



Mit Herzblut
und Hingabe für guten
Wein & Sekt



Weingut
Thielen-Feilen

Das Weingut

Das Gut wurde 1928 von Anna und Johann Feilen gegründet. Anna, eine Magd aus Bochum, verliebte sich in den stolzen Moselwinzer. Johann errichtete das neue Anwesen für die damaligen Verhältnisse recht herrschaftlich, ja fast pompös. Unser Secco „Hannes im Glück“ ist nach ihm benannt. Anna und Johanns Sohn wurde Bürgermeister des Dorfes und setzte – in einer von Aufbruch gekennzeichneten Zeit – seine Akzente.

Der heutige Doppelname Thielen-Feilen kommt durch die Einheirat von Herbert Thielen, ebenfalls Winzer aus Minheim, zustande. Ria und Herbert vereinten Liebe und Beruf: Der von ihnen erbaute, groß dimensionierte Weinkeller, war ein wichtiger Eckpfeiler im Fassweingeschäft der 1970er und 1980er Jahre. Im Jahr 2013 übernimmt Stephan Thielen, in vierter Generation, und schlägt neue innovative Wege ein.



Stephan Thielen

Winzer | Inhaber

Stephan Thielen ist Individualist, enthusiastischer Macher und zugleich reflektierter Denker. Der Betriebsübernahme folgte ein fundamentaler Umbau und die Neuausrichtung des Betriebs.

Der Erfolg mündete 2019 in der Aufnahme im renommierten Weinführer Eichelmann.

Das Handwerk des Winzers lernte er von der Pike auf und auf verschiedenen Weingütern an der Mosel, an der Ahr und im Rheingau. „Mit Herzblut und Hingabe für guten Wein und Sekt“ – für Stephan Thielen weit mehr als nur ein Slogan.

Für herausragende Qualität arbeitet er unermüdlich mit viel Liebe zum Detail und bei Wind und Wetter in den Weinbergen.



Die Weine

Die edle Rieslingrebe ist unsere Königin und die Hälfte unserer Flächen ist mit ihr bestockt – vor allem den über 40 Jahre alten Rebstöcken gilt unsere Leidenschaft.

Bei insgesamt zehn weiteren Rebsorten im Betrieb zeigt sich auch eine große Vielfalt. Wir verstehen uns als Rebsorten-Weingut. Der Schwerpunkt liegt mit 80 % Anteil aber eindeutig bei Weißwein.

Wissend um ein perfektes Menge-Güte-Verhältnis, streben wir keine großen Mengenerträge an. Denn für die Qualität jeden Tropfen Weines, den wir produzieren, stehen wir mit unserem Namen. Unser ständiges Streben mündet in subtilen Handcraft-Weinen von einer ganz besonderen Wertigkeit.



Minheim an der Mosel

Von drei Seiten mit Wasser umrahmt, liegt unser Weinort Minheim am Flusskilometer 144 der Mosel. Auf dieser südexponierten „Sonneninsel“ werden bereits seit 1.000 Jahren Reben kultiviert. Heute bauen die Minheimer Winzer auf einer Fläche von ca. 145 ha Wein an. Nicht nur der besondere Standort macht

das Minheimer Terroir unverwechselbar. Vielmehr ist es ein Zusammenspiel von Geologie, Klima, Natur und Mensch. Wanderer und Naturliebhaber schätzen die malerischen Ausblicke und kleinen Entdeckungen am Wegesrand. Die uralten Trockenmauern in den Weinbergen sind ein Refugium für seltene Flora und Fauna.



Lagen | Terroir

Von unseren 5,5 Hektar Rebfläche gelten 1,5 Hektar als Steillagen. Die Steillagen „Günterslay“ und „Burglay“ tragen das Wort „Lay“ im Namen und verraten damit die Bodenart, denn Lay ist ein alter Ausdruck für Schiefer. Wir befinden uns hier an der Nordgrenze des Weinbaus in Mitteleuropa. Das Klima zeichnet sich durch verhältnismäßig kühle Sommer und milde Winter aus. Üblich sind aber auch deutliche Unterschiede zwischen den Jahren – was in jahrgangstypischen Weinen seinen Ausdruck findet.

In Minheim findet man vor allem in den Hängen Devon-Schiefer in allen Verwitterungsstufen. Durch seine grauschwarze Farbe speichert er Wärme und begünstigt auf diese Weise das Mikroklima zwischen den Reben. Auch prägt er die unverwechselbare Mineralität der Moselweine, insbesondere des Rieslings. Neben dem Schiefer findet man in den Auen vor allem sandreiche Flusssedimentablagerungen. Diese Lagen nutzen wir für früher reifende Rebsorten.





Vinifikation

Durch konsequente Ertragsbegrenzung, sorgfältige Pflege der Weinberge und eine möglichst lange Reifezeit der Trauben, schaffen wir die Basis für herausragende Weine. Hinterfragen und reflektieren von Literaturwissen und Althergebrachtem und das Begehen neuer Wege sind an der Tagesordnung.

Im Keller sind jedoch puristisch alle Vorgänge darauf gerichtet, die natürliche Qualität zu erhalten.

Mit einer modernen Tuchpresse wird den Trauben schonend der Saft entlockt. Die Moste gären teils bis zu 100 Tage lang. Die langsame Gärung bewahrt die Fruchtaromen der Weine. Im Keller findet kontrolliertes Nichtstun statt, fernab jeder teuren Hightech. Erst kurz vor der Abfüllung trennen wir die Weine von der Hefe: Potential, Charakter und Bekömmlichkeit zeichnen unsere Weine aus.

Das Ergebnis sind angenehm auffällige und dennoch polarisierende Weine, mit einer ureigenen Stilistik, entgegen dem Mainstream.



Nachhaltigkeit



Arbeiten im Einklang mit der Natur ist unsere Devise. Die Teilnahme am EU-Programm „Umweltschonender Steillagenweinbau“ oder der Einsatz rein biologischer Schädlingsbekämpfung mit Pheromonfallen sind für uns obligatorisch. Bunt blühende, artenreiche Pflanzen gehen mit der weinbaulichen Nutzung einher. Zuvor brach liegende Flächen haben wir wieder in mühevoller Arbeit rekultiviert und damit zum Erhalt der Kulturlandschaft beigetragen.

Weine sind und bleiben bei uns ein Naturprodukt und werden nicht im Keller zum massentauglichen Industrieprodukt geschunden. Alle unsere Weine und der Traubensaft sind natürlich, und damit vegan.



VEGAN



Unsere Weine

Weißweine

 <p>STADTGESPRÄCH</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: trocken, fruchtig  Traube: Weißburgunder 	 <p>SIEBTER HIMMEL</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: trocken, blumig Holzfassreife  Traube: Chardonnay 	 <p>UNIKUM</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: trocken, rassig  Traube: Riesling 	 <p>ALTE REBEN</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: trocken, Fülle und Schmelz  Traube: Riesling, 40 Jahre alte Rebstöcke
--	---	---	---

 <p>ZENIT</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: trocken, grüne gelbe Noten  Traube: Sauvignon-blanc, Steilhang 	 <p>CHARISMA</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: trocken, opulent  Traube: Gewürztraminer 	 <p>BESTES FASS</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: trocken, subtil  Traube: Riesling, Steilhang 	 <p>GAUDIUM</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: feinherb, weiche Säure  Traube: Johanner
--	--	---	---

 <p>FAVORIT</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: feinherb, saftig  Traube: Riesling 	 <p>TRADITION</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: feinherb, vollmundig  Traube: Riesling, 40 Jahre alte Rebstöcke 	 <p>DELIKUS</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: lieblich, animierend  Traube: Riesling 	 <p>PARADIES AUF ERDEN</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: fruchtsüß, gehaltvoll  Traube: Riesling, 40 Jahre alte Rebstöcke
---	---	--	---

Unsere Weine

Weißweine Riesling-Weine in der Liter-Flasche

 <p>ULTIMO</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: edelsüß, dominant und komplex  Traube: Riesling 	 <p>DEPUTAT</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: trocken  Traube: Riesling 	 <p>DEPUTAT</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: halbtrocken  Traube: Riesling 	 <p>DEPUTAT</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: lieblich  Traube: Riesling
---	--	--	---

Roséweine und Rotweine

 <p>AUSZEIT</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Rosé  Typ: trocken, aromatisch  Traube: Acolon, Muscaris (Rotling) 	 <p>PINK</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Rosé  Typ: feinherb, aromatisch  Traube: Acolon, Solaris (Rotling) 	 <p>INKOGINITO</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Rot  Typ: trocken, kräftig – Holzfassreife  Traube: Acolon, Cabernet Cortis, Dunkelfelder
--	---	--

Secco und Sekt

 <p>HANNES IM GLÜCK</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: trocken, fruchtbetont  Traube: Muscaris 	 <p>PRIVAT SEKT</p> <ul style="list-style-type: none">  Farbe: Weiß  Typ: brut, 2 Jahre Hefelager  Traube: Riesling
---	---



Alle unsere Weine und der Traubensaft sind natürlich, und damit vegan.

Spirituosen, Likör und mehr



**TRESTER
FEINBRAND**

40 % Vol.,
500 ml



**TRESTER
FEINBRAND
IM EICHENFASS
GEREIFT**

40 % Vol.,
500 ml



**ROTER
WEINBERGS-
PFIRSICHLIKÖR**

25 % Vol.,
500 ml



**NATURKRAFT
TRAUBENSAFT**

Weiß,
100 % Fruchtgehalt
750 ml



OMAS WEINGELEE

Rot, Weiß oder Chili
Riesling oder Acolon
220 g/Glas



**CRUNCHEESE
KÄSE-CRACKER**

Cracker aus 100% herzhafte
würzigem mittelalten Gouda
mit einem kräftigen Aroma.
Verfügbare Sorten: Klassik,
Chili oder Mediterran.

Der Versand innerhalb Deutschlands ist ab 12 Flaschen Wein/Sekt/Secco frei Haus.
Darunter fallen 6,- Euro Versandkostenanteil an.
Schauen Sie auch in unseren Online-Shop auf thielen-feilen.de/shop hier können Sie auch unsere
aktuelle Sortimentsliste downloaden.

Wir sind für Sie auf vielen Veranstaltungen in ganz Deutschland unterwegs.
Unsere aktuellen Termine finden Sie auf unserer Website unter thielen-feilen.de/termine





Weingut
Thielen-Feilen



Weingut Thielen-Feilen
Stephan Thielen
Moselweinstraße 11
54518 Minheim/Mosel
Telefon: 06507 9397051
Telefax: 06507 9397052
info@weingut-thielen-feilen.de
weingut-thielen-feilen.de