



# Weingut Martin Conrad Brauneberger Juffer Trocken 2019

ROKERIG | INTENS FRUITIG  
VLEZIG | FRAÎCHEUR  
ZEER LANGE AFDRONK

## PROFIEL



DOMEIN  
Weingut Martin  
Conrad



SERVEER T°  
6-8°C



WIJNBOUW  
In conversie



DRUIVEN  
Riesling



GLAS  
Riesling



DRINKVENSTER  
2040

## STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Langoustine op de grill, tarbot, vitello tonnato, kreeft, sushi, chicken curry



KAAS

Raclette, Emmental, Gouda, Feta, Roquefort.



AWARDS

Falstaff: 90/100

BESTEL EN  
MEER INFO



the **best** grapes  
bottled for you



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De trossen worden met de hand geplukt. Na een korte maceratie volgt de persing waarna de fermentatie op gang komt door de inheemse gisten. Dit proces en de daaropvolgende rijping nemen plaats in kleine inox cuves. Hij bevat 1,7 gram restsuiker per liter.



### WIJNGAARD

De ranken gedijen op zeer steile, zuidwaarts gerichte hellingen die uitkijken op de Moezel. De bodem bestaat uit leisteen. De cultivatie gebeurt op een ecologisch verantwoorde manier. De rendementen worden goed onder controle gehouden.

### WIJNBOUWER: WEINGUT MARTIN CONRAD

De wijntraditie gaat hier terug tot in de tijd van de Romeinen. Na hun heerschappij ging de wijnbouw snel in verval maar op het einde van de middeleeuwen kwam er een tweede initiatief onder impuls van migrerende monniken uit de Bourgogne streek, die natuurlijk een pak wijnkennis meebrachten. Met de eerste aanplantingen in Brauneberg in 1558 situeert de start van het wijnverhaal van de Conrad familie zich kort na deze periode. We zijn nu met Martin Conrad maar liefst 14 generaties verder! Na ervaring te hebben opgedaan in Franken en Rheingau kwam de jongste zoon van Hilde & Günter in 1998 aan het hoofd van het wijndomein. De wijnbouw in de Moezel maakt dankbaar gebruik van de diepe laag Devoon-leisteen die hier 400 miljoen jaar geleden is gevormd. In deze arme bodem worden de wortels gedwongen om tot 15 meter diep naar voedsel te zoeken. Eén van de befaamste hellingen is de Brauneberger Juffer die met zijn stijgingspercentage van 60 tot 75% extreem moeilijk en zwaar is om te cultiveren. Van bij de start had Martin oog voor de ecologische impact van de wijnbouwactiviteiten en heeft hij de biologische principes omarmd. Onder de leiding van Martin vertoonden de wijnen een evolutie naar pittiger, slanker, meer precisie en lagere gehalten aan restsuiker, en zijn zo een

## LOCATIE



LAND  
Duitsland

REGIO  
Mosel

APPELLATIE  
Mosel



### KLIMAAT

Koel maritiem met tijdens de zomer ook continentale invloeden, microklimaat door de Moezel



**MOESEL -  
BERNKASTEL**  
N 50° 14' 27.27"  
E 007° 1' 42.712