

## Der Jahrgang 2023 - "ohne Fleiß kein Preis"



Liebe Weinfreunde,

Auch wenn uns dieses Frühjahr mit erheblichen Frostschäden (je nach Lage 15-50% erfrorene Triebe) heimgesucht hat, sind wir dennoch zuversichtlich, dass die verbleibenden Triebe uns allen im Verlauf des Jahres wieder einen großartigen, wenn auch von der Menge her eher einen bescheideneren Jahrgang 2024 beschern werden. Das aktuelle Pfingsthochwasser vom 18.05 bis 20.05.2024 hat uns viel Nerven gekostet. Gott sei Dank wurde der Weinkeller verschont, aber die Beseitigung der Unmengen von Schlamm rund um das Weingut hat uns während der letzten Tage viel Zeit und Kraft gekostet. Die Weinberge blieben bis dato bis auf die Frostschäden im April 2024 vor weiteren Unwettern verschont.

### Der Jahrgang 2023

Aufgrund der frühen Ernte im vergangenen Jahr können Sie schon einige spannende Weine aus 2023 verkosten und sich gemeinsam mit uns auf diesen herausragenden Jahrgang freuen. Es war wieder einmal eine herausfordernde und beglückende Erntezeit, die uns erneut gelehrt hat, wie bedeutsam die ökologische Bewirtschaftungsweise für die Qualität unserer Weine ist. Durch rechtzeitiges Entlasten der Stöcke während der heißen und sehr trockenen Sommermonate (Niederschläge fielen erst Ende Juli/Anfang August) ernteten wir bereits zu Beginn der Lese Mitte September goldgelbe vollreife aromatische Trauben. Der einzige Wehmutstropfen waren die nicht unerheblichen Regenfälle kurz vor der Lese Anfang September. Diese führten in einigen Weinbergen zu Fäulnis-Nestern mitten in den Trauben, die jedoch mit viel Fleiß und Bravour von unseren Mitarbeitern im Rahmen der selektiven Handlese durch Aufschneiden der Trauben und geradezu chirurgisches Geschick herausgeschnitten wurden und somit ein tadelloses Ernteergebnis ermöglichten.



Der Jahrgang 2023 ist mittlerweile zum Teil gefüllt. Wir sind begeistert von den feinen Fruchtaromen, der harmonischen gut integrierten Säure und der eleganten mineralischen Würze. Jeder Wein steht exemplarisch für das Terroir seiner Herkunft. So zum Beispiel der spritzig-frische [CONRADUS \(Nr. 23-08\)](#) oder unser cremig-eleganter [WEIßBURGUNDER \(Nr. 23-07\)](#), der für die feine kräuterwürzig-frische Mineralität der Steillagen des URSTROMTALES der Mosel. Auch bei der fruchtig-süßen filigranen [JUFFER SPÄTLESE \(Nr. 23-23\)](#) mit feinem Schieferduft läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Ein absolutes HIGHLIGHT des 2023er Jahrgangs ist

unsere Juffer-Sonnenuhr [BEERENAUSLESE \(Nr. 23-26\)](#) – beste Rosinen aus unserer Top-Lage: 3 x handselektiert: 1 x am Rebstock, 1 x auf dem Anhänger im Weinberg und 1 x nachselektiert im Keller – das Ergebnis 100 Liter pures Gold zum Genießen mit einem Reifepotential von locker 30 Jahren. Reservieren Sie sich die eine oder andere Flasche als Highlight für ein besonderes Fest oder einen unvergesslichen Tag!

Auch die [Weine des Jahrgangs 2022](#) haben einen großen Entwicklungssprung nach vorne gemacht und bestechen durch Finesse, Vielschichtigkeit und dezenten Schliff und sind ebenfalls eine "Sünde" wert.

Die folgenden Weine werden noch im Laufe des Jahres 2024 voraussichtlich zu den angegebenen Terminen gefüllt und **können ab sofort per Email oder Fax/Brief vorbestellt werden:**

- Nr. 23-02: 2023 Veldenzer Kirchberg Riesling – trocken 14,90 € / 0,75 L (im Juni 2024)
- Nr. 23-03: 2023 Brauneberger Juffer Riesling – trocken 16,90 € / 0,75 L (im Juni 2024)
- Nr. 23-04: 2023 Brauneberger Juffer GOLDKAPSEL Riesling – trocken 23,90 € / 0,75 L (im Juni 2024)
- Nr. 23-11: 2023 Mülheimer Sonnenlay Riesling – feinherb 14,90 € / 0,75 L (im Juni 2024)
- Nr. 23-14: 2023 Brauneberger Juffer GOLDKAPSEL Riesling – feinherb 23,90 € / 0,75 L (im Juni 2024)
- Nr. 23-32: 2023 Veldenzer Kirchberg ALTE REBEN Riesling – trocken 21,90 € / 0,75 L (November 2024)
- Nr. 23-05: 2023 Brauneberger Juffer GG Riesling – trocken 31,90 € / 0,75 L (November 2024)

Entdecken und genießen Sie die ersten [Vorböten des 2023er Jahrgangs](#) und die Schätze älterer Jahrgänge gerne im Rahmen einer Weinprobe vor Ort im Weingut (bitte nach vorheriger Anmeldung). Wir freuen auf Ihren Besuch.

Wir wünschen Ihnen von Herzen ein gesegnetes und frohes Pfingsten



Ihr Winzermeister Martin Conrad & Team



Zum Online-Shop: [www.martinconrad.de](http://www.martinconrad.de)

#### Anlagen zum Herunterladen: [1. Aktuelles Wein- und Sekt-Angebot](#)

**Bestellungen ab einem Auftragswert von 200,00 € liefern wir innerhalb Deutschland frachtkostenfrei.**

Weinlieferungen nach: Belgien, Dänemark, Luxemburg, Niederlande, ... ab 11,90 € / Paket mit bis zu 18 Flaschen

Weinlieferungen nach: Schweden, Österreich, Frankreich, Polen, Slowenien, ... ab 14,90 € / Paket mit bis zu 18 Flaschen

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Alle Weine enthalten Sulfite.

---

Weingut Martin Conrad \* ÖKOLOGISCHER WEINBAU \* Moselweinstrasse 133 \* D-54472 Brauneberg / Mosel  
Telefon: 06534 - 9398-0 \* Fax: 06534 - 9398-55 \* [www.martinconrad.de](http://www.martinconrad.de) \* E-Mail: [info@martinconrad.de](mailto:info@martinconrad.de)

