

Wein & Tee bei E.

Aktuelles – Januar 2026

Liebe Kundinnen und Kunden,

nun bin ich das erste Jahr neuer Inhaber von Wein & Tee

bei E. und es ist Zeit für ein Fazit, aber auch einen Ausblick auf die Zukunft. Zunächst gilt mein Dank meinem Team, ohne das 2025 nicht so gut gelaufen wäre. Allen voran das Ehepaar Sachse, denen ich viel zu verdanken habe. Aber auch Melanie, Heike und Linda haben zum Erfolg meines ersten Jahres als Wiehler Wein- und Feinkosthändler beigetragen.

Aber was wären wir ohne Sie, unsere geschätzten Kunden? Danke Ihnen, dass Sie uns Ihr Vertrauen geschenkt haben. Wir werden auch weiterhin mit Freude für Sie da sein. Wir wünschen Ihnen allen einen guten und gesunden Start ins neue Jahr und bleiben Sie uns gewogen.

Ihr Mark Rohsiepe und das Team von Wein & Tee bei E.

Unser nächstes Verkostungsthema – Hochprozentiges aus Obst

Wir beginnen unsere Verkostungen in diesem Jahr mit dem Thema „Hochprozentiges aus Obst“. Obstbrände und -geiste erfreuen sich besonders in der kälteren Jahreszeit großer Beliebtheit und es gibt sie in vielen Varianten. Wir werden diesen Variantenreichtum anhand einiger Obstsorten etwas näher beleuchten und laden Sie dazu herzlich ein!

Am 28. und 29. Januar 2026

haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Erzeugnisse aus Obstsorten bei uns vergleichend zu probieren. Die Abfolge und der Inhalt der Verkostung werden dabei im Wesentlichen durch Sie selbst bestimmt. Wir werden auch unser Grundsortiment an Calvados vorstellen. Dazu gibt es – wie immer – auch ein paar inspirierende Häppchen. **Wir beginnen an beiden Tagen gegen 16.00 Uhr.** Die Teilnahme ist für Sie kostenfrei. Um Anmeldung (bezogen auf den konkreten Tag) wird gebeten, um Plätze, Gläser und Häppchen optimal vorbereiten zu können. Wir freuen uns sehr auf spannende gemeinsame Entdeckungen!



Unsere besondere Empfehlung zum Valentinstag

„Lust for Life“ brut (vegan)

Wines n' Roses Viticultores, Valencia, Spanien

Von Wines n' Roses kennen und lieben unsere Kunden bereits verschiedene Rotweine, die jeweils berühmten Songs der Popgeschichte gewidmet sind, wie „Born to be wild“, „Final Countdown“ oder „Light my Fire“. Seit Herbst 2025 kommt als prickelnder Moment „Lust for Life“ von Iggy Pop hinzu. „Lust for Life“ ist ein Soloalbum von Iggy Pop, das 1977 in Zusammenarbeit mit

Im Wiehler 19, 51674 Wiehl

02262 / 75 16 55

Fax 02262 / 75 16 54

Di. - Fr. 09.00 - 13.00 Uhr

14.30 - 18.30 Uhr

Sa. 08.00 - 14.00 Uhr

Beratung und Verkauf auch nach Vereinbarung im Rahmen der gesetzlichen Öffnungszeiten!

Qualitätsweine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Neue Welt u. a.

Iberica – Weindepot®

Weindepot der Bischoffinger WZG

Beste Tees aus aller Welt und Teezubehör

Sekt, Prosecco und Champagner

Feine Spirituosen

Exzellente Zigarren

Ausgesuchtes Feinkostsortiment

Exklusive Gläser von Riedel und Spiegelau

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

Wiehl, Januar 2026

Volksbank Oberberg eG

IBAN: DE7038462135617838024

Sparkasse Gummersbach

IBAN: DE06384500001000756633

Inh.: Mark Rohsiepe

USt.-ID: DE450609318

www.WeinundTee.de

E-Mail Info@Weinundtee.de

David Bowie entstand und zu den erfolgreichsten Alben von Iggy Pop, dem „Godfather of Punk“ gehört.

Der Name dieses Sektes ist Programm! 100% Macabeo (diese Rebsorte ist auch als „Viura“ bekannt) mit nur 11% vol. und viel Geschmack! In der Nase präsentiert er ein feines und elegantes Bukett nach hellen Früchten. Im Mund frische Früchte, sehr ausgewogen und erfrischend mit moderater Säure. „Lust for Life“ macht einfach Spaß und ist als Motto für den Valentinstag ideal! Sehr erfrischend als Aperitif, zu leichten Mahlzeiten und Desserts.

€11,50/Flasche **6er Karton = €67 (€11,17/Fl.)**

Unsere Weinempfehlungen zu Raclette und Fondue

Bei Raclette und Fondue geht es neben den angenehmen Gesprächen und dem gemeinsamen Genießen auch darum, zu experimentieren und sich über die Kombinationen von Speisen mit verschiedenen Käsesorten oder Dips auszutauschen. Der Wein ist deshalb zwar unverzichtbar, sollte aber nicht zu temperaturempfindlich sein und es nicht übelnehmen, wenn er – beim Weißwein – auch mal ein paar Grad wärmer wird. Die Säure sollte moderat sein, weil es bei der gegebenen Aromenvielfalt sonst zu bitteren oder metallischen Tönen kommen könnte. Deshalb empfehlen wir Weine wie Silvaner oder Chardonnay sowie Rotweine mit moderater Tanninstruktur. Eine kleine Auswahl zeigen wir hier:

Weiß- und Grauburgunder „Quereinsteiger“ trocken 2024 (vegan)

Weingut Schmitges, Erden, Mosel

Seit Jahren einer unserer beliebtesten Weißweine! Sehr begehrt auch in „Kaspers Bistro“ im Sportpark in Nürnbrecht....

Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder. Die Trauben stammen aus kühleren Weinbergsparzellen. Der Wein wurde für 3 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Das kurze Vollhefälger rundet das saftige, finesse reiche Geschmacksbild ab. Trinkfreudig im besten Sinne, moderat in der Säure und ein sehr vielseitiger Speisebegleiter, der auch pikante Speisen harmonisch abrundet!

€9,95/Flasche **6er Karton = €58,- (€9,67/Fl.)**



Chardonnay „Edition M“ trocken 2024

WZG Wein & Hof Hügelheim, Markgräflerland, Baden

Intensives Bukett nach reifen Äpfeln, Birnen und Aprikosen, gepaart mit feinen Röstaromen. Im Geschmack vielschichtig, dicht und anhaltend mit schöner Harmonie und sehr gutem Trinkfluss. Die fruchtigen Aromen finden sich wieder. Nur 3,2g Restzucker/Liter – also wirklich trocken, aber vollkommen harmonisch und durch die schöne Frucht fast „süß“ wirkend. Minimal in der Säure mit 4,3g/Liter! Ein ausgezeichneter Begleiter von klassischem Raclette, Frikassees, hellen Fischgerichten und mittelkräftigem Käse, z.B. auch im Käsefondue.

€9,90/Flasche **6er Karton = €57,50 (€9,58/Fl.)**



Silvaner trocken Alte Reben „Familiengewächs“ 2024

Winzerkeller Sommerach, Sommerach, Franken

Der Winzerkeller Sommerach gehört seit längerem zu den besten Winzergenossenschaften Deutschlands und geht in seinem Qualitätsmanagement eigene Wege. Die Familiengewächse tragen die Namen der Winzerfamilien, die für Ihre Qualität im Weinberg verantwortlich sind. Winzerfamilien, die Ihrer Genossenschaft mit außergewöhnlich viel

Herzblut und Treue verbunden sind! Deshalb haben Ihre Namen einen Platz auf dem Etikett verdient.

Volles komplexes Bukett nach gelben Früchten. Eine dezente Birnenaromatik steht im Vordergrund. Im mittelkräftigen Geschmack finden sich die gelben Früchte wieder und verbinden sich mit der „typisch fränkischen“ Muschelkalkmineralität. Sehr ausgewogen und anhaltend. Er ist moderat in der Säure und liegt geschmacklich zwischen trocken und halbtrocken. Er verbindet sich u.a. deshalb perfekt mit den klassischen Zutaten eines Raclettes oder Fondues. Auch mit großem Vergnügen „solo“ zu trinken!

€8,95/Flasche

6er Karton = €52,- (€8,67/Fl.)



Pinot Gris halbtrocken 2024

Cave de Cleebourg, Cleebourg, Elsass

Dieser Wein aus dem nördlichen Elsass ist etwas ganz Besonderes! Er ist, wie die meisten Elsässer Weißweine, etwas länger im Fass gereift und wirkt sehr rund und zugänglich. Halbtrockene Grauburgunder sind in höherer Qualität in Deutschland sehr selten – aber wer diesen Typ Wein mag, wird diesen Pinot Gris lieben!

Reife helle Früchte und mineralische Töne im Bukett. Im Mund fruchtbeztont, sehr rund, füllig, langanhaltend und harmonisch. „Ein Maul voll Wein...“. Mit dem halbtrockenen Charakter und seiner geringen Säure ein typisch elsässisches Geschmacksbild, welches man SO nur dort findet. Ein lagerfähiger Wein, der die elsässische Küche bestens begleitet und damit auch für Raclette und Fondue bestens geeignet ist.

€9,50/Flasche

6er Karton = €55,- (€9,17/Fl.)

Blaufränkisch trocken 2024

Weingut Roth, Happenbach, Württemberg

Sabrina Roth bezeichnet ihren Lemberger als Blaufränkisch, weil sie die Erfahrung gemacht hat, dass es in ihrem Kundenkreis viele Winterurlauber gibt, die gern in Österreich sind. Blaufränkisch ist die österreichische Bezeichnung für Lemberger oder umgekehrt. Die Bezeichnung als Blaufränkisch ist in Deutschland zulässig – und wenn es dem Verkaufserfolg hilft... Feines Bukett nach reifen dunklen Früchten. Saftig und animierend nach roten Beeren und Kirschen am Gaumen, fein und mit zartem Gerbstoff ausgestattet. Der Abgang ist lang und animierend. Solo im Glas und zu kräftiger gewürzten Varianten des Raclette oder Fondue.

€8,95/Flasche

6er Karton = €52,- (€8,67/Fl.)



St. Laurent trocken 2022

Weingut Neef-Emmich, Bermersheim, Rheinhessen

Dieser St. Laurent von Dirk Emmich zeigt eindrucksvoll, warum St. Laurent immer beliebter wird! Er zeigt duftiges Bukett nach Waldbeeren – insbesondere Brombeere, Walderdbeere und Weichselkirsche, etwas Veilchen. Das Spiel von Fruchtsüße und Säure ist perfekt ausbalanciert, der Wein wirkt beschwingt und hat einen sehr guten Trinkfluss mit mittlerem Abgang. Wir lieben ihn solo im Glas und zum Raclette, besonders wenn dabei dunkles Fleisch und Pilze im Spiel sind. Jetzt trinkreif und lagerfähig für die nächsten 4-6 Jahre.

€11,-/Flasche

6er Karton = €64,- (€10,67/Fl.)



Unsere Empfehlungen als Raclette-Käse

Abbaye Ste. Mère

Isigny Ste. Mère, Normandie, Frankreich

Ein Schnittkäse von der berühmtesten Genossenschaft für Käse in Frankreich! Kuhmilch aus der Normandie, mind. 45% Fett i. Tr.. Dieser Käse ist halbfest, zeigt ausgezeichnete Schmelzeigenschaften und hat eine einzigartige Würze, die sich ausgezeichnet mit vielen Zutaten eines bunt gemischten Raclette verbindet. Trotz seiner natürlichen Milde hat er sowohl Geschmack als auch Charakter! Er schmeckt auch kalt sehr gut!

100g = €3,10



Morbier



Das ist ein französischer Kuh-Rohmilchkäse aus der Region Franche-Comté. Er ist halbfest und sein Fettgehalt beträgt mind. 50% Fett i.Tr.. Der aufgeschnittene Käse ist sofort an einem Streifen aus Pflanzenasche zu erkennen, der sich waagrecht durch den Käse zieht. Die Entstehung dieses Streifens hängt mit der Art der ursprünglichen Herstellung des Käses vor mehr als 200 Jahren zusammen. Damals konnten einsam gelegene Höfe in den Wintermonaten die Milch ihrer Kühe nicht ins nächste Dorf bringen. Da die Milch einer kleineren Herde nicht zum Käsen eines großen Comté-Rades reichte, stellten die Bauern in dieser Jahreszeit einen kleineren Käse her. Hierzu schichteten sie den Bruch der Milch vom morgendlichen Melkgang auf den des Abends. Damit sich auf dem frischen Bruch keine Kruste bildete und um ihn gegen Austrocknung und Verkeimung zu schützen, wurde die Käsemasse morgens mit Holzasche bestreut. Am Abend wurde dann der Bruch des zweiten Melkgangs auf die bereits vorhandene Käsemasse gegeben und gepresst. Heute wird die Holzkohlenasche nurmehr der Tradition wegen verwendet. Der Käse schmeckt mild-aromatisch und hat ausgezeichnete Schmelzeigenschaften, weshalb er für das Raclette hervorragend geeignet ist. Er schmeckt auch für sich ausgesprochen gut und ist deshalb sehr beliebt! **100g = €3,-**



Weine im Angebot:

Rioja Reserva „Leza García“ 2019 (vegan)

D.O.Ca. Rioja, Bodegas Leza García, Uruñuela, Spanien

Dieser Reserva ist eine Cuvée aus 90% Tempranillo und 10% Garnacha. Der Wein wird für 24 Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche und weitere 12 Monate auf der Flasche gereift. Der Holzeinfluss ist vorhanden, aber sehr moderat für einen Wein dieser Güte. Wirklich trocken mit 1,2g Restzucker/Liter und geringer Säure von 5,8g/Liter. Feines Bukett mit Aromen von reifen schwarzen Früchten und dezenten Vanillenoten vom Barriqueausbau. Am Gaumen sehr gut strukturiert, voll und rund, langanhaltend im harmonischen Abgang. Er harmoniert hervorragend mit dunklem Fleisch, kräftig gewürzten Eintöpfen, feinen Wildgerichten und geschmorter Lammkeule. Er ist aber auch ein Hochgenuss als Solist im Glas. Jetzt trinkreif mit Lagerfähigkeit für weitere mindestens 5 Jahre.

**Statt €15,50/Flasche jetzt €14,25/Flasche
6er Karton = €83,- (€13,83/Fl.)**



Weißburgunder trocken 2024

Weingut Neef-Emmich, Bermersheim, Rheinhessen

Dirk Emmich und sein Sohn Philipp gehören zu denjenigen Winzern, welche bei ihrer Qualität Jahr für Jahr „eine Schippe drauflegen“. Das zeigt sich auch noch einmal mehr beim Jahrgang 2024! Vielfach prämiert gehört das Weingut heute zu den führenden Weingütern Rheinhessens! Der Weißburgunder ist eine der Spezialitäten der Emmichs. Brillante, klare Frucht nach grünen Äpfeln, florale Noten nach Weißdorn und eine schöne Struktur sind die Hauptmerkmale. Ein frisch-fruchtiger, ungemein saftiger Weißwein, der sehr flexibel zu vielen Gelegenheiten passt. Hervorragend zum Raclette, vielfältigen leichten Salaten, und Fondue mit hellem Fleisch oder Fisch. Aber auch erfrischend als Aperitif oder einfach so.

Statt €9,95/Flasche **jetzt** **€9,20/Flasche**
6er Karton €53,50 (€8,92/Fl.)

Tees des Monats im Januar:

Früchtetee “Bratapfel”

Mit Apfelstückchen, Hibiskus-, Hagebutten, Orangenschalen, Mandelstücken, Vanillecuts und Aroma – so richtig für winterliche Gemütlichkeit. Ca. 10 Min. ziehen lassen.

50g	€ 3,00
100g	€ 5,00
250g	€ 12,50

Roibuschtee „Karamell“

Koffeinfrei, mit Haselnusskrokant, Karamellstücke 5% (enthält Magerkondensmilch, Butterfett) und Aroma. Ca. 5 Minuten ziehen lassen.

50g € 3,00
100g € 5,50
250g € 12,50

Für Anregungen, Kritik und Hinweise zur Gestaltung dieses Newsletters sind wir dankbar!