

Wein & Tee bei E.



Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest mit schönem Wetter und einen fleißigen Osterhasen!

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 und Accessoires

Ausgesuchtes Feinkostsortiment

Exklusive Gläser

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

Wiehl, April 2025

Aktuelles – April 2025

Unsere Öffnungszeiten zu Ostern

Am Gründonnerstag haben wir regulär von 09.00 – 13.00 Uhr und von 14.30 – 18.30 Uhr geöffnet. Am Ostersonntag sind wir von 08.00 – 13.00 Uhr für Sie da!

Unser nächstes Themenwochenende – Aktuelles aus Österreich

Österreich ist kein großes Land und hat durch seine geographische Struktur auch keine große Weinbaufläche. Dafür gibt es aber eine Vielzahl von Weinen, die einzigartig sind und auch weltweit ihresgleichen suchen. Hinzu kommen das hohe Qualitätsstreben der Winzer, die exzellente Küche und die feine Lebensart der Österreicher. All das führt zu wunderbaren Weinen, die zu entdecken sich lohnt!

Vom 08.05.25 – 10.05.25

haben Sie die Möglichkeit, diese Vielfalt in einem kleinen Ausschnitt bei uns näher kennen zu lernen. Dazu gibt es – wie immer – auch ein paar inspirierende Häppchen.

Donnerstag und Freitag beginnen wir gegen 16.30 Uhr, am Samstag gegen 12.00 Uhr.

Die Teilnahme ist für Sie kostenfrei. Eine Anmeldung (bezogen auf den konkreten Tag) ist erforderlich, um Plätze, Gläser und Häppchen optimal vorbereiten zu können.

Wir freuen uns sehr auf diese Verkostung mit Ihnen und auf spannende gemeinsame Entdeckungen!

Der Mai wirft seine Schatten voraus! Für Ihre Planung: Frühlingswoche in Wiehl – Wir öffnen unsere „Straußwirtschaft“

Die Aktionsgemeinschaft der Wiehler Einzelhändler, Gastronomen und Dienstleister „Wiehler Ring e.V.“ (WIR) führt auch in diesem Jahr die schon traditionelle Frühlingswoche vom 26. April – 04. Mai 2025 durch. Viele Aktionen werden gerade vorbereitet.

Wir werden bei trockenem Wetter in unserem Hof Tische und Bänke aufbauen und in der bekannten ruhigen und entspannten Atmosphäre feine Häppchen und Weine anbieten. Dazu kommen viele Angebote, und auch bei schlechtem Wetter werden wir gute Stimmung haben.

Wir planen unsere „Straußwirtschaft“

am Samstag, 03.05.25 von 17.00 – 21.00 Uhr und

am Sonntag, 04.05.25 (verkaufsoffener Sonntag) von 13.00 – 18.00 Uhr.

und laden Sie ganz herzlich zu uns ein!

Im Welher 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

www.WeinundTee.de

[E-Mail Info@Weinundtee.de](mailto:Info@Weinundtee.de)

In diesem Jahr etwas später, weil der Wein etwas Zeit für seine Entwicklung benötigte – aber jetzt frisch eingetroffen:

Rivaner & Riesling „Einblick“ trocken 2024

WZG Alde Gott, Sasbachwalden, Baden

bringt den Frühling ins Herz...

Stets einer der qualitativ besten „Frühlingsweine“ und 2024 war qualitativ auch bei „Alde Gott“ wieder ein ausgezeichnete Jahrgang! Fein-fruchtig und frisch im Bukett! Im Geschmack fruchtbetont und trocken, dabei weich und harmonisch mit überraschender Raffinesse und nur 11,5 % vol.. Ein universeller und sehr bekömmlicher Weißwein, der als pure Erfrischung genossen werden kann und sehr gut mit leichten Salaten, Gemüse, Fisch und Geflügel harmoniert.

€5,85/Flasche

6er Karton = €34,- (€5,67/Fl.)



Pasta – schmeckt auch glutenfrei

Die Pastaprodukte der Firma Rummo aus Benevento in Kampanien sind bei uns seit langem beliebt und das vor allem, weil sie geschmacklich hervorragend sind und die besondere Eigenschaft haben, nicht zu verkochen. Auch wenn die Kochzeit einmal aus Versehen etwas überschritten wird, ist das kein Grund zur Unruhe... Rummo hat ein einzigartiges Herstellungsverfahren entwickelt und damit für viel Entspannung in der Küche gesorgt.

Schon seit geraumer Zeit gehört auch glutenfreie Pasta zu unserem Rummo-Sortiment und nach unserer Erfahrung ist das die beste glutenfreie Pasta über-

haupt! Auch hier kann man in der Küche schon einmal die Zeit etwas vergessen und die Pasta ist geschmacklich perfekt und „al dente“...

Jetzt wurde das Sortiment spürbar erweitert und wir führen aktuell:

- ☺ Spaghetti N° 3 – der Klassiker schlechthin
- ☺ Linguine N° 13 – auch ein langes Format, die jedoch etwas stärker und breiter als Spaghetti sind -besonders für Pasta Carbonara zu empfehlen
- ☺ Fusilli N° 48 – kurzes, gekringeltes Format – ideal zu Ragouts und dickeren Saucen
- ☺ Penne Rigate N° 66 – perfekt für helle Saucen und auch zum Überbacken
- ☺ Mezzi Rigatoni N° 51 – ideal zum Füllen und für Ofengerichte

Je 400g = €4,90



Einige „Neuankömmlinge“ und Empfehlungen für das Frühjahr:

Weißer Gutedel trocken 2024

Weingut Julius Zotz, Heitersheim, Markgräflerland

Gutedel ist die klassische Weißweinrebsorte des Markgräflerlandes – einer Region, die seit jeher für gute Küche und guten Wein steht. Namentlich ist der gesamte Raum auch „Spargelland“ – Ihringen am Kaiserstuhl ist der wärmste Ort Deutschlands und ab März – zusammen mit dem frischen Gutedel aus dem Markgräflerland – gibt es dort hervorragenden Spargel.

Dieser Wein wird kühl im Edeltank vergoren mit anschließendem Feinhefelerager bis zur Abfüllung. Im Bukett feinfruchtige Aromatik mit Aromen von grünen Äpfeln und Melone. Im Geschmack viel Frische,



Wein & Tee bei E.

milde Säure mit Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten. Passt hervorragend zu leichten Speisen wie Spargel, Forelle und Geflügel oder als Apéritifwein.

€7,65/Flasche

6er Karton = €44,50 (€742/Fl.)



„Handschrift“ Weißburgunder trocken 2022

Ein außergewöhnlicher Weißburgunder! Kontrolliert kalt über drei Wochen vergoren und danach auf der Feinhefe gereift. Das führt zu einer enormen Fruchtfülle bei nur knapp 11% vol.! Im Bukett reiche, duftige Aromen, die an Ananas, Pfirsich und Maracuja erinnern. Der Geschmack ist frisch und fruchtig mit gut ausbalancierter, milder Säure und mittellangem Abgang. Ausgezeichneter Apéritif und perfekter Speisenbegleiter zu Spargelgerichten, Meeresfrüchten, Kalbfleisch, mildem Käse oder zur asiatischen Küche.

€11,-/Flasche

6er Karton = €64,- (€10,67/Fl.)

Grillo „Mongreno“ 2023 trocken

Terre Siciliane Grillo I.G.P, Cantina Alibrianza, Moasca, Sizilien
Grillo ist als Weißweinrebsorte in Sizilien genauso dominant wie der Nero d'Avola als Rotweinrebsorte (s.u.). Sie bildet die Grundlage für den bekannten italienischen Likörwein Marsala. In den letzten Jahrzehnten keltern immer mehr sizilianische Winzer aber auch hervorragenden trockenen Weißwein aus den Trauben der Sorte. Grillo stammt ursprünglich aus Apulien. Nachdem jedoch die Reblauskatastrophe im 19. Jahrhundert einen Großteil der heimischen Reben auf Sizilien ausgerottet hatte, bestockten die sizilianischen Weinbauern große Flächen neu mit den widerstandsfähigen Grillo-Weinstöcken, die aufgrund ihrer Robustheit das heiße Klima hervorragend vertrugen. Er wird heute vor allem im Westen der Insel rund um die Stadt Trapani angebaut, woher auch dieser Einzellagen-Wein stammt.



Feines Bukett nach exotischen Früchten. Ein weicher Wein, ausgewogen und körperreich, süffig mit wenig Säure, der am besten zu mittelkräftigen Salaten, kalten Suppen, vielfältigen Fischgerichten, Meeresfrüchten und hellem Fleisch passt, aber auch wunderbar in der warmen Jahreszeit auf der Terrasse genossen werden kann.

€8,95/Flasche

6er Karton = €52,- (€8,67/Fl.)



Alvarinho Reserva „Estreia“ 2022

DOC Vinho Verde, Viniverde SA, Ponte da Barca, Portugal
Vinho Verde ist in Deutschland nach wie vor eine Art „Geheimtipp“ – und rebsortenreiner Alvarinho in noch größerem Maße! Aus Galizien in Nordspanien als „Albariño“ schon etwas bekannter und in Spanien als exzellenter Begleiter von Fisch und Meeresfrüchten absolut „en vogue“ – vergleichbar mit Sancerre in Frankreich oder Lugana in Italien. Alvarinho wächst im grünen Norden Portugals (daher der Name Vinho Verde) oftmals auf Granitgestein, was ihm eine einzigartige und seltene Mineralität und Frische verleiht.
Im Bukett frische Zitrusaromen und eine feine Mineralität. Im Mund eine ganz leichte Mousseux, wie sie typisch für Vinho Verde ist. Im Mund frisch und elegant mit feinen Noten von tropischen Früchten und Zitrus. Der Abgang ist ausgesprochen frisch und animierend.

Im Mund frisch und elegant mit feinen Noten von tropischen Früchten und Zitrus. Der Abgang ist ausgesprochen frisch und animierend.

Ideal für sich als pure Erfrischung und ausgezeichnet zu leichten Fischgerichten, Meeresfrüchten, leichten Salaten und Ziegenfrischkäse.

€8,95/Flasche

6er Karton = €52,- (€8,67/Fl.)

Old World Zinfandel 2021

IGT Puglia, Cantina Provinco Italia SPA, Cetona, Italien
Zinfandel ist bekanntlich die Bezeichnung für die Rebsorte Primitivo, wenn diese in Kalifornien angebaut wird. Wenn ein Primitivo als „Zinfandel“ bezeichnet wird, geschieht dies wohl, um seine Chancen auf dem Weltmarkt zu verbessern. Das Etikett ist jedenfalls in einem ausgeprägten Retro-Stil gehalten...

Für eine intensivere Farbe und Aromatik verbleiben bei diesem Rotwein die Traubenschalen während der Gärung länger auf dem Most. Danach reift ein Teil des Weines im Barrique. Das Ergebnis ist ein tieferer Wein. Aromatisches, feinwürziges Bukett mit intensiven Anklängen von Kirschen. Vollmundig und samtig am Gaumen mit weichem und langanhaltendem Finale. Durch seine vollmundige Struktur sehr gut für sich zu genießen und wir haben ihn sehr zu Lammgerichten, zu kräftigem Gemüse und zu reifem Bergkäse genossen!

€10,-/Flasche

6er Karton = €58,- (€9,67/Fl.)



Weine im Monatsangebot



Nero d'Avola „Forriero“ 2022

Cantina Alibrianza, Moasca, Sizilien

Nero d'Avola (Schwarzer aus Avola) ist DIE autochthone Rotweinrebsorte Siziliens und wird auch hauptsächlich dort angebaut. Charakteristisch für die Rebsorte sind ihre tiefdunkle Färbung, ein würzig-warmer Charakter und eine moderate Säurestruktur. Bei Andreas Mazzei findet Nero d'Avola die besten Bedingungen – lehmige Böden mit hohem Kalkanteil sorgen für ausreichend Wasser und viel Geschmack, Mineralität und Langlebigkeit bei den Weinen. Dieser Nero d'Avola aus der Einzel-lage „Forriero“ wurde für 6 Monate in mehrfach gebrauchten Barriques ausgebaut, um die Komplexität zu erhöhen. Im Geschmack ist das Holz aber kaum spürbar. Im Glas intensives Rot mit violetten Spiegelungen. Im Bukett deutliche Aromen von

dunklen reifen Früchten und feinwürzige Töne. Im Mund finden sich die dunklen Früchte wieder. Der Wein ist ausgewogen und kraftvoll mit moderater Tanninstruktur und mit einem anhaltenden Abgang. Sehr gut für sich zu genießen und – ganz sizilianisch – mit intensiv gewürztem Gemüse, Nudelgerichten mit pikanten Saucen, kräftigem Käse sowie kräftig gewürztem Rindfleisch.

Statt €8,95/Flasche

jetzt

€8,35/Flasche

6er Karton = €48,50 (€8,08/Fl.)

Grauer Burgunder trocken 2023

Weingut Neef-Emmich, Bermersheim, Rheinhessen

Mit dem Weingut Neef-Emmich arbeiten wir schon seit langem zusammen und freuen uns, dass auch hier der Generationswechsel im Gange ist und sehr vielversprechend verläuft...

Wir schätzen an den Weinen dieses Weingutes ihre konstant hohe Qualität, ihre Geradlinigkeit und Klarheit! Das Qualitätsmanagement beginnt bereits im Weinberg. Durch optimale Laubpflege, Mengenreduzierung und händische Auslese werden nur gesunde Trauben geerntet, die anschließend schonend gepresst und temperaturgezügelt vergoren werden. Die Weißweine lagern überwiegend in modernen Edelstahl-tanks. Das Ergebnis dieser Bemühungen sind frische und fruchtbetonte Weine, die den klaren Terroircharakter der kalkhaltigen Böden zeigen und lagerfähig sind.

In der Nase eine kraftvoll-fruchtige Aromatik nach Williamsbirne, Apfel und Mirabelle, unterlegt mit zart rauchigen Noten sowie einem Hauch frischer Kräuter.



Im Mund lebhaft-frisch mit würzigen Apfel- und Birnennoten, zart nussig und mit ausgewogener Säure. Kraftvoll und „stoffig“ am Gaumen mit feiner Kräuterwürze. Geschmeidig und mit schönem Druck im Nachhall.

Gemüsegerichte mit cremigen Saucen, Salate mit Kräutern (Bärlauch), Geflügelgerichte und mittelkräftiger Käse finden in ihm den perfekten Begleiter. Er schmeckt aber natürlich auch für sich ausgezeichnet!

Statt €9,90/Flasche jetzt €9,20/Flasche
6er Karton = €53,50 (€8,92/Fl.)

Tees des Monats im April:

Früchtetee „Mango Vanille“ mild-natürlich

Fruchtig-frischer Geschmack nach exotischen Früchten. Mit Mangostreifen, Apfel-, - und Karottenstücken, Popkorn, Vanille, Saflorblüten und natürlichem Aroma. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

„Königin der Früchte“ Schwarzer Tee

Schwarzer Tee, Orangenecken, Papaya-, Mango-, Erdbeer- und Himbeerstücke, rote Johannisbeeren, Sonnenblumen- und Orangenblüten, Lemongras, natürliche Aromen. Ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 3,05
100g	€ 5,45
250g	€ 12,80

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Für Anregungen, Kritik und Hinweise zur Gestaltung dieses Newsletters sind wir dankbar!