

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 2026

Aktuelles – April 2026

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!

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.

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 zum Verkosten empfehlen □ **Beginn – auf vielfachen Wunsch – künftig stets um 16.30 Uhr.**

Einige Anmeldungen sind noch möglich unter Info@Weinundtee.de.

Der Mai – und unser erster Weinabend – wirft seine Schatten voraus!

Wie schon bei der Veröffentlichung unseres Jahresplanes (https://weinundtee.de/images/Newsletter/Newsletter_09_2025.pdf) angekündigt, wollen wir ab diesem Jahr unser Angebot um Weinabende erweitern, um die Gelegenheit zu schaffen, IN WIEHL gemeinsam mit Freunden ein gutes Glas Wein in entspannter Atmosphäre zu genießen. Der erste Abend am **Samstag, 09.05.26, 18.00 – 22.00 Uhr** steht unter dem Motto

„UNA SERA ITALIANA“

Wir werden bei trockenem Wetter in unserem Hof Tische und Bänke aufbauen und in der bekannten entspannten Straußwirtschaftsatmosphäre kleine Antipasti und italienische Weine anbieten, Dabei sollen sowohl neue als auch besonders beliebte sowie hochwertige Weine auf der Karte stehen. Da wir auch eine „Schlechtwettervariante“ einplanen müssen, ist die Anzahl der möglichen Reservierungen für Drinnen auf 40 Personen begrenzt. Bei schönem Wetter, auf unserem Hof, sind wir natürlich wesentlich flexibler“.

Es sind noch wenige Anmeldungen möglich unter Info@Weinundtee.de.

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

USt.-ID: DE450609318

www.WeinundTee.de

E-Mail Info@Weinundtee.de



Neu im Feinkostregal I

Feinkostprodukte der Firma Compass aus Verl (OWL)

Seit 2013 produzieren Tobias Stiller und Christian Graute in dem kleinen Städtchen Verl in OWL ganz außergewöhnlich Feinkostprodukte, die nicht nur, aber besonders, zur – hoffentlich bald – bevorstehenden Freiluftsaison passen. In der kälteren Jahreszeit hat man mit diesen Produkten bei Raclette und Fondue viel Freude.

In eigener Produktion werden Erzeugnisse deutscher Landwirte und nur fair gehandelte ausländische Erzeugnisse verarbeitet. Die Rohstoffe sind in Bio-Qualität und unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Geschmacksverstärker werden in dem reichhaltigen Sortiment nicht verarbeitet. Viele Produkte sind vegetarisch, vegan und glutenfrei. Die Zuckeranteile in den Produkten sind deutlich niedriger als oft üblich. Uns haben die Qualitäten durch-

weg überzeugt, weshalb wir ab sofort eine Auswahl anbieten. Die auf dem Foto gezeigten Produkte sind nur eine Orientierung.

Aktuell führen wir:

- ☺ **Grillsauce „Süße Paprika“** – der Klassiker schlechthin zu Grillfleisch, Steaks, Bratwurst und Nudelgerichten. Köstlich auch als Dip zu Nachos und Gemüse.
- ☺ **Grillsauce „Engelchen“** – mit Kokos und Ananas – ideal zu karibisch gewürzten Gerichten, Reis und Fisch
- ☺ **Grillsauce „Kleiner Teufel“** – diese feurig-scharfe Sauce mit Jalapeño „hat es in sich“, ohne dabei übertrieben scharf zu sein; zu Grillfleisch, Steaks, Bratwurst und Nudelgerichten. Köstlich auch als Dip!

Die Grillsaucen je 230ml = €7,95

- ☺ **Senf „Apfel-Calvados“ (115ml)** - dieser fruchtig-pikante Senf mit Äpfeln und einer Spur Calvados passt ideal zu Geflügel, Fisch, Eierspeisen und für feine Dressings
- ☺ **Rieslingsenf (115ml)** – hervorragend zur „Winzerküche“ (Bratwurst, Saumagen u.ä.), für Salatdressings, handgemachte Mayonnaisen und zu mildem Käse
- ☺ **Dattel-Senf (115ml)** - vorzüglich zu mittelkräftigem Käse, Geflügel, Fisch, Eierspeisen und für feine Dressings
- ☺ **„Afrikanischer Senf Mango-Paprika“ (120ml)** – bringt Exotik ins Spiel; mit Mangos, Kirschkaprika und außergewöhnlichen Gewürzen. Für experimentierfreudige Menschen!
- ☺ **Dip „Wilder Portwein“ (115ml)** – eine Offenbarung zu Blauschimmelkäse in Begleitung von rotem Portwein, aber auch zu Wild oder einfach als fruchtig-würziger Dip
- ☺ **Dip „Aubergine-Nüsse“ (115ml)** – spanisch inspiriert mit 3% Haselnüssen. Zum Dippen für Gemüse, als Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Saucen.
- ☺ **Dip „Olive-Tomate“ (115ml)** – griechisch gedacht und so einfach wie gut – ein „Allrounder“, um mediterran zu genießen.
- ☺ **Dip „Tomate-Zucchini“ (115ml)** - eine klassisch italienische Kombination, die an Urlaub am Mittelmeer denken lässt. Zu Ciabatta, Gemüse oder Pizza.
- ☺ **Dip „Chili-Mango“ (115ml)** - fruchtiger Dip mit einer leichten Schärfe. Auch zum Verfeinern für Saucen und Salate.

Alle Sorten Dips und Senf = €4,95

Neu im Feinkostregal II

aus der Pfalz vom Essighaus Zeter in Neustadt-Hambach

Das Essighaus Zeter besteht in der dritten Generation und steht für typisch pfälzische Produkte in bester Qualität. Heute sind es besonders verschiedene Sorten an Senf, welche besonders beliebt sind



und sowohl deftigen Gerichten als auch feinen Salaten den „letzten Pfiff“ geben. Mit hochwertigen regionalen Zutaten wie Pfälzer Traubenmost und Pfälzer Wein werden beliebte Rezepte mit Wissen und modernen Verfahren umgesetzt.

Aktuell führen wir:

- ☺ **Mostrich klassisch (100ml)** – ein mittelgrober Senf mit feiner Textur und sehr ausgewogenem Geschmacksbild. Zu Wurst, Sandwiches, Salaten oder Saucen. (€ 4,95)
- ☺ **Gourmetsenf mit Chili (100ml)** – dieser Senf will respektvoll eingesetzt werden, denn Chilischarfe ist hier durchaus schmeckbar, aber nicht übertrieben. Die perfekte Begleitung zu Gebrilltem, Burgern, pikanten Sandwiches und würzigen Dressings oder Mayonnaisen. (€ 4,95)
- ☺ **Gourmetsenf mit Riesling (100ml)** – von uns entdeckt in der für ihren Saumagen weltberühmten Metzgerei Hambel in Wachenheim; und da aus guten Gründen ein absoluter Verkaufsschlager. Eine harmonische Fusion von delikatem Senf und fruchtigem Riesling; ideal zu Bratwurst, kräftigem Aufschnitt wie unser „Murroc-Römerbraten“ und als Grundlage feiner Dressings. (€ 4,95)
- ☺ **Pflaumentopf (250ml)** – ein einzigartiges Produkt aus sorgfältig von Hand ausgesuchten Pflaumen, die in einer köstlichen Marinade eingelegt sind. Leicht süß-sauer begleiten diese Pflaumen Geschmortes und Wildgerichte sowie Käseplatten, aber auch Desserts aufs Beste. (€ 5,95)
- ☺ **Essig „Pfälzer Kräuterhexe“ (500ml)** – dieser besondere helle Essig mit sichtbaren Kräutern in der Flasche eignet sich hervorragend als Würze für Suppen, Eintöpfe, Salate oder als „geheimes Zaubermittel“ für Saucen und Marinaden. Vielleicht vergessen Sie einfach einmal italienischen Essig und lassen sich von einem einzigartigen Produkt aus der Pfalz begeistern! (€ 8,50)

Einige Empfehlungen für Ihr Frühjahr:

RothRosé trocken 2024

Weingut Roth, Happenbach, Württemberg

Der Rosé von Sabrina Roth ist eine Cuvée aus je 1/3 Trollinger, Lemberger und Pinot Noir. Er wurde kühl in Edelstahl vergoren, um ein Maximum an Frucht zu erzielen.

Er duftet nach hellroten Früchten, wie reife Erdbeere und Waldhimbeere, abgerundet von einem anregenden und dezenten Duft nach einem Hauch frischer Minze. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und trocken mit einer animierenden Fruchtigkeit, die ihm einen erfrischenden Charakter verleiht. Der Abgang ist mittellang und macht Freude auf den nächsten Schluck. Deshalb immer mehr als eine Flasche kalt halten ☐ . Sehr gut für sich zu genießen und ein vielseitiger Begleiter leichter Gerichte und Vorspeisen.

€8,95/Flasche

6er Karton = €52,- (€8,67/Fl.)



Spätburgunder „Alte Reben“ 2023

Weingut Julius Zotz, Heitersheim, Markgräflerland, Baden

12 Monate im großen Eichenholzfass gereift zeigt dieser klassische Spätburgunder im Bukett feine Aromen von Kirschen, Waldbeeren, ein Hauch Mandeln und Kräuter. Das Eichenholz zeigt sich sehr dezent. Mit 2g Restzucker/l wirklich trocken, dabei samtig-warm und harmonisch. Am Gaumen gehaltvoll und elegant mit feinen Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang. Ein ausgezeichnete Begleiter mittelkräftiger Käse, zu Rind- und besonders Lammgerichten oder zum Ausklang des Abends. Schon jetzt sehr gut zu genießen mit Lagerpotenzial für mindestens weitere fünf Jahre.

€12,95/Flasche

6er Karton = €75,- (€12,50/Fl.)



Chasselas Edition „M“ trocken 2023

Wein & Hof Hugelheim, Markgräflerland, Baden

Gutedel ist die klassische Weiweinrebsorte des Markgräfler Landes – einer Region, die seit jeher für gute Küche und guten Wein steht. Der Chasselas ist ein Gutedel, der nach alter Tradition 6 Monate auf der Feinhefe gereift wurde. Dadurch erhält er neben seiner charakteristischen Aromatik nach grünen Äpfeln noch zarte Hefetone, die an Brioche oder Haselnuss erinnern. Der Wein zeigt sich kräftiger und mineralischer als der Weie Gutedel des Weingutes Zotz (s.u.). Ein sehr lagerfähiger Wein, der durch Reifung noch gewinnt und sich jetzt als 2023er Jahrgang von „seiner besten Seite“ zeigt, aber auch noch reifen kann. Fruchtig-frisch mit wenig Säure und wirklich trocken ist er der ideale Begleiter von Gemüsegerichten, namentlich Spargel, hellem Fleisch und mildem Käse.

€8,95/Flasche

6er Karton =€52,- (€8,67/Fl.)



Weißburgunder trocken „Sommerlust“ 2025 – neu!

Winzerkeller Sommerach, Sommerach, Franken

Der Winzerkeller Sommerach ist eine der besten Winzergenossenschaften Deutschlands und strikt Qualitäts- und Familienorientiert. Seit April 2020 ist die Genossenschaft „Fair'n Green“-zertifiziert. Die Trauben für den Weißburgunder „Sommerlust“ sind an den sonnendurchfluteten Hängen des „Sommeracher Katzenkopfes“ gereift und haben den Frohsinn der warmen Jahreszeit für Sie eingefangen. Genießen Sie die intensive Fülle, den Duft und die schönen Momente im Freien!

Bukett nach grünen Äpfeln, etwas „Exotik“ und feine mineralische Töne vom Muschelkalkboden. Im Mund rund, fullig mit ausgeprägter Frucht und moderater Säure. Der Abgang ist mittellang, genussvoll und macht Lust auf den nächsten Schluck!

Ein toller Wein, der sehr gut zur leichten Küche oder „einfach so“ passt.

€6,95/Flasche

6er Karton = €40,50 (€6,75/Fl.)



Zweigelt 2022

Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal, Österreich

Guter Rotwein aus dem Kamptal ist nicht wirklich häufig – dieser gehört dazu!

Zweigelt, obwohl als Kreuzung aus St. Laurent und Blaufränkisch erst seit 1922 zugelassen, ist inzwischen die beliebteste Rotweinrebsorte Österreichs. Sie zeichnet sich tendenziell durch weiche Tannine, moderate Säure und eine intensive Fruchtigkeit nach Weichselkirschen aus.

Dieser Zweigelt wurde in Edelstahl angebaut, um die Frucht zu betonen. Mit 1,4g Restzucker/Liter wirklich trocken und mit nur 5,3g Säure/Liter sehr gut verträglich. Er zeigt im Bukett Kirschen, Heidelbeeren und einen schokoladigen Ton. Im Mund finden sich die reifen Früchte und auch die Schokotone wieder – sehr harmonisch mit moderater Tanninstruktur und einem mittellangen, überaus erfreulichen Abgang.

Sehr gut für sich zu genießen, am Grill und zu mittelkraftigen Schmorgerichten. Wegen seiner feinen Gerbstoffe auch sehr gut zu Blauschimmelkäse.

€11,50/Flasche

6er Karton = €67,- (€11,17/Fl.)



Weine im Monatsangebot



Weißer Gutedel trocken 2025

Weingut Julius Zotz, Heitersheim, Markgräflerland

Gutedel ist ein klassischer „Spargelwein“! Das gesamte Markgräflerland ist auch „Spargelland“ – Ihringen am Kaiserstuhl ist der wärmste Ort Deutschlands und ab März – zusammen mit dem frischen Gutedel – gibt es dort hervorragenden Spargel.

Dieser Wein wird kühl im Edelstahltank vergoren mit anschließendem Feinhefe-lager bis zur Abfüllung. Im Bukett feinfruchtige Aromatik mit Aromen von grünen Äpfeln und Melone. Im Geschmack viel Frische, milde Säure mit Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten. Passt hervorragend zu leichten Speisen wie Spargel, Forelle und Geflügel oder als Apéritifwein.

Statt €7,95/Flasche jetzt €7,30/Flasche

6er Karton = €42,50 (€7,08/Fl.)

Cuvée IV by Lamothe Belair rouge 2022

AOC Bergerac, AOC Bergerac, Stéphane Puyol, Lamothe Montravel
Von Stéphane Puyol kennen wir schon seit Jahren den wunderbaren Rosé „L'Esprit de Belair“, der auch aktuell verfügbar ist. Im „Cuvée IV“ vereint er 4 wichtige Rebsorten des Bordelais: 70% Merlot und je 10% Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Malbec. Diese Cuvée ist ungewöhnlich, aber im Ergebnis absolut überzeugend! 35 Jahre alte Rebstöcke (Vieilles Vignes) lassen Konzentration, Ausgewogenheit und eine gewisse „Üppigkeit“ erwarten. Ausbau in gebrauchten Barriques. Der Wein zeigt ein 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!



Statt €9,20/Flasche jetzt €8,50/Flasche

6er Karton = €49,50 (€8,25/Fl.)

Tees des Monats im April:

Früchtetee „Erdbeer-Sahne“

Erdbeerstücke, Hibiskusblüten, Apfelstücke, Hagebutten, Aroma. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Auch kalt sehr gut!

50g	€ 3,00
100g	€ 5,50
250g	€ 12,50

„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	€ 3,50
100g	€ 6,30
250g	€ 14,30

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