jahr verleiht uns der renommierte Weinführer wieder *** von 5 Sternen). „2011 gibt es Neuerungen... Zwei Große Gewächse... Beide besitzen Substanz und Kraft, viel Würze und reife Frucht, ...

1 / 2013 Gault Millau „Weinguide Deutschland 2013“ Die Redaktion schreibt: „Wir probierten reduktive, noch hefegeprägte trockenere und feinerbe Rieslinge, allen voran die Goldkapseln, die in der Gebietsspitze mitspielen und die es mit dem Alkohol nicht übertreiben.“

11 / 2012 Der Feinschmecker „Die besten Winzer & Weine aus Deutschland 2013“ schreibt über 2011: „... die Auslese aus der Lage Brauneberger Juffer-Sonnenuhr zeigt balanciertes Format und hat uns mit ihrer feinfriuchtigen Struktur und der belebenden Säure überzeugt.“ Die Redaktion verleiht uns wieder die 2,0 F für die sehr gute Qualität.

Wir freuen uns auch auf Ihren Besuch im



Seit 1991 wird das Haus von meiner Mutter Hilde Conrad mit viel Liebe zum Detail geführt. Genießen Sie regionale Spezialitäten von heimischen Produzenten und lassen Sie sich dazu erlesene Rieslingweine unseres Weingutes reichen. Ganzjährig bieten wir Ihnen ebenfalls interessante Aktionen und Wein-Erlebnistage, zu denen wir Sie ganz herzlich einladen. Den Veranstaltungskalender hierzu senden wir Ihnen gerne zu. NEU seit September 2011: Aufzug, Wohlfühl-Oase, 2-Zimmer-Suiten, ... Telefonisch erreichen Sie das Hotel & Restaurant unter: 06534 - 1400 Mehr Infos unter: www.mosel-erlebnis.de

Auf Ihren Besuch freuen sich Ihre Familie Conrad und Mitarbeiter

Weinangebot 2013

gültig ab 10. April 2013

MARTIN CONRAD



Terroir-Weine aus Leidenschaft



Mitglied in der ältesten Weinversteigerungsgesellschaft des Anbaugebietes Mosel-Saar-Ruwer

Weingut MARTIN CONRAD - Brauneberger Hof
Moselweinstraße 133 * 54472 Brauneberg/Mosel
Tel.: 06534-9398-0 * Fax: 9398-55
e-mail: info@martinconrad.de
Online-Shop: www.martinconrad.de

Klassifikation unserer trockenen und feinherben Weine

Diese Weine werden gemäß dem „Terroir“ - dem Standort 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 teilen die Weinqualitäten in drei Gruppen ein:

1) Rebsortenreine Jahrgangsweine ohne Lagenangabe.

2) Lagenweine - aus den Lagen: Mülheimer Sonnenlay, Veldenzer Kirchberg, Brauneberger Juffer und Juffer-Sonnenuhr. Diese hochwertigen Weine mit einem ausgeprägten eigenständigen Lagen-Charakter stammen aus hervorragenden Schiefersteillagen höchster Güte und werden sorgfältig von Hand selektiert.

3) Den „Ersten Lagen“ und „Großen Lagen“ unseres Weingutes verleihen wir den Beinamen „Goldkapsel“ oder „Grosses Gewächs“. Man erkennt diese Weine wie auch alle edelsüßen Spitzenweine unseres Angebotes an der goldenen Kapsel. Es sind herausragende Spitzengewächse aus unseren besten Einzellagen. Die Weinreben werden bereits im Frühjahr stark zurückgeschnitten um die Erträge im Sinne der Qualität möglichst klein zu halten. Dadurch bekommen die Weine eine Dichte und Fülle, die den Terroir-Charakter des Standortes der Reben in unvergleichlicher Form fördern und widerspiegeln.

1230	2012er MC - SECCO trocken	8,90
Unser spritziger, fein moussierender Riesling Sommerwein. Ein idealer Aperitif und Terrassenwein!		



TROCKEN

Alle trockenen Weine sind durchgegorene und freiwillig auf Qualitätswein abgestufte Prädikatsweine.

1207	2012er Weißburgunder	12,90
<i>nur noch wenige Flaschen!</i> Aromen von vollreifen Früchten, nussig-würziger Geschmack gepaart mit feiner Mineralität und milder Fruchtsäure. Ein toller Gesellschaftswein und Begleiter zu Spargel, Meeresschnecken und mehr ... - bereits limitiert!		

1209	2012er GAVIUS Weißburgunder	21,90
<i>Ab 1.09.2013</i> Unser Weißburgunder der Premium-Klasse, der das Pendant zur Juffer-Sonnenuhr Goldkapsel der Rieslingklasse verkörpert. Ein kraftvoller extraktreicher und differenzierter Wein mit viel Eleganz und Charakter.		

1201	2012er Riesling - trocken	7,90 / 1,0L
Der ideale Wein für den täglichen Weingenuss. Frisch, fruchtig, feine Mineralität und belebende Fruchtsäure. Idealer Terrassenwein und Begleiter zur deftigen Brotzeit und leichten Speisen.		

Artikel-Nr.	€ / 0,75	
1208	2012er "Conradus" Riesling - trocken	8,90

Der Steillagenriesling für gehobene Ansprüche aus den Schiefersteillagen von 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.

1202	2012er Veldenzer Kirchberg Riesling - trocken	10,90
Extraktreicher Lagenriesling mit typischem Terroir-Charakter, Aromen von weißem Pfirsich u. reifen Äpfeln, feinwürzig mineralisch-erdig am Gaumen.		

1203	2012er Brauneberger Juffer (meine "Erste Lage") Riesling - trocken	12,90
Duftet nach vollreifen Äpfeln und Pfirsichen, typisch-salzig-mineralische Schiefer-Aromatik im Geschmack, animierende Fruchtsäure - typisch Juffer!		

1103	2011er Brauneberger Juffer (meine "Erste Lage") Riesling - trocken	12,90
<i>Goldmedaille beim WeinGrandPrix 2012!</i> Duft nach vollreifen Pfirsichen und Äpfeln, typische Schiefer-Aromatik mit Salzlig-würziger Note im Geschmack, feine Säurestruktur - typisch Juffer!		

1204	2012er Brauneberger Juffer (meine "Erste Lage") "Goldkapsel" Riesling - trocken	16,90
Diese hochwertige handverlesene Selektion von optimal ausgereiften Trauben verleiht diesem Spitzenwein seinen unverkennbar fruchtig-Mineralisch-würzigen Charakter. Ein echtes Riesling-Erlebnis.		

1104	2011er Brauneberger Juffer (meine "Erste Lage") "Goldkapsel" Riesling - trocken	16,90
<i>Goldmedaille bei der Berliner Weintrophy 2012!</i> Sehr hochwertige handverlesene Selektion von optimal ausgereiften Trauben, kleine Erntemenge, Spitzenwein mit unverkennbar mineralisch-fruchtig würzigen Charakter. Ein Großer Wein des Jahrgangs 2011!		

1206	2012er Brauneberger Juffer-Sonnenuhr "Goldkapsel" Riesling - trocken	22,90
Der großartige Spitzenwein aus meiner "Ersten Großen Lage" - Boden, Klima und Rebsorte sind in diesem Wein wieder perfekt vereint. Er ist ein herausragender Spitzenwein, der für das grandiose Potential trockener Weine aus dieser "Ersten Großen Lage" steht - stark limitiert!		



1205	2012er Brauneberger Juffer "Grosses Gewächs" Riesling - trocken	28,50
<i>DERNASTELLE RING GG</i> Der kompromisslos selektionierte Spitzenwein aus der weltberühmten "Ersten Lage" Brauneberger Juffer. Ein Genussleiter der besonderen Art, der das Terroir seiner Herkunft in all seinen Feinheiten widerspiegelt.		

1210	2012er Brauneberger Juffer-Sonnenuhr "Grosses Gewächs" Riesling - trocken	32,50
<i>DERNASTELLE RING GG</i> Die Offenbarung der Rieslingrebe in der einzigartigen Top-Lage "Brauneberger Juffer-Sonnenuhr". Ein wahrhaft großer Wein aus unserer ausdrucksstärksten Schiefersteillage, der den Vergleich mit den besten trockenen Weinen der Welt nicht zu scheuen braucht. Stark limitiert!!!!		

Diese beiden Weine stellen die Krönung unserer Vinifizierung dar und sind naturgemäß von der Menge her sehr begrenzt! Die Auslieferung erfolgt ab dem 1. September 2013. Bitte reservieren Sie sich rechtzeitig die für Sie attraktive Menge!

Artikel-Nr.	€ / 0,75	
1218	2012er "Conradus" Riesling - feinherb	8,90

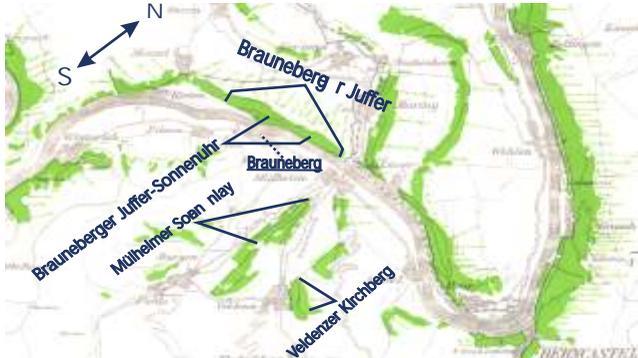
Alle feinherben Weine sind freiwillig auf Qualitätswein abgestufte Prädikatsweine, mit einer feinen natürlichen Restsüße

1211	2012er Mülheimer Sonnenlay Riesling - feinherb	10,90
Lagenriesling mit markantem Terroir-Charakter, Aromen von reifen Äpfeln, Pfirsich, Zitronenmelisse gepaart mit feiner Süße & extraktreicher Würze.		

1111	2011er Mülheimer Sonnenlay Riesling - feinherb	10,90
<i>Goldmedaille bei der Austrian Wine Challenge 2012!</i> Typischer Terroir-Charakter, Aromen von frischen Kräutern, Schwarzer Johannisbeere und Pfirsich - würzig-fruchtiges Schieferaroma.		

1213	2012er Brauneberger Juffer (meine "Erste Lage") Riesling - feinherb (2011er noch 300 Flaschen!)	12,90
Animierender Duft nach exotischen Früchten, rassige Fruchtsäure und nachhaltige Mineralität zeichnen diesen hervorragenden Lagenwein aus - eignet sich sehr gut zu pikant oder scharf gewürzten Speisen.		

1114	2011er Brauneberger Juffer (meine "erste Lage") "Goldkapsel" Riesling - feinherb	16,90
Absolute Spitzenqualität aus unserer "Ersten Lage". Edler Duft nach reifen Aprikosen u. schwarzer Johannisbeeren, vollmundige saftige Frucht, rassiges Süße-Säurespiel und intensive mineralische Würze - ideal zu Krustentieren, würzigen Pasteten, Ziegen- und Blauschimmelkäse, ...		



FRUCHTSÜSS

Unsere fruchtsüßen Rieslingweine begeistern durch ihr erfrischendes Frucht-Süße-Saure-Spiel, die feine mineralische Würze und den geringen Alkoholgehalt von nur 8% Vol!

1122	2011er Brauneberger Juffer (meine "Erste Lage") Riesling - Kabinett (nur 8,5 % Vol Alk.)	9,90
Der Klassiker unter den fruchtsüßen Weinen aus unserer Top-Lage Brauneberger Juffer: würzig-fruchtig in der Nase, lebendig, spritzig, Mineralisch am Gaumen. Ein belebender leichter Sommerwein!		

1123	2011er Brauneberger Juffer (meine "Erste Lage") Spätlese	12,90
Duftet nach reifen Brombeeren und Cassis; satte Mineralität und Würze am Gaumen, elegante Süße und rassige Säure - sehr gehaltvoll. Ein Genuss zu z.B. Ziegenfrischkäse mit Honig & Walnüssen, Apfeltarte, ...		

EDELSÜSSE - WEINE

Handverlesene sonnenverwöhnte Schätze unseres Weinkellers, die sich hervorragend als Dessert-Weine, Begleiter zu würzigen Pasteten, Terrinen, Blauschimmel- und Ziegenkäse, Zartbiterschokoladen und Selbstverständlich zum Weingenuss pur eignen!



1224	2012er Brauneberger Juffer (meine "Erste Lage") Riesling - Auslese	19,50
<i>Ab Mitte Mai 2013!</i> Ein faszinierender edelsüßer Spitzenwein aus unserer "Ersten Lage". Duftet nach reifer Ananas, Aprikosen und Pfirsichen, würzig-mineralisch am Gaumen, saftige vollmundige Fruchtsüße, rassige aber feine Fruchtsäure.		

1124	2011er Brauneberger Juffer (meine "Erste Lage") Riesling - Auslese	19,50
<i>nur noch wenige Flaschen!</i> Ein ausgezeichnete edelsüßer Spitzenwein aus unserer "Ersten Lage". Duftet nach reifen Aprikosen und Pfirsichen, kräftig würzig-mineralisch am Gaumen, saftige vollmundige Fruchtsüße, perfekt balancierte Fruchtsäure.		

1125	2011er Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling - Auslese "Erste Große Lage"	24,50
0,50 L Extraktreicher konzentrierter Wein. Vielfältige exotische Fruchtaromen, die an Cassis, reife Maracuja und Mango erinnern, saftige Süße, rassige Fruchtsäure und kräftige mineralische Struktur - ein großartiger Süßwein!		

0726	2007er Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling - Beerenausl. "Erste Große Lage"	49,50
0,375 L Handverlesene rosinierte Beeren sind die Basis diesen edlen Tropfen - im Bouquet Honig, feinste exotischer Früchte, enorme Dichte, volle Frucht, satte Mineralität - gereifter Süßwein mit Trockenbeerenauslese-Charakter!		

1227	2012er Veldenzer Kirchberg Riesling - Eiswein	39,50
0,375 L Klar und vielschichtig in der Nase, verspielt fruchtig süß am Gaumen, Würzig und aromatisch im Nachgeschmack. So macht Süßwein Spaß! Es wurden nur 80 Liter von dieser Top-Qualität geerntet!!!		

LAGEN-RIESLING-SEKTE

nach der "Traditionellen Flaschengärung" Ein absoluter Hochgenuss sind unsere hochwertigsten Riesling-Sekte aus der Schiefersteillage Lage Mülheimer Sonnenlay. Sie werden nach der "Traditionellen Methode" wie ein Champagner von Hand gerüttelt und reifen anschließend noch mindestens 24 Monate in der Flasche bevor die Sektheft entfernt wird. Dies garantiert das volle Aroma und höchste Qualität unserer Sekte und macht den Genuss zu einem unvergesslichen prickelnden Erlebnis.



09-0	2009er MC - EXTRA-BRUT - (ca. 4,5 g Restsüße)	12,90
Ein Spitzen-Sekt aus dem Jahrgang 2009, feiner Pfirsichduft, herbwürzig und mineralisch im Geschmack, feines Mousseux		
09-1	2009er MC - BRUT - (ca. 12,0 g Restsüße)	12,90
Duft nach Aprikosen und Äpfeln, belebend fruchtig, cremige Fülle, hervorragender Aperitif-Sekt		
09-2	2009er MC - TROCKEN - (ca. 28,0 g Restsüße)	12,90
Edle Fruchtsüße, filigranes Süße-Säure-Spiel, ein Hochgenuss!		