

Wein & Tee bei E.

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, Spiegelau u.a.

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

Wiehl, März 2026

Aktuelles – März 2026

Für Ihre Planung – unsere nächsten Thementage „Gemüseantipasti aus unserem Sortiment“

Gemüse ist nicht nur der wichtigste Bestandteil einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung – es ist darüber hinaus auch sehr schmackhaft!

Wir führen eine ganze Reihe von Gemüseprodukten, die auch jeweils bei bestimmten Kunden einen festen Platz auf dem Einkaufszettel haben. Aber da ist noch „Luft nach oben“!

Am Mittwoch/Donnerstag 15./16.04.26

haben Sie die Möglichkeit, bei uns eine Auswahl aus unserem umfangreichen Sortiment an Gemüseantipasti zu probieren und sich selbst ein Bild von der hohen Qualität unserer Produkte zu machen. Dabei fassen wir „Antipasti“ nicht so eng – es sind auch feine Häppchen aus Griechenland und Spanien dabei. Punktuell werden wir auch einige passende Weine empfehlen ☐

Beginn – auf vielfachen Wunsch – künftig stets um 16.30 Uhr.

Anmeldungen sind möglich unter Info@Weinundtee.de.

Frisch eingetroffen: unsere Ostertee's „Osterfeuer“ Schwarzer Tee

China/Ceylon-Blend mit Saflor- und Kornblumenblüten, Aroma und Orangenschalenstückchen. Ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Früchtetee „Osterfrüchtchen“

Apfel-, Karotten-, Erdbeer- und Rote Bete-Stücke, Korinthen, Hibiskus- und Sonnenblumenblüten, Aroma, Vanille. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Roibuschtee „Osterflamme“

Saflor- und Kornblumenblüten, Aroma und Orangenstücke – ca. 4-5 Min. ziehen lassen.

Alle drei Tees	50g	€ 3,00
	100g	€ 5,50
	250g	€ 12,50

Im Weiher 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!

Volksbank Oberberg eG

IBAN: DE70384621356317838024

Sparkasse Gummersbach

IBAN: DE06384500001000756633

Inh.: Mark Rohslepe

USt.-ID: DE450609318

www.WeinundTee.de

E-Mail Info@Weinundtee.de



Trüffel-Ostereier!

Nur in der Osterzeit bieten wir Trüffel-Ostereier aus handwerklicher Fertigung, in diesem Jahr von der Firma Lauenstein aus der Oberpfalz, an. In diesem Jahr sind es:

- ✓ Macadamia Nougat o. A.
- ✓ Vollmilch-Nougat o. A.
- ✓ Dunkles-Nougat zb o. A.
- ✓ Himbeer-Waldfrucht o.A.
- ✓ Eierlikör
- ✓ Irish Coffee
- ✓ Erdbeer-Quark
- ✓ Himbeer-Geist

Solange Vorrat reicht: Stück (ca. 20g) € 1,75 – ab 10 Stück € 1,60

Ebenfalls frisch eingetroffen:

Frühlingsflirt 2025

Ruppertsberger Winzerverein Hoheburg eG, Pfalz

Von Vielen erwartet, jetzt frisch eingetroffen! Ein beschwingter, frischer und lebendiger Wein, der nach unserem Empfinden jedes Jahr ein wenig besser wird ☐ ! Cuvée aus Rivaner und Riesling. Sehr ansprechendes Bukett nach weißen Früchten und dem typisch mineralischen Ton der Mittelhaardt. Im Geschmack fruchtbetont und trocken, mit fein abgestimmter Säure und perfekter Harmonie. Universeller und sehr bekömmlicher Weißwein, der sehr gut mit Gemüsegerichten, leichten Salaten, Fisch und Geflügel harmoniert. Macht Spaß und animiert zu mehr!

€ 5,85/Flasche

6er Karton = € 34,- (€ 5,67/Fl.)



Unsere Thementage „Aktuelles aus Bordeaux“ im Februar kurzer Rückblick

Bordeaux ist nach wie vor und unangefochten die wohl faszinierendste Weinbauregion der Erde und mit ca. 110.000 ha auch die größte zusammenhängende Weinbauregion überhaupt. In den letzten 5-6 Jahren haben die Bordeaux-Winzer wieder zum ursprünglichen Bordeaux-Stil zurückgefunden. Viele aktuelle Weine zeichnen sich deshalb wieder durch geschliffene, kühle Eleganz und moderate Alkoholwerte aus. Man kann das auch als eine Emanzipation von Robert Parker auffassen. Von Robert Parker hoch bewertete Weine waren und sind wichtig für den Export in die USA. Diese Weine weisen jedoch oftmals hohe Alkohol- und Extraktwerte aus, zeigen sehr deutliche Barriquenoten und wirken auf die Dauer „ermüdend“. Der jetzt, auch bei unseren vorgestellten Weinen, häufig wieder anzutreffende Stil ist jedoch fein, elegant, sehr animierend mit tollem Trinkfluss und moderaten Alkohol- und Säurewerten. So waren auch die großen Bordeaux-Weine bis ca. 1990...

Wir haben für diesen Thementag das Gebiet noch etwas größer gefasst und das Bergerac-Gebiet – einschließlich Monbazillac – mit zusätzlichen ca. 12.000 ha eingeschlossen. Bergerac ist das unmittelbare Nachbargebiet zu Bordeaux. Es liegt landeinwärts von Bordeaux mit dem Hauptfluss Dordogne, hat ähnliche klimatische Bedingungen und arbeitet im Wesentlichen mit den gleichen Rebsorten. Die Bodenverhältnisse sind etwas anders gelagert, weil im Bergerac-Gebiet oftmals auch kalkreiche Böden vorkommen. Viele Bordeaux-Winzer bewirtschaften sowohl in Bordeaux als auch im Bergerac-Gebiet ihre Weinberge. Dazu gehört auch Stéphane Puyol, von dem 2 Weine präsentiert wurden. Das Monbazillac-Gebiet nimmt im Bergerac eine ähnliche Sonderstellung ein wie das Sauternes-Gebiet in Bordeaux. Die dort erzeugten edelsüßen Weißweine sind im Charakter grundsätzlich denen von Sauternes ähnlich, aber in der Tendenz etwas leichter,

zugänglicher und deutlich preisgünstiger. Krimi-Fans ist das Bergerac-Gebiet vielleicht von der Reihe „Bruno, Chef de Police...“ von Paul Walker bekannt.

Bordeaux ist für seine hohen Qualitätsstandards berühmt und es geht ihm häufig der Ruf voraus, sehr hochpreisige Weine zu erzeugen. Aber genau wie in anderen Ländern gibt es Spitzenerzeuger mit entsprechenden Preisen und eine sehr große Anzahl von Winzern, die äußerst preisgünstige Weine auf Top-Niveau produzieren. Das gilt umso mehr, wenn man sich auf gute und sehr gute Jahrgänge konzentriert, denn im gesamten Gebiet sind die Klimaschwankungen ganz wesentlich für die Qualität eines Jahrganges verantwortlich und es gilt dort nach wie vor das Motto: „Jahrgang geht vor Lage“.

Wir konzentrierten uns auf die letzten 5 Jahrgänge und auf Weine mit – nach unserer Überzeugung – exzellentem Preis-Genuss-Verhältnis.

- **2020** war ein überdurchschnittlicher Jahrgang mit Spitzenweinen aus Saint-Émilion und Pomerol sowie aus dem Médoc. Getragen von perfekter Reife der Trauben samt Tanninen sowie kühler Frische.
- **2021** war ein Jahrgang, der sich von den wärmeren Vorjahren abgrenzt, und eher auf Eleganz als auf Opulenz setzt. Das ist das ursprüngliche „echte“ Geschmacksbild, mit dem Bordeaux seinen Ruf begründete.
- Der überragende **2022er**-Jahrgang wird sogar mit dem legendären Weinen aus 1982 verglichen. Die Weine zeigen von den Preisen her einen „Ausreißer“ nach oben, waren bei geringen Erträgen sehr begehrt und häufig schnell ausverkauft. Hier bleibt aus unserer Sicht die Entwicklung abzuwarten – wir werden sicher auch aus diesem Jahrgang noch sehr feine Weine bekommen.
- **2023** wird ebenfalls als deutlich überdurchschnittlich beurteilt. Relativ große Erntemengen, damit vertretbare Preise, frühe Zugänglichkeit und gleichzeitig hohe Lagerfähigkeit werden diesem Jahrgang bescheinigt.
- **2024** war klimatisch – wie häufig 4er Jahrgänge in Bordeaux – ein sehr herausforderndes Jahr mit relativ geringer Erntemenge. Hier wurden Winzer belohnt, die mit der Weinlese auf optimales Wetter gewartet haben. Allerdings gab es dann nicht mehr viel, aber sehr guten Wein. Ein Jahrgang, bei dem der Konsument genau hinschauen muss, dann aber positive Überraschungen erleben kann.
- **2025** war ein trockenes und ausgeglichenes Jahr, welches sehr großes Qualitätspotenzial zeigt. Bei den Rotweinen bleibt die Entwicklung – mit Vorfreude – abzuwarten. Weiß- und Roséweine ohne Barriqueausbau werden im Laufe des Jahres ausgezeichnete Qualitäten zeigen.



Die Weine:

1. Château Haut Bessac blanc 2024 ,AOC Entre-deux-mers

Cuvée aus 80% Sauvignon Blanc und 20% Muscadelle, im Edelstahl vergoren und ausgebaut. Aromen nach Grapefruit und grünem Apfel, ein typisch moderner Entre-Deux-Mers, der immer Vergnügen bereitet! **€ 8,25/Fl.** 6er Karton = € 48,- = € 8,-/Fl. Dazu gab es Cracker mit Alioli und Garnele in Kräuter-Knoblauch-Öl

2. Château Trébiac blanc 2024, AOC Graves (neu bei uns)

Das Gebiet Graves steht für die hochwertigsten trockenen Weißweine aus Bordeaux. Dieser Wein wird regelmäßig mit 1-2 von möglichen 3 Sternen im Guide Hachette, dem wichtigsten französischen Weinführer, bewertet. 100% Sémillon – damit eine absolute Rarität. In Edelstahl vergoren und ausgebaut. Intensive Note nach Birne und Mirabelle – ein „üppiger“ Weißwein mit einem sehr langen intensiven Abgang.

€ 11,50/Fl. 6er Karton = € 67,- = € 11,17/Fl.

Dazu gab es Cracker mit Hummerbutter





3. L'Esprit de Belair Rosé 2025, AOC Bergerac

Diesen bezaubernden Rosé führen wir seit einigen Jahren in unserem Sortiment. Cuvée aus 50% Merlot und 50% Cabernet Franc, kühl und langsam vergoren, um ein Maximum an Frucht zu extrahieren, sehr zarte Roséfarbe, ähnlich einem Blanc de Noir. Tropische Früchte, mineralische Töne und vielleicht ein wenig Cassis. Moderat in der Säure - ein perfekter Rosé zu jedem Anlass!

€ 8,50/Fl. 6er Karton = € 49,50 = € 8,25/Fl.

4. Château de Bernadon 2021, AOC Bordeaux (neu bei uns)

Ein köstlicher, saftiger Jahrgang 2021 mit deutlichen Noten von Sauerkirsche und Brombeere. Als in Edelstahl ausgebaute Cuvée aus 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc ist er am Gaumen charmant, rund, geschmeidig, dezent tanninhaltig und im Abgang mit dezenten Cassis-Noten. Ein ausgewogener, leichter Bordeaux mit sehr schönem Trinkfluss. 2 Sterne im Guide Hachette!

€ 7,30/Fl. 6er Karton = € 42,50 (€ 7,08/Fl.)



5. Château La Chapelle 2023, AOC Bordeaux (neu bei uns)

Diese Cuvée aus 70% Merlot und 30% Cabernet Franc wurde ebenfalls in Edelstahl vergoren und ausgebaut. Bukett nach reifen roten Früchten mit dezenten Noten von hellem Tabak, die auf die Lagerfähigkeit hinweisen. Mit etwas Zeit im Glas zeigen sich leichte Trüffelnoten. Sanft und vollmundig. Am Gaumen entwickeln sich schöne, reife, cremige Tannine.

Sehr schöne aromatische Länge die charakteristisch ist für große Weine aus Bordeaux und hier umso mehr überrascht – und erfreut!

€ 7,50/Fl. 6er Karton = € 43,50 (€ 7,25/Fl.)

6. Cuvée IV by Lamothe Belair 2022, AOC Bergerac (neu bei uns)

Stéphane Puyol vereint in dieser Cuvée 4 wichtige Rebsorten des Bordelais: 70% Merlot und je 10% Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Malbec. 35 Jahre alte Rebstöcke (Vieilles Vignes) lassen Konzentration, Ausgewogenheit und eine gewisse „Üppigkeit“ erwarten. Ausbau in gebrauchten Barriques. Kräftiges Bukett mit Noten von Cassis, Sauerkirschen und anderen roten Früchten, am Gaumen mit runden, gut eingebundenen Tanninen und eleganten Fruchtaromen. 1 Stern im Guide Hachette! € 9,20/Fl. 6er

Karton = € 53,50 (€ 8,92/Fl.)

Dazu gab es Baguette mit Périgourd-Pastete



7. Château la Fleur Poitou 2021 AOC Lussac Saint-Émilion

Seit dem Jahrgang 2019 konstant in unserem Sortiment und sehr beliebt! Saint-Émilion-typische Cuvée mit 90% Merlot und 10% Cabernets, für ein Jahr zu 60% in neuen und 40% in gebrauchten Barriques ausgebaut. Dunkle Waldfrüchte, ein Hauch Zedernholz und etwas Vanille im Bukett. Im Mund finden sich die dunklen Früchte wieder. Dazu kommen Noten nach Schokolade und wieder dezente Vanille. Die Tannine sind präsent, aber ausgesprochen seidig-sanft. Der Abgang ist lang, harmonisch und sehr animierend.

€ 11,95/Fl. 6er Karton = € 69,50 (€ 11,58/Fl.)

8. Cru Bourgeois „Château Mareil“ 2020, AOC Médoc

Der Folgejahrgang des bei uns sehr beliebten 2019ers! Cuvée aus 57% Cabernet-Sauvignon, 36% Merlot und 7% Cabernet-Franc, für 12 Monate in gebrauchten Barriques gereift. Sehr säurearm mit 3,20g Restsäure/Liter und konsequent trocken mit 0,50 g RZ/Liter. Im Bukett Aromen von Kirschen und schwarzen Beeren. Hinzu kommt zarte Kräuterwürze und dezente Vanille. Im



Mund weich und vollmundig mit saftiger „süßer“ roter und schwarzer Frucht und harmonischen Tanninen, die zu einem langen, kraftvollen und animierenden Finale führen

€ 12,95/Flasche

6er Karton = € 75,- (€ 12,50/Fl.)

Dazu gab es zweierlei Schokolade (47% Kakao mit Meersalz & 72% Kakao)

9. Château Martinet 2020, St.-Émilion Grand Cru

Ein „Geheimtipp“ unter der Weinen des rechten Ufers der Gironde. Selten bekommt man so viel klassischen Saint Émilion für einen solchen Preis in sein Glas! Cuvée aus 65% Merlot und 35% Cabernet Franc, die Reben sind rund 40 Jahre alt. Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques mit schwacher Toastung. Im Bukett schöne Noten von schwarzen Beeren, am Gaumen ebenfalls viel Frucht, die Cassisnoten finden sich wieder. Im Mund kraftvoll mit seidigen Tanninen mit einem langen animierenden Abgang.

Wir führen – solange Vorrat reicht - verschiedene Jahrgänge bis 2013.

€ 22,-/Fl.

6er Karton = € 28,- (€ 21,32/Fl.)



10. Domaine de Montlong Blanc bio, AOC Monbazillac (edelsüß)

Klassische Cuvée aus 70% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc und 20% Muscadelle. Komplexe Aromenvielfalt und eine perfekte Balance zwischen intensiver Süße und feiner Säure. Bukett von kandierten Früchten, Honig und Pfirsichen. Am Gaumen Noten von saftigen Aprikosen und exotischen Gewürzen, begleitet von einer angenehmen Frische. Seine Süße ist wunderbar ausbalanciert. Er endet mit einem frischen Abgang. **€ 12,50/Flasche** 6er Karton = € 72,50 (€ 12,08/Fl.)

Dazu gab es Comté Réserve mit einem Klecks Wiehler Blütenhonig

Die Zutaten zu den empfohlenen „Häppchen“ sind i.d.R. bei uns erhältlich, soweit Nachfrage besteht (Pasteten und Cremes sind Frischprodukte und können naturgemäß nur bei regelmäßigem Abverkauf von uns angeboten werden). Als Baguette verwenden wir Baguette von PanPan Kraus!

Neu bei uns – Weine der Domaine St. André aus Mèze im Hérault

Die Domaine St. André liegt in Mèze im Hérault, an den Ufern des Étang de Thau, gegenüber von Sète und dem Mont Saint-Clair, mit Blick auf das Mittelmeer. Sie umfasst 75 ha an zusammenhängenden Weinbergen in einem geschützten Naturgebiet. Das Weingut vereint die traditionellen Rebsorten des Languedoc (Cinsault, Carignan, Chardonnay, Muscat, Roussanne, Syrah, Vermentino und Viognier) sowie einige Rebsorten aus dem Bordelais (Merlot, Cabernet Franc und Sauvignon Blanc). Die Weinberge profitieren von einem mediterranen Klima, das durch den Einfluss des Meeres gemildert wird. Die lehm- und kalkhaltigen Böden sind ideal für die Produktion von Weinen ausgezeichneter Qualität.

Im Jahr 2002 kauften Inès und Thierry Hébert das Weingut, um diesem Anwesen, das seit zwei Jahrhunderten im Besitz derselben Familie war, neuen Schwung zu verleihen. Das ist in vollem Umfang gelungen! Wir führen zwei Weine, die uns in der Verkostung sehr begeistert haben – was wir auch von Ihnen hoffen!

Syrah 2025

Dieser rebsortenreine Syrah wurde nach kühler Vergärung in Edelstahl gereift, um ein Maximum an Frucht zu erreichen. Im Glas finden Sie ein tiefes rubinrot mit violetten Reflexen. Ein junger und weicher Rotwein mit Aromen von schwarzen Kirschen und Anklängen von Pfeffer und mediterranen Kräutern. Am Gaumen weich und voll mit sanften Tanninen. Nur 0,8g Restzucker/L und



4,8g Säure/L – damit konsequent trocken, sehr verträglich und als junger Wein außergewöhnlich harmonisch. Langanhaltend im Abgang. Ideal zu kräftigem Gemüse, Grill- und Schmorgerichten und mittelkräftigem Käse.

Sauvignon Blanc 2025

Ein außergewöhnlich frischer, trockener Weißwein mit herbalen Noten im Bukett, ergänzt von Zitrustönen. Am Gaumen lebhaft und frisch mit einem eleganten und gut ausbalancierten Körper und langem Abgang. Wie auch beim Syrah nur 0,8g RZ/L und 4,8g Säure/L. **Das ist deutlich weniger Säure als bei Grauburgunder!** Das feine und anhaltende Finale wird durch mineralische und kräuterige Noten geprägt. Ausgezeichnet für sich zu genießen und hervorragend zu Salaten mit mediterraner Kräuterwürze, Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Ziegenkäse.

Beide Weine

€ 8,95/Flasche 6er Karton, auch sortiert € 52,- (€ 8,67/Fl.)

Monatsangebote:

Dona Vitoria Tinto 2021

VR Alentejo, Ravasqueira Vinhos, Arraiolos, Portugal



Die traditionsreiche Familie Ravasqueira erzeugt nicht nur großartige Weine und Olivenöle, sondern betreibt auch ein äußerst bemerkenswertes Kutschenmuseum, in dem u.a. die für Victoria Luise gedachte Kutsche ausgestellt ist, wenn sie gemeinsam mit Manuel II als Königspaar aus dem englischen Exil nach Portugal zurückkommen würde. Das ist zwar nie passiert, aber die Kutsche ist dennoch ein Prunkstück dieses Museums und bildet das Bindeglied zu diesem bemerkenswerten Rotwein, der eine „große Auswahl = Grande Escolha“ des Weingutes ist. Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Aragonez und Trincadeira, für 8 Monate in gebrauchten französischen Barriques gereift. Mit 1,5g Restzucker/Liter und 5,30g Säure/Liter wirklich trocken und relativ säurearm.

Im intensiven Bukett reife dunkle Früchte, nur ein Hauch Vanille und feinwürzige Töne. Im Mund kommen zu den reifen dunklen Früchten Noten von Steinpilzen und etwas Pfeffer (typisch für die Rebsorte Trincadeira) hinzu. Sehr harmonisch mit moderater Tanninstruktur und langem Abgang. Ausgezeichnet für sich zu genießen und ideal für Steaks, dunkle Schmorgerichte (Lamm!), kräftiges Gemüse und mittelkräftigen Käse.

Statt € 9,50/Fl. jetzt € 8,75/Fl.
6er Karton = € 51,- (€ 8,50/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“. 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, ungemünstelter Weißwein, der sehr flexibel zu vielen Gelegenheiten passt. Hervorragend zu leichteren Fischgerichten und Salaten und – ein paar Wochen weiter – zum Spargel. Aber auch erfrischend als Aperitif oder einfach so. Am besten aus dem Riesling-Glas der Serie „Veritas“ von Riedel zu genießen!



Statt € 9,95/Fl. jetzt € 9,30/Fl. 6er Karton = € 54,- (€ 9,-/Fl.)

Tees des Monats im März:

„Frühlingstau“ Grüner Tee

Sencha mit Kornblumen-, Sonnenblumen- und Rosenblüten und Aroma – aufgießen mit ca. 80°C heißem Wasser und ca. 2 min. ziehen lassen.

50g	€ 3,00
100g	€ 5,50
250g	€ 12,50

„La Vita“ – Erholungstee

Der richtige Tee, um wechselhaftes Wetter mit Bravour zu meistern! Lapachotee mit Lemongras, Sencha, Pu Erh-Tee, Katzenpfötchen, Aroma, Himbeeren und Orangenschalenstückchen.

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!