

Wein & Tee bei E.

Wein & Tee bei E. 29 Jahre in Wiehl!

Aktuelles – Mai 2026

Qualitätsweine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Neue Welt usw.

Weindepot der Bischoffinger WZG

Iberica – Weindepot®

Beste Tees aus aller Welt und Teezubehör

Sekt, Prosecco und Champagner

Feine Spirituosen in großer Auswahl

Exzellente Zigarren

Ausgesuchtes Fein- und Frischkostsortiment

Exklusive Gläser von Riedel & Spiegelau

Präsent- und Versandservice weltweit

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

www.WeinundTee.de

Wiehl, Mai 2026

Auch in diesem Jahr – der Musikalische Kneipenbummel bei uns!

Der Musikalische Kneipenbummel hat in Wiehl Tradition. Immer am Mittwoch vor „Christi Himmelfahrt“ (13.05.26) findet er statt und auch dieses Mal auf unserem Hof. Auf unserem Hof spielt ab 19.00 Uhr das Duo „Wolter & Schruff. Mit Henning Wolter sitzt ein absoluter Könnler am Klavier. Eddie Leo Schruff („Deutsche Stimme 2003“) zählt zu den beeindruckenden Sängern des Landes. Die musikalische Bandbreite der beiden reicht von Popballaden über Rock-Klassiker bis zu Soulnummern... Wir hoffen auf gutes Wetter und sorgen für das leibliche Wohl - wie immer mit feinen Weinen und Häppchen. Das wird ein wunderbarer Abend!

Infos und Tickets unter www.kulturkreis-wiehl.de

Das Burgerwerk wird größer – mit Weinen von uns

Das Burgerwerk (<http://www.das-burgerwerk.de>) ist in Wiehl seit Jahren ein fester Bestandteil der – leider – relativ kleinen gastronomischen Szene und sowohl wegen seines Angebotes als auch des immer herausragenden Services ein beliebter Treffpunkt Vieler. Burger, Bowls und Cocktails sind stets top und auch Kinder sind von ihrem speziellen Angebot und der kinderfreundlichen Atmosphäre begeistert. Seit einigen Jahren gibt es dort eine kleine, aber sortimentsgerechte Weinauswahl von uns und die Resonanz auf diese Weine (auch alkoholfreie) wird immer besser.

**Um so mehr freut es uns, dass das Burgerwerk am
29.04.2026, 12.00 Uhr
eine neue Filiale in Overath, Bahnhofsplatz 7
eröffnet hat.**

Auch dort wird es eine Weinauswahl von uns geben und wir wünschen Verena, Christos und ihrem gesamten Team auch in Overath viel Erfolg und alles erdenklich Gute!

Für Ihre Planung – unser nächster Weinabend am Samstag, 13. Juni 2026

Unser nächster Weinabend am **Samstag, 13.06.26, 18.00 – 22.00 Uhr** steht unter dem Motto
„Holá España!“

Wir werden bei trockenem Wetter in unserem Hof Tische und Bänke aufbauen und in der bekannten entspannten Straußwirtschaftsatmosphäre kleine Tapas und spanische Weine anbieten. Dabei sollen sowohl neue als auch besonders beliebte sowie hochwertige Weine auf der Karte stehen. Es werden Weine aus der Rioja, aber auch aus anderen Regionen Spaniens

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 Rohstepe

USt.-ID: DE450609318

E-Mail Info@Weinundtee.de

www.WeinundTee.de

angeboten und die Freunde eines guten Cavas werden auch nicht zu kurz kommen. 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.



Spargelzeit – Zeit für Trüffel-Hollandaise!

Wohl kaum ein „Topping“ ist so geeignet, aus einem „einfachen“ Spargelgericht eine geschmackliche Sensation zu machen, wie diese Trüffel-Hollandaise! Eine Messerspitze für eine große Spargelstange ist schon mehr als genug! Probieren Sie es aus – es lohnt sich!

Glas 90g = €14,-

Besonders zur Spargelzeit - Echter Katenschinken

Klassisch norddeutsch, aus der Edel-Pape!

Besonders sorgfältig ausgesuchter Schinken, über Buchenholz- und Wacholderrauch langsam kalt geräuchert, mild gesalzen und lange gereift – sehr milder, voller delikater Geschmack - wird nicht ganz dünn geschnitten.

100g €3,70



Darüber hinaus haben wir in der Spargelsaison stets weitere Schinken wechselnder Sorten im Angebot!

Neues vom Weingut De Stefani aus dem Veneto

Santo Stefano de Stefani®, Fossalta di Piave, Italien

Nachdem wir diese Weine aus dem Veneto aufgrund der Jahrgangsverhältnisse einige Zeit nicht im Sortiment hatten, sind die aktuellen Jahrgänge wieder begeisternd! In der fünften Generation steht die Familie De Stefani für absolute Leidenschaft für den Weinbau und die Produktion wertvoller Weine. Sie lässt sich dabei von der Überzeugung leiten, dass allein der Weinberg die richtigen Voraussetzungen für die Qualität eines Weines bietet, dem dann eine sorgfältige Weinbereitung seine Vollendung verleiht. Sowohl im Weinberg als auch im Weingut wird nach strengen Nachhaltigkeitsprinzipien gearbeitet. Das betrifft Umwelt, namentlich Biodiversität, Soziales und Ökonomie. 40 Jahre alte Weinberge, sehr geringe Traubenerträge pro Pflanze, einheimische lokale Sorten und vieles mehr dient dem Zweck komplexe und elegante Weine zu schaffen, die eine klare Identität des Veneto zeigen.

Spannende Entwicklungen hat es bei der Familie De Stefani besonders im Bereich feiner Prosecci gegeben und auch ein neuer Rotwein hat uns sehr begeistert.

Vitàlys 2025

Ein Weißwein, der immer wieder begeistert! Chardonnay, ausgebaut in gebrauchten Eichenholzfässern. „Vitàlys“ leitet sich vom lateinischen Wort "vitalis" ab, das „spritzig, voller Leben“ bedeutet. Feines Bukett nach Pfirsich, Honigmelone und einem feinen Mandelton. Im Geschmack zunächst mittelkräftig entfaltet sich dieser Wein nachhaltig mit Raffinesse und „vitalysierender“ Frische. Exzellent zu asiatischer Küche, leichter Pasta und leichten Gemüse- und Fischgerichten! 95 Punkte beim wichtigen italienischen Weinführer Luca Maroni.

€11,-/Flasche 6er Karton = €64,- (€10,67/Fl.)



Pinot Grigio 2025

Dieser Pinot Grigio ist vielleicht derjenige Wein der De Stefanis, welcher die größten Qualitätssprünge in den letzten Jahren aufweist! Er stammt von alten Rebstöcken und wächst auf tonhaltigen Böden in der Nähe der Adria, was für eine ausgewogene, dichte und mineralische Struktur spricht. Ausbau in Betontanks, um ein Optimum an Frucht und Struktur zu erreichen.

Feines und fruchtiges Bukett mit Birnenaromen. Hinzu kommt ein Hauch Nüsse und geröstete Mandeln. Im Mund finden sich die Birnenaromen wieder. Der Wein ist dicht und kraftvoll und füllt den Mund voll aus. Der Abgang ist bemerkenswert lang und animierend frisch. Dieser Pinot Grigio ist sehr lagerungsfähig – das Weingut gibt 7 Jahre ab Jahrgang an und die optimale Trinkreife sei nach 3 Jahren erreicht. Wir meinen, er schmeckt bereits jetzt hervorragend! Exzellent für sich zu genießen – gern aus einem etwas größerem Glas und ein universeller Begleiter feiner Speisen, darunter auch Eigerichten und ganz besonders zu einem feinen, dünn geschnittenen San Daniele-Schinken (bei uns erhältlich ☺)! Ebenfalls 95 Punkte bei Luca Maroni.

€10,-/Flasche 6er Karton = €58,- (€9,67/Fl.)



Rosso „Venezia“ 2023

Wie der Name schon zeigt, hat dieser Rotwein den Anspruch, die Typizität eines Rotweines aus dem Veneto musterhaft zu verkörpern. Der Name der Gegend, in der sich die Weinberge für diesen Wein befinden ist "Le Ronche". Er geht auf den alten Ausdruck "roncare" zurück, was so viel wie "urbar machen" und anschließende Bepflanzung eines Waldgebiets bedeutet. "Le Ronche" war einst tatsächlich Waldgebiet. Auf Grund der besonderen Qualität und Bodenbeschaffenheit wurde dort später vor allem Wein angebaut. Der „Venezia“ ist eine Cuvée aus 58% Merlot und 42% Cabernet Sauvignon von alten Rebstöcken. Ausbau in mehrfach gebrauchten Barriques. Der Holzeinfluss zeigt sich im Geschmack nur gering. Intensiv fruchtiges Bukett nach reifen roten Beeren. Im Mund kraftvoll, harmonisch, weich und voll mit dem richtigen Maß an Tanningehalt und sehr ansprechenden Waldbeernuancen. Ein Wein, der für sich ebenso schmeckt, wie zu anspruchsvoller italienischer Küche oder delikaten Grill- und anderen Fleischgerichten.

Die komplexe Struktur dieses Weins erlaubt eine Reifung in der Flasche bis zu 15 Jahren. Das Weingut gibt eine optimale Trinkreife nach 10 Jahren an, Dekantieren oder die Verwendung eines großen Glases kann sich also lohnen. Ebenfalls 95 Punkte bei Luca Maroni.

€11,-/Flasche 6er Karton = €64,- (€10,67/Fl.)

Prosecco Rosé brut 2024

Wir kennen in diesem Preissegment keinen besseren Rosé-Prosecco! Er wird mit einer innovativen Methode hergestellt, indem der Most im ersten Schritt auf 0°C gekühlt wird. Darauf folgt eine temperaturgezügeltere Gärung bei 15°C. Dadurch werden die wunderbaren Aromen nach Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Veilchen hervorgehoben und erhalten. Ideal als Apéritif und perfekt zu italienischen Antipasti, Meeresfrüchtepasta, gegrillten Scampi und Garnelen.

94 Punkte bei Luca Maroni.

€13,95/Flasche 6er Karton = €81,- (€13,50/Fl.)





Prosecco superiore di Valdobbiadene DOCG "Rive de Refrontolo" extra brut 2025

Dieser außergewöhnliche Prosecco stammt von den Hügeln von Refrontolo, ein UNESCO-Weltkulturerbe im Herzen des Prosecco-Gebietes mit kontrollierter und garantierter Herkunftsbezeichnung. Dort herrschen ausgezeichnete klimatische Bedingungen. Der Begriff "Rive" bezeichnet die steilen Hänge eines Hügels, die als beste Standorte für den Anbau der Glera Trauben gelten.

Er begeistert schon im Glas durch seine sehr feine und anhaltende Perlage. Im Bukett eine Fülle von Aromen mit Noten nach weißen Blüten und grünem Apfel. **Mit Null Gramm Restzucker** sehr harmonisch am Gaumen, mit toller Frische, moderater Säure und einem langen animierenden Abgang.

Ein hervorragender Aperitif und perfekter Begleiter einer ganzen Mahlzeit. Natürlich auch „einfach so“ für die schönen Momente des Lebens!

94 Punkte bei Luca Maroni.

€16,50/Flasche 6er Karton = €96,- (€16,-/Fl.)

Summe der Einzelpreise €62,45 – Kennenlernpaket
(auf zwei Pakete/Kunde begrenzt) = €57,-

Weinempfehlungen für die wärmere Jahreszeit und zum Spargel

Jetzt wird sich hoffentlich die Sonne auch bei steigenden Temperaturen durchsetzen und damit steigt die Freude auf leichte, frische Weine, die „einfach so“ als Erfrischung oder zur Sommerküche passen.

Momentum Solare « Pure Pale » Rosé 2025

IGP d'Oc, Cellier d'Eole, Rieux-Minervois, Südfrankreich
Der bei uns überaus beliebte „Momentum Solare“-Rotwein hat ein sommerliches Pendant gefunden! Ein Rosé auf höchstem Niveau – elegant, hell in der Farbe und geprägt von purer Frische. Inspiriert vom Stil der besten südfranzösischen Rosés, verbindet dieser Wein Leichtigkeit mit feiner Raffinesse. Grenache Noir, in Edelstahl ausgebaut mit 5,6g Restzucker/Liter.

In der Nase zeigen sich zarte Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und rosa Grapefruit, begleitet von floralen Nuancen und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen wunderbar frisch und präzise, mit feiner Frucht, lebendiger Säure und einer dezenten mineralischen Note. Die helle, „pale“ Stilistik sorgt für Eleganz und einen besonders animierenden Trinkfluss.

Ein perfekter Begleiter für sonnige Tage – ideal als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Fisch, Salaten oder mediterraner Küche.

€8,50/Flasche

6er Karton = €49,50 (€8,25/Fl.)



Anciens Temps „Sommeredition“ Weiß 2025 – Saisonal!

VdF, Producteurs Réunis, Cébazan, Languedoc

Seit zwei Jahren ungemein beliebt und stets nur begrenzt verfügbar. Dieser Wein ist NICHT identisch mit dem beliebten Anciens Temps Blanc, den wir dauerhaft im Sortiment führen! Sommergefühl pur! Eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und Gros Manseng mit nur 11% vol.. Diese beiden frischen Rebsorten ergänzen sich ausgezeichnet. Im Bukett frische Noten nach Stachelbeeren, Grapefruit und Holunderblüten. Im Mund findet sich die intensive Frucht wieder und verbindet sich mit leicht würzigen Noten zu einem außergewöhnlich frischen „kristallklaren“ Geschmacksbild. Die



Säure ist angenehm erfrischend und sehr gut ausbalanciert. Ideal zur leichten Sommerküche. Aber am besten einfach so – gut gekühlt für „die Leichtigkeit des Seins“!

€7,95/Flasche

6er Karton = €46,- (€7,67/Fl.)

Weißburgunder trocken 2024

Weingut Neef-Emmich, Bermersheim, Rheinhessen

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. Im Mund endet er mit einem mittellangen animierenden Abgang, der Vorfreude auf den nächsten Schluck macht. Sehr gut für sich zu genießen und zu vielen hellen Speisen vom Spargel, über leichtere Fischgerichte bis hin zu einer Vesper mit Schinken, Käse usw.

€9,95/Flasche

6er Karton €58,- (€9,67/Fl.)



Sauvignon Blanc II 2024

Weingut VON WINNING (VDP), Deidesheim, Pfalz

Das Weingut „VON WINNING“ ist sicher eines der besten und ambitioniertesten Weingüter Deutschlands und erzeugt nicht nur sensationelle Rieslinge, sondern auch perfekten Sauvignon Blanc mit einer Klarheit und Brillanz, die ihresgleichen sucht.

Die Nase zeigt Aromen von reifen Stachelbeeren, Cox-Orange-Äpfeln, Papaya und Honigmelone – vielleicht etwas Physalis. Dazu kommen mineralische Aromen, unterlegt mit einer feinen Kräuterwürze.

Am Gaumen knackig, würzig, mit erfrischender Säurestruktur und mineralischem Rückgrat. Der leicht würzig-süße Nachhall macht diesen Sauvignon Blanc zu einem herrlichen Speisebegleiter von Meeresfrüchten, Fischgerichten, Ziegenfrisch und -weichkäse und asiatischer Küche. Wir lieben ihn aber besonders als Aperitif

zum Auftakt eines Abends mit guten Freunden! Lagerfähig für mindestens 6-7 Jahre.

Seit mindestens 8 Jahren unverändert: €11,60/Flasche 6er Karton = €67,50 (€11,25/Fl.)



Weine im Monatsangebot

Grüner Veltliner DAC „Kamptal“ 2023/24 (histaminarm)

Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal, Österreich

Ein klassischer Grüner Veltliner österreichischer Prägung. Im Bukett grüner Apfel, mineralische Töne und das typische „Pfeffer!“. Am Gaumen verbindet sich die Apfelaromatik mit feinen Kräutern. Sehr moderate Säure, gute Struktur und Balance bei mittlerem Körper. Der würzige Abgang ist mittellang und animierend. Sehr gut für sich zu genießen und ein vielseitiger Speisebegleiter, über Spargelgerichte, grüne Salate, leichte Fischgerichte, helles Fleisch bis hin zu zurückhaltend gewürzter asiatischer Küche.

Statt €10,50/Fl.

jetzt

€9,70/Fl.

6er Karton = €56,50 (€9,42/Fl.)



Syrah „Bacoa“ 2021

Bodegas Bacoa, Murcia, Spanien

Bodegas Bacoa ist ein Premium Weingut im Südosten Spaniens, das in 750 m Höhe auf kalkigen Böden spannende Weine erzeugt. Der Wechsel von heißen Tagen und kalten Nächten und trockenem Klima führt zu aromatischen Weinen, die ihresgleichen suchen. Auf den Etiketten der Flaschen findet sich eine Auseinandersetzung mit einer immer hektischer und „technischer“ werdenden Welt, der

man mit dem bewussten Genuss von Wein ruhige und entspannte Momente entgegensetzen kann – und sollte!

Dieser Syrah zeigt sich im Glas tiefdunkel mit violetten Reflexen. Im Bukett reife schwarze und rote Früchte, die für Syrah typischen würzigen Töne und ein Hauch Vanille vom vorsichtigen Barriqueausbau. Im Mund ausgesprochen fruchtig-würzig mit moderater Tanninstruktur und schöner Länge. Mit 2,4g Restzucker/Liter wirklich trocken und säurearm. Ideal zu kräftigem Grillgut, aber auch zu einer würzigen Pizza oder Blauschimmelkäse.

Das Motto dieses Weines ist: *Drücke „Pause“, um Dich zu entspannen!*

Statt €9,80/Fl. jetzt €9,10/Fl.

6er Karton = €53,- (€8,83/Fl.)

Tees des Monats im Mai:

Früchtetee „Aprikose-Pfirsich“

Aprikosen-, Pfirsich- und Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutte, Aroma, Brombeerblätter und Sonnenblumenblüten. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Auch kalt sehr gut!

50g	€ 3,00
100g	€ 5,50
250g	€ 12,50

Roibuschtee „Mango-Orange“

mit Mangostückchen, Orangenschalen und Aroma – angenehm fruchtig, schmeckt auch kalt sehr gut! 4-5 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 3,00
100g	€ 5,50
250g	€ 12,50

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