



Weingut Martin Conrad Conradus 2020

GRASSIG | TIKJE LIMOENZESTE
MINERAAL | HEEL EXPLOSIEF
FRAÎCHEUR

PROFIEL



DOMEIN
Weingut Martin
Conrad



SERVEER T°
6-8°C



WIJNBOUW
In conversie



DRUIVEN
Riesling



GLAS
Riesling



DRINKVENSTER
2028

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Spicy curry chicken, sushi, Thaïs,
veggie



KAAS

Geitenkaas

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for **you**



WIJNBOW



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 4,6 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.

WIJNBOWWER: 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 onversneden ode aan het terroir.

LOCATIE



LAND
Duitsland

REGIO
Mosel

APPELLATIE
Mosel



KLIMAAT

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

