



Kontakt

Zum Eulenturm
Weingut - Brennerei
Hauptstraße 218
56867 Briedel
Tel. 06542-4702
Fax: 06542-41673
www.zum-eulenturm.de
info@zum-eulenturm.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-18 Uhr
Sa. 10-16 Uhr (vorher anrufen)
oder nach Vereinbarung

Inhaber

Timo C. Stölben

Rebfläche

3,5 Hektar

Produktion

24.000 Flaschen

Λ



Zum Eulenturm

Matthias Schinnen, der Urgroßvater des heutigen Besitzers, begann Anfang des 20. Jahrhunderts mit der Flaschenweinvermarktung. Im Juli 2013 hat Timo Stölben den Betrieb von seinen Eltern Hans-Otto und Marie-Luise Stölben übernommen. Er hatte in Geisenheim und Udine studiert und war seit dem Studienabschluss 2008 für den Weinausbau verantwortlich. Seine Weinberge liegen in den Briedeler Lagen Schäferlay, Herzchen (mit den Fel-senterrassen Trieren) und Nonnengarten. Die Lagen Schäferlay und Trieren wurden in den preußischen Lagenkarten des 19. Jahrhunderts der höchsten Kategorie zugerechnet; Ende 2016 wurde Trieren wieder als Gewanne in die Weinbergsrolle eingetragen. Riesling nimmt 80 Prozent der Rebfläche ein, hinzu kommen Müller-Thurgau und Spätburgunder sowie ein wenig Dornfelder und Acolon. Ein knappes Drittel der Produktion entfällt auf Sekt. Das Weingut wurde mit der Betriebsübergabe renoviert, neue Holzfässer und Edelstahltanks wurden angeschafft, ebenso eine neue Weinpresse. Timo Stölben hat mit dem Jahrgang 2019 die Umstellung auf ökologischen Weinbau begonnen. Dem Schaumwein will er künftig noch mehr Aufmerksamkeit widmen; seit 2018 degorgiert er selbst.



Kollektion

Nicht nur theoretisch haben die Sekte des Hauses zugelegt, auch praktisch überzeugen sie mit einer sehr feinen, präzisen und nachhaltigen Art. Der als extra brut bezeichnete Schaumwein ist sehr zart in der Nase, mit leicht hefigen Noten, noch unentwickelt, im Mund schlank, präzise und lang, die Würze könnte vom Fassausbau der Grundweine herrühren. Unter den stillen trockenen Weinen ist der Connubio sicher der am leichtesten zugängliche Wein, kompakt, mit Spiel und leichter Würze im Nachhall. Deutlich verhalten-ner der Wein aus dem Briedeler Trieren, zartduftig, im Mund kompakt, im Moment nur ansatzweise seine Möglichkeiten zeigend. Der Wein aus der Schäferlay ist offener, fest, mit viel Spiel. Die süßen Weine Kabinett, Spät- und Auslese bauen perfekt aufeinander auf, sind saftig und sehr fein. —



Weinbewertung

- 88** 2015 Riesling Sekt brut nature | 12%/13,-€
- 87** 2015 Riesling Sekt brut | 12%/13,-€
- 85** 2018 Connubio Weißwein trocken | 12%/8,-€
- 89** 2018 Riesling Spätlese trocken Briedeler Schäferlay | 11,5%/12,-€ ☺
- 88+** 2018 Riesling Spätlese trocken Briedeler „Trieren“ | 12%/15,-€
- 84** 2018 Riesling „feinherb“ | 10,5%/7,-€
- 87** 2018 Riesling Spätlese „feinherb“ Briedeler Trieren | 11,5%/12,-€
- 87** 2018 Riesling Kabinett Briedeler Herzchen | 9%/8,50€ ☺
- 88** 2018 Riesling Spätlese Briedeler Herzchen | 8,5%/15,-€
- 89** 2018 Riesling Auslese Briedeler Schäferlay | 8%/25,-€
- 87** 2015 Spätburgunder trocken | 13,5%/21,-€