

**Sehr geehrte Gäste,
unser Angebot an Rieslingweinen
enthält nur Weine aus Schiefersteillagen unseres**

Wein- & Sektgutes

**MARTIN CONRAD
- Brauneberger Hof -**

**DIE MILCH
HAT KORK!**



Wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden im

**Brauneberger
Hof** 

Ihre Familie Conrad

DAS BESONDERE DER WEINREBE



Selbst in trockenen Regionen bringen Weinstöcke reiche Ernte: Palominoreben im Sherrygebiet

Weinreben sind genügsam und leidensfähig. Sie können auf nährstoffarmen, trockenen Böden gedeihen und Früchte tragen: Bedingungen, unter denen keine andere Kulturpflanze überleben kann. Das Wurzelwerk ist stark ausgeprägt und kann zwanzig Meter und tiefer in den Boden reichen. Wasser, Mineralien und Stickstoffverbindungen zieht die Rebe so aus tiefliegenden Gesteinsschichten.

Zusätzlich zu den Nährstoffen aus dem Boden holt sich die Rebe Stickstoff aus der Luft.

Über ihre Blätter wandelt sie Kohlendioxyd mit Hilfe von Sonnenlicht in Energie um. Um möglichst viel Licht aufnehmen zu können, klettert sie in die Höhe. Dafür braucht sie Kletterhilfen (Drähte, Gestelle, Stützpfähle), sogenannte Erziehungssysteme, die nach Anbaugebiet und Rebsorte variieren.

Die Weinrebe ist die am stärksten zuckersammelnde Obstpflanze der Welt. Rund 99

Prozent des im Traubensaft enthaltenen Fruchtzuckers besteht aus vergärbarem Zucker – ideal für die Weinerzeugung.

Inhaltsverzeichnis

<u>Seite</u>	<u>Inhalt</u>
1	<i>Sekte, Apéritifs, Cocktails</i>
2	<i>Trockene Rieslingweine vom Weingut „Brauneberger Hof“</i>
3	<i>Feinherbe Rieslingweine vom Weingut „Brauneberger Hof“</i>
4	<i>Fruchtig-Milde und edelsüße Rieslingweine vom Weingut „Brauneberger Hof“</i>
4/5	<i>Erlesene Rieslinge aus der Schatzkammer des Weinguts „Brauneberger Hof“</i>
5	<i>Weißer Burgunder</i>
6	<i>Klassische Burgunder-Rotweine aus Deutschland</i>
7	<i>Biere und alkoholfreie Getränke</i>
8	<i>Feine Destillate vom Riesling, Obstbrände, Weinbrände, Liköre und Verdauer</i>
9	<i>Warme Getränke</i>
10 ff	<i>Noch mehr Wissenswertes zum Thema Wein</i>

Secco und Sekte vom hauseigenen Weingut

118	2008er MC-SECCO – trocken - <u>ausverkauft !!!</u>	0,10 l	3,50 €
119	Sanft prickelnder Rieslingwein	0,75 l	16,50 €
		<i>Ab Weingut:</i>	<i>ausverkauft!!!</i>
101	2007er MC Mülheimer Sonnenlay		
102	Riesling-Sekt b.A. BRUT / TROCKEN	0,10 l	4,90 €
	- traditionelle Flaschengärung -	0,75 l	23,50 €
	2 Jahre auf der Champagnerhefe gereift!	<i>Ab Weingut:</i>	12,50 €

Apéritifs

82	Kinder-Apéritif (Riesling-Traubensaft mit etwas Cassis-Likör und Mineralwasser)	0,10 l	3,00 €
83	Hausapéritif I (Riesling-Sekt mit Likör vom roten Weinbergspfirsich oder Holunderblütensirup)	0,10 l	5,00 €
95	Hausapéritif II (saisonal) (trockener Rieslingwein mit Traubensaft, Zimt, Nelken & Rotem Weinbergspfirsich)	0,10 l	5,00 €
84	Kir Royal	0,10 l	6,00 €
85	Kir „Brauneberger Hof“ (MC-Secco mit Cassis-Likör)	0,10 l	4,50 €
86	Sandemann Sherry - trocken / halbtrocken	0,05 l	3,00 €
87/88	Campari Orange / Soda	0,05 l	5,00 €
90	Martini Bianco	0,05 l	3,50 €
91	Martini Rosso	0,05 l	3,50 €
92	Baileys	0,05 l	4,00 €
93	Portwein – weiß	0,05 l	3,20 €
94	Portwein – rot	0,05 l	3,20 €
97	Pernod (auf Wunsch mit Wasser)	0,02 l	2,60 €
98	Pernod (auf Wunsch mit Wasser)	0,04 l	5,00 €
89	Averna	0,02 l	2,60 €

Weißweine

- 110 **Riesling-Weinschorle mit Weinen vom hauseigenen Weingut 0,20 l** 3,50 €
- Sie können wählen, ob die Schorle mit einem trockenen, feinherben oder fruchtsüßen Wein gemacht wird !

Trocken

- 120 **2008er RIESLING** 0,20 l 3,90 €
 121 **Qualitätswein - trocken** 1,00 l 15,00 €
*Der Gutsriesling für gehobene Ansprüche. Kräftige Mineralität vom Schiefer-
 Ab Weingut: 6,90 €*
- 122 **2008er CONRADUS** 0,10 l 2,50 €
 123 **Riesling - trocken** 0,75 l 16,00 €
*Der Gutsriesling für gehobene Ansprüche. Kräftige Mineralität vom Schiefer-
 Terroir Gepaart mit eleganter Frucht. Ein hervorragender Tisch- und Gesellschaftswein. Ab Weingut: 7,90 €*
- 126 **2007er Veldenzer Kirchberg** 0,10 l 2,80 €
 127 **Riesling - trocken** 0,75 l 18,50 €
*Fruchtbetonter, erdig-würziger Wein aus einer hervorragenden Schiefersteillage -
 Mineralität, klare Pfirsicharomen in der Nase, harmonische feine Fruchtsäure. Ab Weingut: ausverkauft !!!*
- 128 **2007er Brauneberger Juffer** 0,10 l 3,30 €
 129 **Riesling - trocken** 0,75 l 21,50 €
*Klassische Schieferaromen, Duft nach gelben Früchten und reifen Nüssen,
 fruchtig-würzig im Geschmack, animierende Fruchtsäure - typisch Juffer! Ab Weingut: 11,90 €*
- 130 **2007er Brauneberger Juffer** 0,10 l 3,90 €
 131 **Riesling Goldkapsele - trocken** 0,75 l 25,50 €
*Ein Spitzenwein aus unserer Top-Lage - Aromen von Pfirsich und Apfel,
 ansprechende gut eingebundene Fruchtsäure, kräftige Mineralität -
 klassische Schieferaromen - ein Wein zum Genießen. Ab Weingut: ausverkauft !!!*
- 132 **2007er Brauneberger Juffer-Sonnenuhr** 0,10 l 4,50 €
 133 **Riesling Goldkapsele - trocken** 0,75 l 29,50 €
*Der absolute Spitzenwein aus meiner "Ersten Großen Lage".
 Boden, Klima und Rebsorte finden sich hier wieder perfekt vereint.
 Er ist ein herausragender Riesling, der für das grandiose Potential dieser
 "Ersten Großen Lage" im Bereich trockene Weine steht - nur noch wenige Flaschen verfügbar! Ab Weingut: ausverkauft !!!*

WEIN UND GESUNDHEIT

Wein ist ein alkoholisches Getränk, das unangenehme, sogar gefährliche Folgen haben kann, wenn es im Übermaß konsumiert wird. Ärzte bestätigen jedoch immer wieder: Moderater Weinkonsum tut der Gesundheit gut.

Außer Alkohol und Wasser enthält Wein eine Vielfalt von Inhaltsstoffen, die den Stoffwechsel fördern und das Immunsystem stärken. Besonders positive Eigenschaften werden den Phenolen nachgesagt, dem Tannin zum Beispiel, weil es den Cholesteringehalt im Blut senkt und dem Herzinfarkt vorbeugt. Obwohl sich die Franzosen fettreich ernähren,

haben sie relativ selten einen Herzinfarkt: Das tägliche Glas Rotwein, haben Wissenschaftler herausgefunden, schützt sie davor.

Trotzdem kann der Genuß von Wein auch unangenehme Begleiterscheinungen haben: Benommenheit und Kopfschmerzen nach reichlichem Alkoholgenuß zum Beispiel. Einige Weine rufen in Einzelfällen allergische Reaktionen wie Hautjucken und Atembeschwerden hervor. Der Betroffene sollte testhalber auf andere Weine ausweichen. Menschen mit empfindlichem Magen sollten säurebetonte Weißweine meiden.

Feinherbe Rieslingweine

150	2008er CONRADUS	0,10 l	2,50 €
151	Riesling - feinherb <i>Der Gutsriesling für gehobene Ansprüche. Kräftige Mineralität vom Schiefer-Terroir gepaart mit eleganter Frucht. Ein hervorragender Tisch- und Gesellschaftswein.</i>	0,75 l	16,00 € Ab Weingut: 7,90 €
152	2007er Mülheimer Sonnenlay	0,10 l	2,80 €
153	Riesling Qualitätswein - feinherb <i>Sehr eleganter, leichter, fruchtbetonter Riesling mit eleganter Schiefernote, einer erfrischenden Fruchtsäure und dezenter Süße</i>	0,75 l	18,50 € Ab Weingut: 9,50 €
156	2007er Brauneberger Juffer	0,10 l	3,00 €
157	Riesling - feinherb <i>Saftige Frucht, gehaltvolle mineralische Art und feine Fruchtsäure zeichnen diesen hervorragenden Lagenwein aus - ideal zu würzig-pikanten Speisen oder einfach pur</i>	0,75 l	21,50 € Ab Weingut: ausverkauft !!!
158	2007er Brauneberger Juffer	0,10 l	3,90 €
159	Riesling Goldkapitel - feinherb <i>Duft nach reifen Pfirsichen, Aprikose, elegante Frucht und kräftige mineralische Würze, gute Säurestruktur - idealer Wein zu kräftigen würzigen Speisen.</i>	0,75 l	25,50 € Ab Weingut: ausverkauft !!!



Fruchtig-Milde Weine

170	2008er Brauneberger Juffer	0,10 l	2,80 €
171	Riesling Kabinett <i>Klare belebende Fruchtaromen in der Nase, rassige Mineralität und feine Würze am Gaumen, tolles Frucht-Säure-Spiel, verspielt leicht (8,5%Vol).</i>	0,75 l	18,50 € Ab Weingut: 9,50 €
174	2007er Brauneberger Juffer	0,10 l	3,30 €
175	Riesling Spätlese <i>Klassischer Juffer mit exzellentem Süße-Säure-Spiel - sehr animierend! Mineralität und Würze am Gaumen - faszinierende Fruchtaromen...</i>	0,75 l	21,50 € Ab Weingut: ausverkauft !!!

Edelsüße Weine

Diese Weine eignen sich hervorragend zur edlen Pastete, einem anspruchsvollen Dessert oder diversen Käsespezialitäten

192	2007er Brauneberger Juffer	0,10 l	3,90 €
193	Riesling A u s l e s e <i>Feines Schieferaroma gepaart mit Pfirsich und Aprikose, saftige kräftige</i>	0,75 l Ab Weingut:	25,50 € ausverkauft !!!
194	2007er Brauneberger Juffer-Sonnenuhr	0,10 l	6,50 €
195	Riesling A u s l e s e <i>Ein grandioser Riesling-Wein aus meiner „Ersten Großen Lage“. Exotische Fruchtaromen, dichte Frucht und Mineralität, langer Nachgeschmack, faszinierendes Süße-Säure-Spiel...!</i>	0,50 l	28,50 € Ab Weingut: 18,50 €

ÜBER DAS RICHTIGE SERVIEREN DES WEINES

Für den Service von Wein und Schaumwein gibt es einige Grundregeln:

■ Wein, der dekantiert werden muß, sollte schon zwei Tage vorher aus dem Keller geholt und aufrecht gestellt werden, damit das Depot auf den Boden der Flasche sinkt.

■ In der Regel wird der Wein ein bis zwei Stunden vor dem Servieren dekantiert.

■ Wer aufs Dekantieren verzichten will, sollte die Weinflasche ein bis zwei Stunden vorher öffnen, damit der Wein Luft bekommt.

■ Alte Rotweine können auch in ein Flaschenkorbchen gelegt werden, damit sich das Depot absetzt. Achtung: Beim Einschenken sollte kein Depot ins Glas kommen.

■ Von jeder neu geöffneten Flasche Wein probiert der Gastgeber zunächst einen Schluck, um sicherzustellen, daß sie keinen Fehler (vor allem Korkschecker) hat. Erst danach

schenkt er den Gästen ein und füllt zum Schluß sein eigenes Glas auf.

■ Die Gläser dürfen auf keinen Fall voll oder auch nur halbvoll gefüllt werden. Die Einschenkmenge liegt, je nach Größe des Glases, bei einem Viertel bis zu einem Drittel des Glaskelches. Ausnahme: Sektgläser. Sie werden etwa halb- bis dreiviertelvoll geschenkt.

■ Die ideale Trinktemperatur für Weine und Schaumweine ist bereits in der ersten Folge unseres Weinguides beschrieben worden. Hier die Tabelle in Kurzform (Temperatur jeweils in Grad Celsius):

leichte Weißweine, Sekt	8–9 Grad
gehaltvolle Weißweine	10–11 Grad
weiße Barriqueweine	12–13 Grad
junge, leichte Rotweine	14–15 Grad
junge, gehaltvolle Rotweine	16–17 Grad
schwere, gereifte Rotweine	18–19 Grad

Erlesene Tropfen aus der Schatzkammer des Weinguts "Brauneberger Hof"

Etwas besonderes für Liebhaber und Freunde außergewöhnlicher Qualitäten.

**Ab 4 Gläsern oder wenn bereits geöffnet bieten wir diese erlesenen Tropfen auch glasweise an !*

222	1975er Brauneberger Mandelgraben	0,10 l	* 4,20 €
223	Kerner A u s l e s e <i>Satte reife Auslese, feinmineralisch-würzig im Geschmack, überraschende Frische, erinnert an einen edlen Sherry – ein Genuss zu herzhaft würzigem Käse</i>	0,70 l Ab Weingut:	29,50 € 19,50 €



228	2007er Veldenzer Kirchberg	0,05 l	* 6,90 €
229	Riesling E i s w e i n	0,375 l	39,00 €
	Seit langer Zeit ist uns wieder gelungen einen Eiswein zu ernten. Die Temperatur Während der Ernte lag bei - 8°C - gerade kalt genug für einen Eiswein. Der Wein Verkörpert die unverkennbare Eleganz und Aromatik dieser hervorragenden Schiefer-Steillage und zeichnet sich aus durch eine opulente exotische Frucht gepaart mit Saftiger Süße und Säure - ein Hochgenuss zu Parfaits und fruchtigen Desserts!		Ab Weingut: 35,00 €
224	2001er Brauneberger Juffer-Sonnenuhr	0,05 l	* 7,50 €
225	Riesling B e e r e n a u s l e s e	0,375 l	47,50 €
	Feine Edelbotrytis und Aromen von Litschi und Aprikose in der Nase, kräftige Mineralität und Würze im Geschmack. Ein idealer Partner zur Gänseleberterrine bzw. -Mousse und würzigen Pasteten.		Ab Weingut: ausverkauft !!!
226	2005er Brauneberger Juffer-Sonnenuhr	0,05 l	* 7,90 €
227	Riesling B e e r e n a u s l e s e	0,375 l	49,50 €
	Feiner Duft nach getrockneten Orangen, Honig und Cassis, süß und saftig im Mund, feine, präzise Säure, sehr lang im Nachgeschmack mit viel Mineralität. Bereits eine kleine Trockenbeerenauslese Dieser Wein erhielt die <u>Goldmedaille</u> bei der Austrian Wine Challenge 2007!		Ab Weingut: ausverkauft !!!

Weißer Burgunder

Der Weiße Burgunder wird seit 1999 im Weingut Brauneberger Hof angebaut. Er präsentiert sehr fruchtig, angenehm säuremild und mit einem vollmundigen Geschmack. Ein idealer Wein zu leichten feinwürzigen Speisen wie gedünstetem Fisch, Geflügel oder Spargel. Ein Wein für alle, die die gerne eine kurze Rieslingpause in unserem Hause einlegen wollen...

273	2008er Weißer Burgunder	0,10 l	3,00 €
274	Qualitätswein - trocken	0,75 l	20,50 €
	Ein begeisterneder Wein mit guter Fülle und Nachhaltigkeit, exotischen Fruchtaromen in der Nase und nussig-würzig im Geschmack (Weingut Martin Conrad - Brauneberger Hof, Brauneberg)		Ab Weingut: 10,50 €

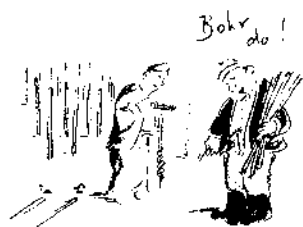
Ausgesuchte Burgunderweine

261	2007er MC-Spätburgunder – trocken	0,10 l	3,20 €
262	Qualitätswein - AHR (Vertrieb: Martin Conrad - Weine, Brauneberg/Mosel)	0,75 l	21,50 € Ab Weingut: 11,50 €
263	2006er Blauer Spätburgunder - trocken Qualitätswein BADEN (Weinhaus Heger, Ihringen/Kaiserstuhl)	0,20 l	5,80 €
265	2006er Merdinger Bühl	0,10 l	3,20 €
266	Blauer Spätburgunder - trocken Qualitätswein BADEN (Weinhaus Heger, Ihringen/Kaiserstuhl)	0,75 l	21,50 €

Spezialitäten aus dem Barrique-Fass

*Ab 4 Gläsern oder wenn bereits geöffnet erhalten Sie
diese erlesenen Tropfen auch glasweise !

267	2007er MC-Spätburgunder <u>Barrique</u> – trocken	0,10 l	4,20 €
268	Heimersheimer Burggarten - Qualitätswein - AHR (Vertrieb: Martin Conrad - Weine, Brauneberg/Mosel)	0,75 l	27,90 € Ab Weingut: 19,50 €
275	2005er Dr. Heger - Spätburgunder*** (Barrique)	0,10 l	* 9,00 €
276	Qualitätswein BADEN - trocken Ein absoluter Spitzenwein aus dem Hause Heger! (Weingut Dr. Heger, Ihringen/Kaiserstuhl)	0,75 l	59,00 €



Biere

1	Bitburger Pils	0,33 l	2,70 €
2	Diebels Altbier	0,33 l	3,00 €
3	Paulaner Hefeweißbier	0,50 l	3,80 €
4	Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
5	Radler	0,33 l	2,50 €
6	Cola-Bier	0,50 l	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

10	Hauseigener Traubensaft	0,20 l	2,50 €
11	Hauseigener Traubensaft	0,75 l	7,50 €
12	Riesling-Traubensaftschorle	0,20 l	2,10 €
13	Riesling-Traubensaftschorle	0,40 l	4,00 €
14	Apfelsaft naturtrüb – Schloss Veldenz	0,20 l	2,20 €
15	Apfelsaftschorle	0,20 l	2,00 €
16	Apfelsaftschorle	0,40 l	3,80 €
17	Orangensaft - Schloss Veldenz	0,20 l	2,20 €
18	 Klassisch – stilles Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
19	 Medium – feinperlendes Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
20	 Klassisch – stilles Mineralwasser	0,75 l	4,90 €
21	 Medium – feinperlendes Mineralwasser	0,75 l	4,90 €
26	Gerolsteiner - Gourmet – Mineralwasser (viel Sprudel)	0,75 l	4,90 €
31	San Pellegrino - Mineralwasser	0,75 l	5,20 €
23	Bitter Lemon (Erfrischungsgetränk mit Limonensaft, chininhaltig)	0,20 l	2,40 €
30	Tonic Water (Erfrischungsgetränk mit Zitronensäure, nat. Aromen, chininhaltig)	0,20 l	2,40 €
22	Zitronenlimonade	0,20 l	2,00 €
24	Coca Cola (koffeinhaltige Limonade)	0,20 l	2,20 €
25	Coca Cola – light (koffeinhaltige Limonade)	0,20 l	2,20 €
29	Fanta	0,20 l	2,20 €
27	Kandi-Malzbier	0,33 l	2,50 €
28	Spezi (Cola & Limonade)	0,40 l	4,00 €

Feine Destillate vom Riesling und regionale Obstbrände

285	Hauseigener Feiner Riesling-Trester aus Juffer-Lagen	0,02 l	2,90 €
281	Hauseigener Riesling-Weinhefenbrand	0,02 l	2,90 €
282	Zwetschgen-Brand (Edelobstbrennerei Rainer Licht, Brauneberg)	0,02 l	2,90 €
287	Mirabellenbrand (Edelobstbrennerei Rainer Licht, Brauneberg)	0,02 l	3,20 €
286	Kirsch-Brand (Edelobstbrennerei Rainer Licht, Brauneberg)	0,02 l	3,00 €
283	Williams-Christ Birne (Edelobstbrennerei Rainer Licht, Brauneberg)	0,02 l	3,20 €
288	Himbeergeist (Pilcher)	0,02 l	4,50 €
289	Marillenbrand (Pilcher)	0,02 l	4,50 €
284	Alter Apfelbrand (Edelobstbrennerei Rainer Licht, Brauneberg)	0,02 l	3,00 €
290	Calvados „Pays D’Auge“ (Busuell)	0,02 l	5,90 €
291	Schlehenbrand (Edelobstbrennerei Rainer Licht, Brauneberg)	0,02 l	5,90 €

Weinbrände/ Brandy/ Whisky

300	Bisquit VSOP	0,02 l	4,00 €
305	Hennessy Fin de Cognac – Qualité Rare	0,02 l	4,90 €
303	Weinbrand vom Mosel-Riesling - 7 Jahre im Eichenfass gereift (Edelobstbrennerei Rainer Licht, Brauneberg)	0,02 l	5,90 €
306	V.I.P. XO Cognac Frapin – Grande Champagne – Premier Cru	0,02 l	5,90 €
301	Brandy Lepanto – Grand Reserve	0,02 l	5,20 €
302	Brandy de Jerez, Cien Lustras, Grand Reserve	0,02 l	5,90 €
304	Johnny Walker – Black Label - 12 Jahre gereift	0,02 l	4,20 €
307	Apricot Brandy	0,02 l	2,90 €

Liköre

311	Roter Weinbergspirsisch - Brauneberger Hof	0,02 l	2,80 €
310	Weintrauben-Likör	0,02 l	2,60 €
312	Cointreau	0,02 l	2,50 €
313	Grand Manier	0,02 l	2,50 €

Verdauer

320	Fernet Branca	0,02 l	2,50 €
326	Ramazotti	0,02 l	2,30 €
321	Underberg	0,02 l	2,30 €

(Fortsetzung auf Seite 9)

324	Jägermeister	0,02 l	2,30 €
322	Malteser Aquavit	0,02 l	2,50 €
323	Linie Aquavit	0,02 l	2,80 €
225	Gin Tonic	0,20 l	5,00 €

Warme Getränke

Kaffee- und Tee-Spezialitäten beziehen wir von der Fa. Darboven, Hamburg

40	Tasse Kaffee		1,90 €
41	Kännchen Kaffee		3,50 €
42	Pott Kaffee (ca. 2 Tassen)		3,00 €
43	Tasse Tee		1,90 €
44	Kännchen Tee (Assam, Ceylon, Darjeeling, Grüner Tee, Oriental Moments)		3,50 €
45	Espresso		1,90 €
46	Doppelter Espresso		3,00 €
47	Milchkaffee		2,40 €
52	Latte-Macchiato		2,90 €
53	Espresso-Macchiato		2,30 €
58	Schokoccino (Heiße Schokolade mit geschäumter Milch & Espresso)		3,20 €
48	Cappuccino		2,90 €
55	Cappuccino mit Amaretto, Wahnusslikör oder Marillenbrand (mit Alkohol)		4,90 €
49	Tasse heiße Schokolade mit Sahne		2,80 €
56	Pharisäer (mit Alkohol)		4,20 €
51	Irish Coffee (mit Alkohol)		4,20 €
57	Tricolore (Espresso mit geschäumter Milch und Baileys-Likör - mit Alkohol)		4,60 €

Saisonale Spezialitäten

59	Eiskaffee (Kalter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne - mit Koffein)		5,00 €
50	Glas Riesling-Punsch „Brauneberger Hof“ (nach hauseigener Rezeptur, saisonal)		3,20 €
54	Russische Schokolade (mit Alkohol)		4,20 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und 19 % Mehrwertsteuer.

Wir wünschen Ihnen schöne genussreiche Stunden im

BRAUNEBERGER HOF

Ihre Familie Conrad und Mitarbeiter

Noch mehr wissenswertes zum Thema Wein

DIE SPRACHE DES WEINES

Bei der Beschreibung eines Weins werden Fachausdrücke benutzt, die nicht immer auf Anhieb verständlich sind. Hier eine kleine Auswahl an häufig gebrauchten Begriffen:

Die **Farbe** eines **Weißweines** reicht von glanzhell (nahezu farblos) über strohgelb, goldgelb, bernsteingelb bis amberfarben. Je älter der Wein wird, desto gelber oder tiefer wird die Farbe. Spätgelesene, extraktreiche Weine weisen schon in ihrer Jugend deutliche goldene Reflexe auf.

Die **Farbe** eines **Rotweines** reicht von einem undurchdringlichen schwarzrot über rubinrot und purpurrot bis zu granatrot mit orangefarbenem Schimmer. Ältere Weine werden hochfarbig: Sie hellen sich auf oder tendieren ins Bräunliche. **Roséweine** sind zwiebfarben, lachsfarben oder erdbeerrot.

Der **Duft** eines Weins wird meistens assoziativ beschrieben. In vielen Weinen dominieren blumige oder florale Aromen: Akazienduft (Weißburgunder), Rosenduft (Traminer), Orangenblütenduft (Muskateller), Veilchenduft (Chianti), Duft von verblühten Rosen (reifer Barolo). Andere haben ein vegetables Bukett und duften grasig oder nach frisch gemähtem Heu. Erdige Weine erinnern an nasses Herbstlaub oder modrige Gerüche. Daneben gibt es mineralische Weine wie Pouilly Fumé, Chablis und auch Rieslinge aus Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau, Wachau, Elsaß, die nach Feuerstein duften.

Am häufigsten sind bei **jungen Weinen** fruchtige Bukettnoten: Cassis (Geruch nach schwarzer Johannisbeere bei Scheurebe und vielen Cabernet Sauvignons), Pfirsich und Aprikose (Riesling), Stachelbeeren (Sauvignon blanc), Kirschen, Himbeeren, Pflaumen (roter Burgunder, Barbera), Maracuja, Papaya und andere tropische Früchte (Chardonnays aus Kalifornien und Australien).

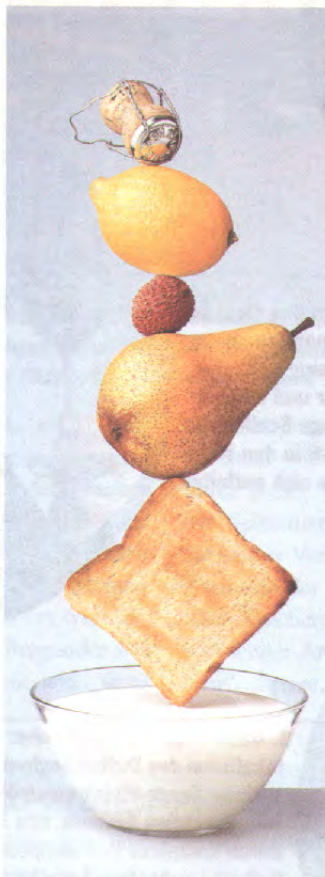
Rotweine, die im Barrique gereift sind, haben röstige Aromen, die an Kaffee, Toast oder Zigarrenkistenholz erinnern. Außerdem finden sich fast in jedem Wein auch würzige Duftnoten: schwarzer Pfeffer (bei Cabernet Sauvignon), Nelken- und Sandelholzduft (bei reifem Burgunder und Barolo), Tabakaroma (bei Rhôneweinen), Minze und Kokosnuß (bei australischen Shiraz und Cabernet), Vanille (bei Barrique-Weinen). Auch animalische Noten gelten als äußerst delikat: ein strenger, wildähnlicher Geruch bei vielen Merlots, ein speckiger beim Grauburgunder, ein ledriger beim Brunello di Montalcino. Je reifer ein Wein ist, desto bizarrere Noten kann er annehmen: Apotheken- und Champignonduft (Bordeaux), Petroleumgeruch (Riesling), Lack- und Möbelpolitur (viele spanische Rotweine).

Charakter und **Qualität** eines Weines lassen sich eindeutig beschreiben. Die Frucht kann zart und geschliffen oder aber grob sein. Die Süße ist fein und edel oder pappig und mastig. Die Säure kann ruppig sein oder nervig und rassig. Gutes Tannin wird als weich und süß bezeichnet, unreifes als hart und grün.

Ist der **Rotwein** sanft oder feurig, heißt das, sein Alkohol ist gut eingebunden. Körperreich sind Weine,

die viel Extrakt und Alkohol aufweisen. Sie gelten als kräftig und muskulös. Trotzdem können sie eindimensional sein: wenn sie zum Beispiel nur tanninreich oder nur fruchtbetont sind. Andernfalls werden sie als vielschichtig und komplex angesprochen.

Gereifte Weine bezeichnet man als abgeklärt, überalterte als müde und leer, harmonische als ausgewogen und komplett, charakterlose als plump und fade. Mehrdeutig ist das Adjektiv elegant: Mal steht es für einen Wein mit Finesse (Feinheit), mal aber auch für einen zu leichten Wein.



Das Aromenspektrum von Champagnern und Weißweinen, symbolisch dargestellt: Zitrone, Litschi, Birne, Toast und Milch



FOTO: ALAN GINSBURG

Ein Traum von Weinkeller. Aber auch in gewöhnlichen, unbeheizten Kellern oder kühlen Abstellräumen findet sich eine Ecke, um einen kleineren Weinvorrat sachgemäß zu lagern

WIE WIRD WEIN AM BESTEN GELAGERT?

Es gibt Leute, die lagern ihren Wein unter dem Bett. Auch gut, denn im Schlafzimmer ist es meist kühler als in der Küche. Besser geeignet ist in jedem Fall ein Keller oder ein anderer kühler Raum.

Die Temperatur: Die Temperaturschwankungen sollten nicht größer als 8 Grad Celsius sein. Sprünge zwischen 8 Grad im Winter und 16 Grad im Sommer verkraften Weine problemlos. Auf über 20 Grad sollte sich ein Keller jedoch möglichst nicht erwärmen.

Die Luftfeuchtigkeit: Die richtige Luftfeuchtigkeit ist für den Korken wichtig. In trockenen Räumen, etwa in Heizungskellern, zieht er sich zusammen, wird undicht oder krümelig. Alles, was über 35 Prozent Luftfeuchtigkeit (mit einem Hygrometer messen) liegt, ist gut.

Licht: Das grüne oder braune Glas der Flaschen schützt Wein nicht vor Verderb durch Sonnenlicht. Räume, in denen Flaschen ohne Karton lagern, müssen abgedunkelt sein.

Erschütterungen: Weine, die lange lagern sollen, müssen vollkommen ruhig liegen. Selbst geringste Erschütterungen wirbeln die feinen Bestandteile des Depots auf.

Fremde Gerüche: Bei jahrelanger Lagerung können fremde Gerüche aus der Umgebung den Wein negativ beeinflussen. Küche und Garage eignen sich daher nicht für eine längere Weinlagerung, noch weniger Räume, in denen geraucht oder gewaschen wird.

Die meisten Empfehlungen für die richtige Lagerung gelten nur für Weine, die 10, 20 oder mehr Jahre reifen sollen. Rund 98 Prozent der Weine, die auf dem Markt sind, werden innerhalb der ersten fünf Jahre getrunken – oder sollten zumindest getrunken werden (siehe Kasten). Diese kurze Zeitspanne überdauern sie meist auch in einem nicht vorschriftsgemäß temperierten Keller schadlos. Generell ist bei der Weinlagerung zu beachten:

- Alle Flaschen werden grundsätzlich liegend aufbewahrt, damit der Korken vom Wein umspült wird und nicht austrocknet.

- Ein guter Keller ist zwar am besten, aber auch kühle Treppenhäuser und Abstellkammern mit geruchsneutraler Luft eignen sich als Weinlager.

- In trockenen Kellern kann man einen Luftbefeuchter oder gefüllte Wassereimer aufstellen, um das Raumklima zu verbessern.

- In sehr feuchten Kellern sollten Weinflaschen in Zellophanfolie eingewickelt werden, damit sich die Etiketten nicht lösen.

- Kühlschränke eignen sich nicht zu längerer Weinlagerung. Sie vibrieren, und die Temperatur schwankt stets um einige Grade nach oben und nach unten. Empfehlenswert, aber teuer (ab 1000 Euro): Weinklimaschränke.

- In vielen Städten bieten Speditionsfirmen und Weinhandlungen gut klimatisierte Kellerabteile für Privatkunden zur Miete an.



Andere über uns ...

Unsere Weine werden regelmäßig von Fachleuten gelobt und offiziell ausgezeichnet. Nachfolgend finden Sie eine kleine Aufstellung von aktuellen Ehrungen und Bewertungen. Aber natürlich ist es Ihr persönliches Urteil, was für uns am meisten zählt!

3-2009

Der Internet-Weinführer und Wein-Netzwerk „Wein-Plus.de“ klassifiziert die hervorragenden Leistungen unseres Weingutes mit „***“. Damit gehört unser Weingut zu den „führenden Produzenten in Deutschland“.

Mehr Informationen finden Sie unter: www.wein-plus.de



12-2008

Gault Millau „Weinguide Deutschland 2008“

Auch in diesem Jahr lobt der „Gault Millau“ wieder die „ausgewogene Kollektion des 2007er Jahrgangs“ mit seinen fruchtsüßen und edelsüßen Spitzen und bestätigt unsere Leistung weiterhin mit **2 Trauben** !



Der Feinschmecker Weingourmet
„Die besten Weingüter in Deutschland 2008“

Die Redaktion zählt uns mit **2,0 F** mittlerweile zur Spitzengruppe der 750 besten Weingütern in Deutschland.



11-2008

Eichelmann Weinführer - „Deutschlands Weine 2008“

Die Redaktion schreibt: „Die 2007er Weine bestechen durch Ihre Konzentration und ihre ... mineralische Würze. Die meisten Weine benötigen noch eine Weile, um Ihr Optimum zu erreichen, zeigen aber jetzt schon sehr gute Ansätze.“ – Die weit überdurchschnittliche Leistung wird mit „***“ bestätigt.



Zahlreiche Einzelbewertungen unserer Weine finden Sie auch auf unserer Website



Wein- und Getrankkarte

**Wir wünschen Ihnen erlebnisreiche
und vergnügliche Stunden**

im

*Brauneberger
Hof* 

**Hotel Restaurant Weingut BRAUNEBERGER HOF
Moselweinstraße 136 * 54472 Brauneberg / Mosel
Telefon 06534 - 1400 * Telefax 1401
e-mail: hotel@braunebergerhof.de
neu: <http://www.mosel-erlebnis.de>**

Sehr geehrte, liebe Weinfreunde,

im Herzen der Mittelmosel gelegen, umgeben von herrlichen Seitentälern, liegt der traditionsreiche Weinort Brauneberg. Berühmt wurde er schon vor Jahrhunderten durch seine erstklassigen Weine der Spitzenlagen Juffer-Sonnenuhr und Juffer, einer besonders sonnenbegünstigten Steillage am gegenüberliegenden Moselufer. Auch Thomas Jefferson, der 3. Präsident der Vereinigten Staaten, wußte dies schon zu schätzen und schrieb nach seiner Deutschlandreise 1788: „Die besten Weine an der Mosel werden auf dem Brauneberg geerntet.,,

Fast 140 Jahre später gab die Weinlage dem Ort seinen Namen. Bis dahin hieß Brauneberg Dusemond, von „dulcis mons“, was soviel bedeutet wie süßer Berg. Mittlerweile blickt der Ort auf eine über 1400 Jahre alte Geschichte zurück. Sein Schicksal, Ruhm wie Leid, wurden wie bei vielen anderen Moseldörfern nahezu ausschließlich vom Wein bestimmt. So zum Beispiel machte der Frankenkönig Childebert II. schon im 6. Jahrhundert Brauneberg dem Hochstift von Verdun des Weines wegen zum Geschenk.

Brauneberg und seine Römer

Brauneberg, das damals zur Grafschaft Veldenz gehörte, hatte schon immer durch seinen hervorragenden Wein eine übergeordnete Stellung in der Region gehabt, die sich auch in der Anzahl und Größe der Weingutshöfe zeigte. Funde von zwei antiken Kelteranlagen am Fuße des Braunebergs liefern schließlich den Beweis, dass bereits im 3. Jahrhundert nach Christus die Römer regen Weinbau in unserer Region und speziell im Brauneberger Juffer betrieben.

Der Schiefe Turm von Brauneberg

Mit der römischen Kelteranlage sind die kulturellen Besonderheiten des Ortes noch lange nicht erschöpft. So hat auch der Zwiebelturm der Dorfkirche Geschichte geschrieben. Der "Schiefe Turm von Brauneberg" hat sich genau 96 cm nach Westen geneigt. An ihn schließt sich die einzige Simultankirche der Umgebung an. Eine Besonderheit ist die dicke Mauer im Inneren der Kirche. Sie durchtrennt das Kirchenschiff : 2/3 bewohnen die Katholiken, 1/3 die evangelischen Gemeindeglieder. Die ursprüngliche Gebäude war um 1775 so baufällig geworden, daß man es abreißen mußte. Im Jahre 1777 wurde eine neue Kirche - die jetzige Simultankirche - eingeweiht. Der heutige Standort entspricht nicht mehr dem ehemaligen; man vermutet, daß Sie diagonal zur Mosel verlief. Ausgrabungen alter Grabsteine von 1775 lassen auf einen alten Friedhof schließen, auf dem offensichtlich später die neue Kirche erbaut wurde.

Bei dem Spaziergang durch Brauneberg kann man aber noch andere Sehenswürdigkeiten entdecken. Zum Beispiel finden Sie entlang der Haupt- und Nebenstraßen wertvolle Renaissance-, Barock- und Rokokohaustüren. Sie zieren bis heute die Eingänge der schönen Fachwerk- und Barockhäuser Braunebergs. Hier und da lugt auch eine der stattlichen Gründerzeitvillen aus Bruchstein hervor. Entlang des Moselufers reiht sich die längste Nussbaumallee weit und breit, ein besonderer Anziehungspunkt im Herbst zur Zeit der Wein- und Walnusernte.

Von "Grauen Schwestern"

Folgt man der Allee moselaufwärts stößt man unmittelbar auf das mittelalterliche Kloster vom Ortsteil Filzen. Hier thront der älteste Glockenturm der Umgebung, der Andreasturm. Er ist von wuchtiger Schönheit und im romanischen Stil erbaut. In direkter Nähe steht die alte Klosterkirche und das massive vierfüßige Klostergebäude von 1455 mit einem sehr schönen Innenhof. Ihre ehemaligen Bewohnerrinnen, zumeist aus dem gewöhnlichen Bürgerstand, gehörten den ...

... "Grauen Schwestern an.

Der Ortsteil Filzen gehörte zu der Zeit - im Gegensatz zu Brauneberg bzw. Dusemond - nicht zur Grafschaft Veldenz. Hingegen diente er in der Zeit der Reformation, als der Graf von Veldenz den protestantischen Glauben in seinem Herrschaftsgebiet durchsetzte, den Katholiken als Zufluchtsort.

MARTIN CONRAD



Tradition des Weingutes und der Familie Conrad

Im Jahre 1558 finden die Weingutsbesitzer Conrad erstmals urkundliche Erwähnungen. Heute führen wir Namen und Weinbau bereits in der 14. Generation. Martin Conrad, bewirtschaftete das knapp 3,5 Hektar große Weingut seit 1998. Die Rebfläche besteht fast ausschließlich aus traditionellen Riesling-Schiefersteillagen. Über ein Drittel liegt in den weltbekannten und bei Kennern geschätzten Lagen „Brauneberger Juffer“ und „Brauneberger Juffer-Sonnenuhr“. Ebenfalls sehr gute Weine erzielen wir in den Schiefersteillagen „Veldenzer Kirchberg“ und „Mülheimer Sonnenlay“.

Die Betriebsphilosophie des jungen Weinmachers Martin Conrad

Bei der Klassifikation unserer trockenen und halbtrockenen Weine möchte ich die geologische und geographische Herkunft ("Terroir") mit ihrer charakter-prägenden Art für den Wein in den Vordergrund stellen. Diese Idee lehnt sich an die älteste offizielle französische Weinklassifizierung in Bordeaux von 1855 an. Eine Klassifikation der Weinberge an der Mosel erfolgte im preußischen Steuerkartaster von 1868. Unsere traditionellen Rieslingsteillagen gehören demnach mindestens der Güteklasse 2 an, der Gruppe hervorragender Weinberg. Die besten Parzellen pflegen wir in den Lagen "Brauneberger Juffer" und "Brauneberger Juffer-Sonnenuhr". Diese beiden "ersten großen Lagen" werden als Güteklasse 1 bezeichnet. Nur wenn die Trauben in unseren Parzellen optimal ausgereift sind und der Wein die typische Charakteristik des jeweiligen Terroirs widerspiegelt, wird der Name des Weinbergs auf dem Etikett genannt. Die besonders hochwertigen Qualitäten der jeweiligen Lagen werden mit "Goldkapsel" bezeichnet.

Da sich die Prädikate „Kabinett, Spätlese und Auslese, Beerenauslese, etc.“ für fruchtsüße und edelsüße Weine über die Jahre etabliert haben, werden wir die Weine dieser Kategorie auch in Zukunft mit der Prädikatsbezeichnung auf dem Etikett kennzeichnen.

Ausbau der Weine

Unser Weingut legt besonderen Wert auf den traditionellen Ausbau der Weine, d.h. keine modernen Dosageweine mittels Süßreserve. Wir erhalten die natürliche Restsüße, in dem wir die Gärung abbrechen. Darüber hinaus vergären wir unsere Weine ausschließlich mit den natürlichen Hefen um den Weinen Ihre Individualität nicht zu nehmen. All dies macht unsere Rieslingweine zu einem unnachahmlichen Getränk. Die Rebenpflege in unserem Weingut erfolgt weitgehend nach ökologischen Gesichtspunkten. Wir versuchen damit ein Gleichgewicht zwischen Natur und Weinbau zu schaffen. Statt auf Menge setzen wir auf schonende Bearbeitung, Naturbelassenheit und Qualität - Grundlagen für gehaltvolle, hochwertige und bekömmliche Weine.

Zahlreiche große Persönlichkeiten der Menschheitsgeschichte waren Freunde des Weines, so zum Beispiel Johann Wolfgang von Goethe. Darum möchten wir diesen Ausflug in die Geschichte unserer Familie mit einem Gedicht von ihm beschließen:

**Trunken müssen wir alle sein! Jugend ist Trunkenheit ohne Wein.
Trinkt sich das Alter wieder zur Jugend, so ist es wundervolle Tugend
Für Sorgen sorgt das liebe Leben, und Sorgenbrecher sind die Reben.**

J.W.von Goethe

Wir, die Familie Conrad und Mitarbeiter,
wünschen Ihnen unvergessliche Stunden beim Wein.

*Brauneberger
Hof* 