

Wein & Tee bei E.

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

Aktuelles – Juni 2025

Wiehl, Juni 2025

Termine, Termine

Schützenfest und Kirmes in Lindlar-Linde

Vom **Freitag, 30. Mai – Dienstag, 03. Juni** feiern die Linder gemeinsam mit Ihrer Sankt Sebastianus-Schützenbruderschaft Linde 1921 e.V. das Schützenfest und Kirmes. Ein scheinbar kleiner Ort – aber was für ein Engagement und welche Stimmung! Es wird – wie seit vielen Jahren – auch eine Weinlaube geben und die Weine stammen aus unserem Hause.

Wir wünschen allen viel Spaß, Erfolg und einen „gnädigen Petrus“!

8. Bacchusfest in Lindlar

Das Bacchusfest des Schützenvereins Lindlar e.V. hat sich zu einem der schönsten Weinfeste im Oberbergischen Kreis und weit über die Grenzen Lindlars hinaus entwickelt. Der Schützenverein zeigt auch hier ein unglaubliches bürgerschaftliches Engagement und wer eines dieser wunderbaren Feste bei schönem Wetter besucht hat, wird die unglaubliche Stimmung und Atmosphäre wohl nie vergessen! In diesem Jahr am

Samstag/Sonntag 21./22.Juni

wird im Rosengarten des Freizeitparks in Lindlar das nunmehr 8. Bacchusfest (Samstag ab 18.00 Uhr und Sonntag ab 11.00 Uhr) stattfinden. Die Weinkarte hat der Schützenverein mit uns gemeinsam gestaltet und ich, Mark Rohsiepe, werde als neuer Inhaber die Tradition von Wein & Tee bei E. fortsetzen und einen Teil des Erlöses für die Jugendarbeit des Schützenvereines spenden.

„Wein & Musik“ in Bielstein

Das 15. Wein & Musik auf dem Burghof in Bielstein findet am

Freitag/Samstag 27./28. Juni 2025

statt. Der Heimatverein Bielstein e.V. hat mit großem Engagement und gemeinsam mit anderen Bielsteiner Ortsvereinen dieses tolle Event „auf die Beine gestellt“ und alle Besucher und Veranstalter können nur DANKE sagen! Auf Sie

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 Rohsiepe

E-Mail Info@Weinundtee.de

www.WeinundTee.de

wartet wieder ein umfangreiches und abwechslungsreiches Musikprogramm und wie immer gibt es vielfältige Köstlichkeiten und jede Menge Wein zum Probieren und Genießen. Wir werden mit unserem Weinstand persönlich dabei sein und natürlich wird es wieder den sehr beliebten „Burgschoppen“ bei uns geben. Auch hier kommt ein Teil des Erlöses der Arbeit des Heimatvereins zugute. Wir hoffen gemeinsam auf gutes Wetter und freuen uns auf Ihren Besuch!

Wein und Gläser auf Kommission

Gerade jetzt im Sommer brauchen Sie vielleicht für ein Gartenfest, eine Grillparty o.ä. auch einmal größere Mengen Wein- oder Sektgläser und oft weiß man auch nicht genau, wie viel Wein wirklich getrunken wird. Es gibt ja auch Biertrinker, Kraftfahrer und unbestimmbares Wetter.... (Für alle, die auf alkoholhaltige Getränke verzichten wollen oder müssen, haben wir übrigens ein Sortiment guter alkoholfreier Weine, Fruchtseccos usw.)

Wir bieten Ihnen als Service an, Wein- und Sektgläser bei uns auszuleihen. Das ist kostenfrei, wenn auch der Wein bei uns gekauft wird. Wir bitten aber darum, dass die Gläser nach Gebrauch wirklich von Hand poliert werden, denn der nächste Nutzer soll sie genauso sauber bekommen, wie auch Sie die Gläser Ihren Gästen präsentieren wollen. Weine können Sie für Ihre Feier auf Kommission beziehen und dann den tatsächlichen Verbrauch abrechnen. Da der Gläservorrat auch seine Grenzen hat, bitten wir um Terminabsprache ca. 2 Wochen vorher. Am Wochenende 27.- 28. Juni können wir aus o.g. Gründen keine Gläser zur Ausleihe zur Verfügung stellen!

Darjeeling Flugtee „eingeflogen“ „Millikthong“ FTGFOP1 ff 2025

Das hat dieses Jahr relativ lange gedauert, aber das Warten hat sich gelohnt! Unser diesjähriger Darjeeling Flugtee stammt aus dem renommierten Garten Gayabaree & Millikthong, einer der größten und traditionsreichsten Teegärten Darjeelings. Gelegen im idyllischen Mirik Valley auf 500 bis 1500 Metern Höhe, gedeiht dieser edle First Flush an sanft geschwungenen, nordostausgerichteten Hängen, wo das besondere Mikroklima den feinen Charakter des Tees prägt.

Er überzeugt mit einem blumigen, spritzigen und leichten Geschmack – ein wahres Fest für alle Liebhaber frischer Frühlingstees.

50g = €9,20

100g = €16,60

250g = €39,-



Weinempfehlungen und Neuankömmlinge

Munia „Character“ Tinto 2021 – neu bei uns

D.O. Toro, Bodegas Viñagureña, Zamora, Spanien

Die kleine Weinbauregion Toro liegt in Zentralspanien an den Ufern des Duero und umfasst lediglich ca. 4.500 ha Anbaufläche. In einer Höhe von 600-800 Metern über NN ist es nachts kalt und tagsüber heiß – optimal für sehr aromatische Weine. In Spanien selbst werden Weine aus diesem Gebiet sehr geschätzt, was vielleicht auch an den immer noch relativ moderaten Preisen liegt. Rotweine entstehen dort vorrangig aus der „Tinta de Toro“-Traube, welche eine Varietät des Tempranillo ist. Tinta de Toro ist i.d.R. kleinbeeriger, mit dickeren Schalen und einem noch intensiveren Aroma als „normaler“ Tempranillo. Der Munia „Character“ ist ein Wein, wie wir ihn – gerade aus dem Toro-Gebiet – lange gesucht haben! „Munia“ bedeutet so viel wie „Anführer“ – was insbesondere für die Qualität dieses Weines absolut zutreffend ist. Er lag für 14 Monate in gebrauchten Barrique-Fässern und präsentiert eine ausgewogene Vielfalt an Aromen. Dunkle, reife Früchte, wie Brombeeren,



Schattenmorellen und reife Kirschen stehen im Vordergrund. Eingebundene Vanillearomen kommen durch den Holzfassausbau hinzu, bevor sich ein angenehm kräftiges und sehr weiches Tanningerüst den Weg bahnt. Langer Nachhall, langer Genuss, Vorfreude auf den nächsten Schluck...

Perfekt für sich zu genießen und zu allem, was mit kräftigen roten Aromen harmoniert – Steaks, kräftiges Gemüse, dunkle Schmorgerichte, Schinken, Chorizo, kräftiger Käse und, und..

€11,95/Flasche

6er Karton = €69,50 (€11,58/Fl.)



Rosé „Gris de Gris Premium“ 2024 – neu bei uns

IGP d'Oc, Bruno Andreu, Montblanc, Südfrankreich

Mit Bruno Andreu arbeitet Wein & Tee bei E. seit vielen Jahren zusammen. Ein Qualitätsfanatiker, der auch immer wieder mit neuen Ideen überrascht. Dazu gehört dieser Gris de Gris – „**ein Rosé wie Keiner**“ (B. Andreu). 100% Grenache Gris mit kurzer Maischestandzeit und kühl vergoren. Grenache Gris ist eine seltene Traubensorte. Mit ihrer roséfarbenen Haut ist sie als Mutation des Grenache Noir vor allem im Süden Frankreichs zu Hause. Für gewöhnlich bringt die Sorte eher geringe Erträge hervor. Die Weine zeigen sich elegant und mit einer frischen, schön strukturierten Persönlichkeit. Blasses Pink mit typisch silbernen Reflexen; frisch und fruchtig in der Nase. Am Gaumen lebhaft mit Zitrusaromen, Nuancen weißer Blüten und der Anmutung reifer Früchte. Die Säure ist moderat, hält den Wein aber lebendig und frisch mit einem sehr animierenden mittleren Abgang. Perfekt als Aperitif oder zu leichten, sommerlichen Gerichten. Er harmoniert hervorragend mit Meeresfrüchten, Sushi, Tapas, mediterranen Mezze, gegrilltem Gemüse oder hellem Fleisch sowie sommerlichen Salaten.

Die repräsentative Ausstattung macht ihn auch zu einem universellen Geschenk, namentlich in der wärmeren Jahreszeit.

Die repräsentative Ausstattung macht ihn auch zu einem universellen Geschenk, namentlich in der wärmeren Jahreszeit.

€8,35/Flasche

6er Karton = €48,50 (€8,08/Fl.)

Wieder da – die Weine der Serie „Les Prunelles“ von Bruno Andreu aus dem Languedoc

Dem qualitativ hervorragenden Jahrgang 2024 „MUSSTEN“ wir einfach Beachtung schenken und Sie finden deshalb bei uns aktuell wieder 4 Weine aus der Serie „Les Prunelles“ – also den „Hausweinen des Weingutes von Bruno Andreu „Maison Les Prunelles“ (Haus der Schlehen). Alle Weine sind IGP d'Oc. Und in Edelstahl ausgebaut.

Sauvignon Blanc 2024

Das Terroir für diesen sortentypischen Sauvignon besteht aus einem Ton-Kalkgemisch, was mineralisch-fruchtige und lagerfähige Weine verheißt. Die Bodenverhältnisse ähneln denen an der Loire, wo traditionell die besten französischen Sauvignon Blancs entstehen.

Im Bukett süß duftende tropische Früchte und Zitrusaromen. Am Gaumen frisch und klar mit einer Fülle von Passionsfrucht, Mango und Zitrone. Die Säure wird als moderat empfunden. Im mittellangen, harmonischen Abgang kommen dann noch leicht kräuterige Noten und mineralische Töne dazu. Ein vielseitiger Wein – als Apéritif, zu Salaten, hellen Fleischgerichten, leichtem Fisch und Ziegenkäse!



Chardonnay 2024

Intensives Bukett nach reifen Äpfeln, Birnen und Aprikosen, gepaart mit feinen floralen Aromen. Im Geschmack vielschichtig, dicht und anhaltend mit schöner Harmonie und sehr gutem Trinkfluss. Die fruchtigen Aromen finden sich wieder. Ein ausgezeichnete Begleiter von Kalbfleisch,

Frikassees, mittelkräftigen Fischgerichten, kräftig gewürztem hellen Gemüse und mittelkräftigem Käse.

Merlot trocken 2024

Ein mustergültiger Merlot, geprägt von dem für das Terroir von Maison les Prunelles typischen Ton-Kalk-Gemisch. Ausbau in Edelstahl, um ein Optimum an Frucht zu erreichen. In der Nase dominieren Cassis- und Brombeernoten und würzige Töne. Am Gaumen präsentiert sich dieser Merlot geschmackvoll und rund, leicht pfeffrige Anklänge kommen zum Ausdruck. Der Abgang ist mittellang und geschmeidig mit seidigen Tanninen. Bereitet Vorfreude auf den nächsten Schluck! Noch jung und lagerfähig für ca. 5 Jahre. Für sich zu genießen und universell zur kräftigen mediterranen Küche von Ratatouille über gegrillte Dorade bis zur provenzalischen Daube. Sehr gut auch zu gereiftem Schafskäse!

Syrah trocken 2024

Dieser Syrah ist ein „typischer Südfranzose“! Samtig-weich mit deutlichen Aromen von Beerenfrüchten mit feinen Würznoten im Bukett. Im Geschmack fruchtbetont, harmonisch mit schönen weichen Tanninen und guter Länge. Noch jung, aber bereits jetzt sehr gut zu genießen. Er nimmt auch eine leichte Kühlung nicht übel, was besonders an heißen Sommertagen von Vorteil sein kann. Lagerfähig für mindestens 5 Jahre. Ein Rotwein, der für sich getrunken immer Freude bereitet. Probieren Sie ihn auch zu Lamm, kräftigem Rindfleisch oder pikantem Käse!

Alle 4 Weine €6,85/Flasche

6er Karton, auch sortiert = €40,- (€6,67/Fl.)

Weine im Angebot

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, ungemein saftiger Weißwein, der sehr flexibel zu vielen Gelegenheiten passt. Hervorragend zu leichteren Fischgerichten und Salaten. 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.)



St. Laurent trocken 2018

Weingut Neef-Emmich, Bermersheim, Rheinhessen

St. Laurent ist eine hocharomatische Rotweinrebsorte, die zur Burgunderfamilie gehört und lange Zeit fast in Vergessenheit geraten war. Ursprünglich stammt sie wohl aus Frankreich und kam Mitte des 19. Jhdt. nach Deutschland und Österreich. In Österreich spielt St. Laurent sowohl als einzelne Rebsorte als auch für Kreuzungen eine deutlich größere Rolle als in Deutschland. So ist die bekannteste österreichische Rotweinrebsorte, der Zweigelt, eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent. Die Sorte ist relativ früh reifend – der Name stammt wahrscheinlich vom Laurenzitag (10. August), an dem die ersten Beeren reif sind. In Deutschland erlebt St. Laurent seit ca. 10 Jahren eine Renaissance, die namentlich in Rheinhessen und in der Pfalz stattfindet.



St. Laurent ist eine hocharomatische Rotweinrebsorte, die zur Burgunderfamilie gehört und lange Zeit fast in Vergessenheit geraten war. Ursprünglich stammt sie wohl aus Frankreich und kam Mitte des 19. Jhdt. nach Deutschland und Österreich. In Österreich spielt St. Laurent sowohl als einzelne Rebsorte als auch für Kreuzungen eine deutlich größere Rolle als in Deutschland. So ist die bekannteste österreichische Rotweinrebsorte, der Zweigelt, eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent. Die Sorte ist relativ früh reifend – der Name stammt wahrscheinlich vom Laurenzitag (10. August), an dem die ersten Beeren reif sind. In Deutschland erlebt St. Laurent seit ca. 10 Jahren eine Renaissance, die namentlich in Rheinhessen und in der Pfalz stattfindet.

Dieser St. Laurent von Dirk und Philipp Emmich zeigt eindrucksvoll, warum diese Renaissance begründet ist: Er zeigt ein duftiges Bukett nach Waldbeeren – insbesondere Brombeere, Wald-erdbeere und Weichselkirsche, etwas Veilchen. Saftig und animierend nach roten Beeren und Kirschen am Gaumen, fein und mit „zarten“ Tanninen ausgestattet. 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, zu mittelkräftigen Schmorgerichten, besonders wenn dabei Pilze im Spiel sind, zu Gegrilltem und mittelkräftigem Käse. Der Wein ist optimal lagerfähig für die nächsten 4-6 Jahre und wir empfehlen das Pinot Noir-Glas der Serie „Veritas“ von Riedel.

Statt €11,-/Flasche jetzt €10,30/Flasche
6er Karton = €60,- (€10,-/Fl.)

Tees des Monats Juni:

Roibuschtee „Lemonfresh“

mit Lemongras, Nanaminze, Orangenschalen und Aroma – frisch und belebend.
Ca. 5 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch kalt oder als Eistee sehr gut!

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€10,90

Früchtetee“ Pfirsichtraum” – säurearm

Apfelstücke, Ananasstücke, Hagebuttenschalen, Pfirsichstücke, Aroma, Sonnenblumenblütenblätter, Zitronenmyrte und Teeblüten. Ca.10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch kalt oder als Eistee sehr gut!

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€10,90

Für Anregungen, Kritik und Hinweise zu unserem Newsletter sind wir dankbar!