



KONRAD
wines & champagne

KONRAD LIFESTYLE AG
KONRAD House of Wine · Salismattenweg 38
4105 Biel-Benken (Basel) · Switzerland
www.konradlifestyle.com

KONRAD WINES & KONRAD CHAMPAGNE
BY KONRAD LIFESTYLE

KONRAD

We Show Lifestyle



KONRAD
wines & champagne

ANTOINE KONRAD - SEIN WEG ZUM WEINMACHER

KONRAD WINES | KONRAD CHAMPAGNE
BY KONRAD LIFESTYLE

Auch wenn Antoine Konrad (auch bekannt als DJ Antoine) mit dem Malanser Martin Donatsch bereits 2004 seinen ersten Wein - einen fruchtigen Chardonnay - produziert hat, so richtig vertieft in die Weinmaterie hat sich der inzwischen am Markt etablierte Weinmacher ab 2011. Nach einem Besuch in der deutschen Weinkellerei Spielmann in Baden Taubenfranken wurde aus Antoine's Faible für Wein eine grosse Leidenschaft. Was ursprünglich als kleiner Abstecher nach einem Auftritt geplant war, endete nach sechs Stunden mit dem Kauf aller Fässer: „Der Wein hat mich derart gepackt und widerspiegelt ganz meinen Geschmack“, so Antoine. Es war sofort klar, dass dies sein Wein werden wird. Denn die Kleinbeerigkeit und dicke Schale dieser Pinot Sorte sorgen für eine enorme Würze und Vielschichtigkeit, die man bereits im Traubenstadium erkennt.

Und so war zwei Jahre später auch das Weinlabel Konrad Wines geboren. Wie alles, was Antoine „anpackt“, bringt er auch seinen Wein und Champagner mit einer unglaublichen Perfektion und Passion voran. Dabei produziert Konrad Wines und Konrad Champagne nur höchste Qualität und ist dafür bereit, den Ertrag zu reduzieren.

Jedes Jahr kommen weitere auserlesene Trouvaillen hinzu, die auf den kommenden Seiten vorgestellt werden. Lassen Sie sich bei einem persönlichen Tasting in die Welt von Konrad Wines und Konrad Champagne verführen.



BLANC DE BLANCS

TRAUBEN

60 % Tocai, 40 % Sauvignon Blanc

HERKUNFT

Veneto - Venezia / Italien

EMPFEHLUNG

Ideal zu Risotto, Krustentieren, Meeresfrüchten oder perfekt zu einem Apéro.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Färbung mit goldenen Nuancen; feiner Duft nach reifen Früchten; vollmundiger, harmonischer, samtiger und sehr lange anhaltender Geschmack, mit einem Anklang an exotischen Früchten und leichtem Holz.



CHARDONNAY

CHARDONNAY »BELLA VITA« 2019

TRAUBEN

100 % Chardonnay

HERKUNFT

Veneto - Venezia / Italien

EMPFEHLUNG

Ideal zu „Cicheti“ (typische venezianische Vorspeisen), Risotto und Salaten mit Meeresfrüchten und Tempura.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe, fruchtiges Bouquet, mit intensivem Mandel- und Apfelaroma. Delikater Geschmack, mit einem langen und eleganten Abgang.



KONRAD
wines



MEURSAULT PREMIER CRU

TRAUBEN

100 % Chardonnay

HERKUNFT

Beaune - Burgund / Frankreich

EMPFEHLUNG

Eignet sich besonders gut zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierte Jakobsmuscheln, Garnele vom Grill, gebratenen Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Eine hell goldene Farbe, blumiger Duft gepaart mit Pfirsich, Apfel Aroma und einen Hauch von Vanille. Butterig, voluminös und opulent. Langer und eleganter Abgang.



* Der ungarische Künstler Attila Adorján hat diesen besonderen Tropfen mit sechs einzigartigen Ölbildern aus der KONRAD Art Week 2020 Reihe für KONRAD Lifestyle „eingekleidet“ und damit ein einmaliges Gesamtkunstwerk geschaffen.



OUD 50/50 LIMITED ART EDITION 2019

TRAUBEN & AUSBAU

50 % Chardonnay, 50 % Sauvignon Blanc

Der Chardonnay wurde während 14 Monaten in stark gerösteten Eichenfässern, der Sauvignon Blanc in Betontanks ausgebaut. Dabei ermöglichen die extrem feinen Luftporen im Beton, dass Sauerstoff in den Wein gelangt, sodass er atmend und damit harmonisch reift.

HERKUNFT

Veneto - Venezia / Italien

EMPFEHLUNG

Idealer Begleiter zu Vitello Tonnato, Fisch, Meeresfrüchten Sushi. Dieser Wein behält auch bei stark gewürzten Gerichten seine Power und Identität.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN & HINTERGRUND

Oud, ist ein Öl, das aus Schimmelpilzen des Adlerholzbaumes entsteht und aphrodisierend wirkt. Im Orientalischen wird es gerne als Ingredienz für leicht rauchige Parfüms verwendet. Nachdem bei diesem Wein der Chardonnay in stark gerösteten Eichenfässern ausgebaut wurde, hat es Antoine Konrad an den Duft eines arabischen Parfüms erinnert. Und so ist der Name OUD bei diesem auf 3'000 Flaschen limitierten *Kunst- und Genusswerk entstanden.



* Der ungarische Künstler Attila Adorján hat diesen besonderen Tropfen mit einem Ölbild aus der Art Basel 2019 Reihe für KONRAD Lifestyle „eingekleidet“ und damit ein einmaliges Gesamtkunstwerk geschaffen.



OULD 50/50 LIMITED ART EDITION 2018

TRAUBEN & AUSBAU

50 % Chardonnay, 50 % Sauvignon Blanc

Der Chardonnay wurde während 14 Monaten in stark gerösteten Eichenfässern, der Sauvignon Blanc in Betontanks ausgebaut. Dabei ermöglichen die extrem feinen Luftporen im Beton, dass Sauerstoff in den Wein gelangt, sodass er atmend und damit harmonisch reift.

HERKUNFT

Veneto - Venezia / Italien

EMPFEHLUNG

Idealer Begleiter zu Vitello Tonnato, Fisch, Meeresfrüchten Sushi. Dieser Wein behält auch bei stark gewürzten Gerichten seine Power und Identität.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN & HINTERGRUND

Oud, ist ein Öl, das aus Schimmelpilzen des Adlerholzbaumes entsteht und aphrodisierend wirkt. Im Orientalischen wird es gerne als Ingredienz für leicht rauchige Parfüms verwendet. Nachdem bei diesem Wein der Chardonnay in stark gerösteten Eichenfässern ausgebaut wurde, hat es Antoine Konrad an den Duft eines arabischen Parfüms erinnert. Und so ist der Name OUD bei diesem auf 3'000 Flaschen limitierten *Kunst- und Genusswerk entstanden.





KONRAD
wines



PINOT NOIR RESERVE

TRAUBEN

100 % Pinot Noir

HERKUNFT

Baden – Tauberfranken / Deutschland

EMPFEHLUNG

Passt perfekt zu Trüffel, Wildgeflügel, Rehbraten, Steinpilzen oder einer schönen Variation gereiften Käse.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Aromen von Kirsche, Madagaskarvanille sowie frisch gegerbtem Leder und leichter Specknote sind beherrschend. Dieser Wein verfügt über eine seidige Eleganz mit feinem Tannin und fruchtigen Struktur.



KONRAD
wines



KREUZWERTHEIM

BAYERN



0.75 1.5 3.0 6.0

LE ROIS DES CAVES

TRAUBEN

100 % Pinot Noir

HERKUNFT

Bayern – Franken / Deutschland

EMPFEHLUNG

Passt zu Wildgerichten, knuspriger Ente, einem Filet auf dem Grill oder reifem Käse.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Le Roi des Caves „Spätburgunder Reserve 2011“ schmeckt vollmundig, samtig und hat ein fruchtiges Aroma sowie Mandel-Nuancen und einen leicht süsslichen Duft nach roten Früchten. Von Erdbeeren über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Bei diesem Barrique Wein kommen Vanille-Zimt Anklänge hinzu und eine leichte, geräucherte Note.



AMARONE »BEAUTIFUL MONSTER« 2016

TRAUBEN

30 % Corvina, 40 % Corvinone, 15 % Rondinella and 15 % Croatina

HERKUNFT

Veneto - Venezia / Italien

EMPFEHLUNG

Passt perfekt zu Tagliatelle mit Champignons, Spaghetti Bolognese, T-Bone-Steak, Schweinshaxe, gebratenem Lamm und gewürzten Käsesorten.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensive rubinrote Farbe, tiefe Düfte von reifer Kirsche, Pflaumen, Brombeere. Dichte samtige Tannine und ein breites Bouquet.



KONRAD
wines



0.75

BLACK TIGER PINOT NOIR RESERVE RRR

TRAUBEN & AUSBAU

100 % Pinot Noir

4 Jahre in neuen Eichenfässern ausgebaut

HERKUNFT

Bayern – Franken / Deutschland

EMPFEHLUNG

Passt zu Wildgerichten, knuspriger Ente, einem Filet auf dem Grill oder reifem Käse.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Dieser König der Pinot Noirs wurde ganze 4 Jahre in einem neuen Eichenfass gelagert. Schmeckt opulent, ölig, elegant mit einer Note von Honig, Kirsche und Leder. Weltweit sind von diesem besonderen Wein nur 280 Flaschen alle 4 Jahre erhältlich. Die Aromen bei diesem raren Wein sind wild, ja animalisch, der Wein ist würzig, hat Power und ist dennoch frisch-minzig, füllt den Gaumen sehr lange aus.



KONRAD

KONRAD



KONRAD
champagne



BRUT PREMIER CRU

TRAUBEN

75 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay

HERKUNFT

Champagne / Frankreich

EMPFEHLUNG

Dank des gut abgerundeten Geschmacks, passt der „Brut Premier Cru“ zu den meisten Gerichten, besonders empfehlenswert ist er zu Lachs, Fischgerichten oder einem perfekten Abend in guter Gesellschaft.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Der „Brut Premier Cru“ schmeckt opulent und kraftvoll und besticht durch einen fruchtigen Charakter.



KONRAD
champagne



ROSÉ BRUT PREMIER CRU

TRAUBEN

50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay

HERKUNFT

Champagne / Frankreich

EMPFEHLUNG

Lässt sich besonders gut zu Tiefseefisch kombinieren, gedünstet oder kurz angebraten und anschliessend mit frischen Gewürzen verfeinert und mit kandierten Früchten wie Zitrone oder knackigem Gemüse serviert.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Der „Rosé Brut Premier Cru“ schmeckt erfrischend und ausgewogen. Er überzeugt durch ein fruchtiges Erdbeer-Aroma.



KONRAD
wines



0.75
Einzel im Einzelhandel
Migrolino erhältlich

›K‹ PROSECCO MILLESIMATO BRUT DOC

TRAUBEN

100 % Glera

HERKUNFT

Refrontolo – Venezia / Italien

EMPFEHLUNG

Der ›K‹ Prosecco ist ideal als Apéritiv und zu jedem Anlass das Richtige zum Anstossen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Feine und anhaltende Perlage; schwache strohgelbe Färbung mit grünlichen Nuancen; fruchtige Duftnoten, mit angenehmem Anklang an Golden-Delicious-Äpfel und Akazienblüten, harmonisch im Geschmack, mit mittlerem Körper und angenehmem Charakter.