



MARTIN CONRAD

Weinbau seit 1558



Schiefer: das ist der Stoff, der unseren Weinen Charakter gibt. Wir machen reinrassige Rieslinge und Weißburgunder, die unverfälscht lebendiger Fruchtigkeit, und vielschichtiger Aromatik. handverlesen, spontanvergoren



ihr Terroir wiedergeben - mit eleganter typischer Mineralität
Zertifiziert Ökologisch angebaut, und VEGAN vinifiziert.

Unsere Weine finden sowohl bei anspruchsvollen Privatkunden als auch in Sterne-Restaurants wie z.B. dem GERANIUM (***) Michelin) in Kopenhagen, SCHANZ Restaurant (***) Michelin) in Piesport, dem ALOIS im Dallmayr in München (**) Michelin) und der BAGATELLE (*) Michelin), Trier hohe Anerkennung.

Wein-Gourmet-Tour 2026 – Unsere Weinauswahl in der „Doctor Weinstube“

Wein-Nr.

24-09	2024 GAVIUS Weißburgunder - trocken (im Barrique gereift)	24,90 €/0,75 l
20-04	2020 Brauneberger Juffer GOLDKAPSEL Riesling – trocken	24,90 €/0,75 l
22-32	2022 Veldenzer Kirchberg ALTE REBEN Riesling – trocken GOLD – GoldenGrapeAwards 2025	21,90 €/0,75 l
22-05	2022 Brauneberger Juffer GG (Grosses Gewächs) Riesling – trocken GOLD – GoldenGrapeAwards 2025	31,90 €/0,75 l
23-11	2023 Mülheimer Sonnenlay Riesling – feinherb GOLD – GoldenGrapeAwards 2025	14,90 €/0,75 l
23-23	2023 Brauneberger Juffer Riesling – Spätlese (fruchtig-süß)	17,90 €/0,75 l

Wir werden empfohlen vom...

(Bestell-Formular auf der Rückseite)



Mitglied bei



Unser EXKLUSIV-ANGEBOT für Teilnehmer der Gourmet-Tour 2026

Für alle Bestellungen im direkten Anschluss an diese Weinprobe gilt:
Frachtfreie Lieferung innerhalb Deutschlands
ab einer Bestellung von 12 Flaschen und
zusätzlich 5% Rabatt bei einer Weinbestellung von mind. 24 Flaschen.

Zahlung auch per PAYPAL möglich an: shop@martinconrad.de (bitte paypal „friends“)

Meine Bestellung:

Vorname, Name: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Mobil-Nr. / E-Mail: _____

Anz. Fl.	Wein-Nr.	Einzelpreis/Fl.
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Für Bestellungen von weniger als 12 Flaschen
berechnen wir nur 8,50 € Versandkosten.

Allgemeine Versand- und Lieferbedingungen:

Alle Preise verstehen sich in € inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Bei **Selbstabholung** gewähren wir ab 200 € Auftragswert **0,40 € Rabatt pro Flasche**.

Der Versand der Weine erfolgt ab 6 Flaschen möglichst in 6er Einheiten. Alle Weine enthalten Sulfite.

Der **Versand nach Luxemburg, Belgien und die Niederlande** beträgt nur 9,90 € pro Paket mit bis zu 18 Flaschen!

Wein-Gourmet-Tour, Samstag, den 21.03.2026

Tickets – hier: <https://www.bernkastel.de/freizeit/erlebnis-shop#/erlebnisse/RPT/f3eeaf57-39fb-4ceb-b0bc-4175539d4dbd/ticket--wein-gourmet-tour->

Preis pro Person: 119,00 € inkl. Transfer zur Burg Landshut – die anderen Restaurants können gut zu Fuß erreicht werden. Es gibt auch Arrangements inkl. Übernachtung.

Speisenangebote der jeweiligen Restaurants

Gasthaus Burkard

1. Variation vom deutschen Stangenspargel
2. Geschmortes Schweinebäckchen auf Kartoffelpüree mit Eifelbräusöße

Doctor Weinstube (hier sind wir – Weingut Martin Conrad – vertreten)

1. Gebratener Zander auf Gräwes
2. Kichererbsen-Curry (**vegan**) gebratenes Gemüse

Schützenhaus

1. Schützenhaus Klassiker
Saftiges Schützenhaus-Huhn nach traditionellem Familienrezept, begleitet von einem hausgemachten süß-säuerlich eingelegtem Gemüse-Salat und Basmati-Reis.
2. Vegetarischer Genuss (vegetarisch)
Vegetarische Komposition aus frischem Gemüse und Kartoffeln, verfeinert mit einer aromatischen, traditionellen indonesischen Erdnusssoße.

Burg Landshut

1. Miniritterspieße, von Schwein und Rind, mit Grillgemüse und Kartoffeln
2. Waldpilz Risotto mit Parmesan

Ratskeller

1. Krustentier-Pralinen im Safran-Backteig auf Feldsalat-Bowl
vegetarisch: Ziegenkäse-Praline im Safran-Backteig auf Feldsalat-Bowl
2. Hähnchen-Galantine mit Rieslingschaum auf Pastinakencreme
dazu getrüffelte Kartoffel-Gnocchis