

Wein & Tee bei E.

Wir wünschen Ihnen allen vor allem gesunde, aber auch entspannte und genussreiche Sommermonate! Zwecks Entspannung und Genuss sind wir sehr gern für Sie da! ☐

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, Juli/August 2025

Aktuelles – Juli/August 2025

Unser nächstes Themenwochenende steht unter dem Motto Sekt, Crémant, Cava & Co.

Die Termine sind Donnerstag – Samstag, 04. – 06.09.25.

Es erwarten Sie prickelnde Momente voller Charme und Frische! Dazu kommen – wie immer – einige Häppchen, die zeigen werden, wie gut sich „Prickelndes“ mit den passenden Delikatessen kombinieren lässt – und das nicht nur als Apéritif! Wir beginnen am Donnerstag und Freitag um 16.30 Uhr; am Samstag um 12.00 Uhr. Anmeldungen sind erforderlich, bezogen auf den konkreten Tag, also Donnerstag, Freitag oder Samstag. Dies dient dazu, die Verkostung und die „Häppchen“ optimal vorzubereiten.

Schützenfest in Lindlar

Nach dem wunderbaren Bacchusfest des Schützenvereins steht in Lindlar bereits der nächste Jahreshöhepunkt bevor! **Vom 01. – 05. August 2025** findet in Lindlar das traditionelle Schützenfest statt. Wir freuen uns sehr, dass auch in diesem Jahr die auf dem Schützenfest angebotenen Weine aus unserem Hause stammen!

Rückblick auf unser Themenwochenende „La dolce Vita“

Unser Themenwochenende zu sommerlichen Weinen und Delikatessen stand dieses Mal ganz im Zeichen Italiens. Im Focus standen Weine aus dem Norden und dem Süden Italiens und dazu passende Häppchen. Die drei „Favoriten“ wollen wir Ihnen kurz vorstellen:

Nero d'Avola Rosato „Fenicó“ 2024

Cantine Andreas Mazzei, Monticello, Sizilien

Nero d'Avola ist die wichtigste autochthone Rebsorte Siziliens und ergibt – als Rotwein ausgebaut – oftmals kraftvolle, sehr aromatische und tiefdunkle Weine. Der bei unseren Kunden und den Gästen des Restaurants „Piccola Italia“ in Bielstein sehr beliebte „Conte Nero“ ist ein Rotwein dieses Charakters...

Der Rosato „Fenicó“ ist das elegante Abbild dieses Weines mit sommerlicher Leichtigkeit und Frische. „Fenicó“ = Flamingo steht symbolisch für Gleichgewicht, Sensibilität, Charme und Eleganz.

Nach kurzer Maischestandzeit wird dieser Wein kühl vergoren und in Edelstahl ausgebaut. Im Bukett wie auch am Gaumen perfekt verwobene Aromen nach süßen Himbeeren,



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 Rohstepe

E-Mail Info@Weinundtee.de

www.WeinundTee.de

Waldfrüchten und Kirschen, verbunden mit mineralischen Tönen. Im Geschmack ausdrucksstark, erfrischend und anhaltend. Die Kraft des Nero d'Avola zeigt sich, bleibt aber immer frisch und animierend. Ausgezeichnet für sich zu genießen und ein hervorragender Begleiter mittelkräftiger Fisch- und Fleischgerichte, zu gegrilltem Gemüse und mildwürzigem Käse. In unserer Verkostung wurde er begleitet von einer Scheibe Baguette mit Salsa Tonella und Kapernblättern. Namentlich die Kapernblätter mit ihrer intensiven Aromatik waren für viele eine Überraschung, harmonisierten aber ausgezeichnet!

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

Lagrein trocken 2022

D.O.C. Trentino, Fam. Endrizzi, San Michele all'Adige, Trentino
Das Weingut Endrizzi gehört zu den Top-Weingütern Norditaliens und ist, gegründet 1885, eines der ältesten Weingüter der Region Trentino/Südtirol. Neben dem stets sehr hohen Qualitätsanspruch an die Weine steht bei der Familie der naturnahe Weinbau nach ökologischen Kriterien seit jeher im Vordergrund.

Lagrein ist DIE autochthone Rebsorte Südtirols und des Trentino. Gewachsen auf kalkreichem Dolomitgestein mit Gletscherablagerungen. Handlese, vergoren in Edelstahl und kurz in großen Holzfässern gereift, um die intensive Frucht des Lagreins zu bewahren. Im feinen Bukett Noten nach Waldbeeren und etwas Veilchen. Voll und harmonisch im Mund – die dunklen Waldfrüchte finden sich wieder. Moderat in der Säure (5,5g/l) und wirklich trocken (2,5g Restzucker/l). Als 2022er Jahrgang jetzt perfekt und weiter lagerfähig für ca. 5-6 Jahre. Ein eleganter Rotwein mit ausgezeichnetem Trinkfluss und einmaligem Geschmack! Für sich zu genießen und ein vielseitiger Speisebegleiter. Ein gutes, medium-rare gegrilltes Steak ist zu diesem Wein eine Offenbarung! Familie Endrizzi empfiehlt ihn zu gutem Südtiroler Speck (bei uns erhältlich) – auch dem können wir uns nur anschließen!

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



„DALIS“ bianco 2023

IGP Vigneti delle Dolomiti, Endrizzi, San Michele all'Adige, Trentino
DALIS von DAniele und LISa Endrizzi, die vor einiger Zeit die Verantwortung im Familienweingut übernommen und mit dem DALIS ein erstes „eigenes Zeichen“ gesetzt haben. Dieser Wein ist eine neue Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon und Nosiola – lebhaft, frisch und mit der für Endrizzi typischen Harmonie. Ausbau in Edelstahl, um ein Maximum an Frische zu erreichen. Floral Duft, mit Noten von Holunderblüten, Minze, weißem Pfirsich, Aprikose und Honig. Frisch und lebendig im Mund mit guter Struktur und angenehm langem Nachgeschmack. Moderat in der Säure – mit 6g/l weniger als viele Grauburgunder! **„Ein Wein, der immer passt, zu jeder Zeit! Aus purer Freude.“** (Familie Endrizzi) Helles Gemüse in Kombination mit mildem Schinken (Parma o.ä.), Trüffeln und z.B. Parmeggiano Reggiano (in bester Qualität bei uns erhältlich) ist zu diesem Wein hervorragend! Der Saporito-Käse (s.u.) ist ein

„natürlicher Verbündeter“ dieses bezaubernden Weißweines!

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

Summe der Einzelpreise = €34,90

Probierpaket = €31,50 (auf zwei Pakete/Kunde begrenzt)

Für die spontane Sommerküche - Cremes, Dips, Antipasti usw. in unserer Kühltheke

In unserer Kühltheke finden Sie immer ein reiches Angebot verschiedener exklusiver Schinken, Salami, Pasteten, Käse, Oliven, Artischocken usw..

Wein & Tee bei E.



Bunter Linsensalat

Es gibt aber auch eine Reihe von besonders feinen Produkten, die Sie nicht sehen können, weil wir sie wegen ihrer Empfindlichkeit (ohne Konservierungsstoffe) unten in der Kühltheke aufbewahren und die – nachfragebedingt - nicht immer als volles Sortiment verfügbar sind! Aber es lohnt sich auch immer nachzufragen, weil wir auf Kundenwünsche flexibel reagieren und bei Bedarf das Sortiment auch ausweiten. Deshalb sind die aufgeführten Artikel **beispielhaft** zu verstehen. Dazu zählen



Gambas in Kräuter-Knoblauch-Öl

1. Lachs-Frischkäsecreme
2. Curry-Frischkäsecreme
3. Gemüsetatar
4. Schnittlauch-Frischkäsecreme
5. Alioli-Creme
6. Tzatziki
7. Remouladencreme mit Ei
8. Wakame-Salat
9. Apfel-Rotkraut-Salat „trocken“
10. Bunter Linsensalat
11. Sweet Drops (kleine süße Paprika in Tropfenform)
12. Gambas in Kräuter-Knoblauch-Öl
13. Frutti di Napoli (Garnelen, Tintenfischringe, Oktopusstücke)
14. Schottischer Räucherlachs in Scheiben
15. Lachsterrine mit Räucherlachs und Schnittlauch
16. Aalrauchmatjes – besonders zart
17. Fleischsalat exquisit
18. Kartoffelsalat „Schwäbisch“ (Essig, Öl, Zwiebeln, Gemüsebrühe)
19. Pellkartoffelsalat Berliner Art mit Joghurt

1. Lachs-Frischkäsecreme	100g = € 2,50
2. Curry-Frischkäsecreme	100g = € 2,50
3. Gemüsetatar	100g = € 2,50
4. Schnittlauch-Frischkäsecreme	100g = € 2,50
5. Alioli-Creme	100g = € 1,45
6. Tzatziki	100g = € 1,45
7. Remouladencreme mit Ei	100g = € 1,45
8. Wakame-Salat	100g = € 3,-
9. Apfel-Rotkraut-Salat „trocken“	100g = € 1,-
10. Bunter Linsensalat	100g = € 1,30
11. Sweet Drops (kleine süße Paprika in Tropfenform)	100g = € 4,95
12. Gambas in Kräuter-Knoblauch-Öl	100g = € 5,50
13. Frutti di Napoli (Garnelen, Tintenfischringe, Oktopusstücke)	100g = € 4,95
14. Schottischer Räucherlachs in Scheiben	100g = € 7,-
15. Lachsterrine mit Räucherlachs und Schnittlauch	100g = € 5,50
16. Aalrauchmatjes – besonders zart	100g = € 2,75
17. Fleischsalat exquisit	100g = € 1,70
18. Kartoffelsalat „Schwäbisch“ (Essig, Öl, Zwiebeln, Gemüsebrühe)	100g = € 1,20
19. Pellkartoffelsalat Berliner Art mit Joghurt	100g = € 1,20

Wieder da in der Käsetheke! Saporito delle Valli Fresco

Lange Zeit war dieser Käse in unserem Sortiment und war dann nicht mehr verfügbar. Er wurde von Vielen schmerzlich vermisst und ist jetzt wieder da! Der Saporito ist ein halbfester Schnittkäse aus Friaul Julisch-Venetien, Kuhrohmlch, mind. 50% Fett i.Tr., 4-6 Monate gereift. Geschmacklich sehr reich und delikates mit einer schönen milchigen Note. „Saporito“ bedeutet im italienischen „lecker“ oder „schmackhaft“ – und genau DAS ist dieser Käse!



100g €3,20

Unsere sommerliche Weißweineempfehlung:

Sommerlaune 2024 (bio)

Weingut Dr. Corvers-Kauter, Oestrich, Rheingau

Diesen Wein hatten wir im vorigen Jahr das erste Mal in unserem Sortiment. Er war so schnell ausgetrunken, dass er Vielen gar nicht aufgefallen ist. In diesem Jahr war er wieder einer der Favoriten beim Bacchusfest des Schützenvereins



Lindlar e.V.. Wir haben aber aus der Erfahrung des letzten Jahres gelernt und mehr davon geordert... ☐

Ein bezaubernd fruchtiger und zugänglicher Weißwein mit moderater Säure! Er zeigt in der Nase ein animierendes Bukett nach hellen Früchten. Im Mund ein perfekt ausgewogenes Frucht-Säure-Spiel. Die hellen Früchte, namentlich Aprikosen und Mango, finden sich wieder. Frisch und lebendig mit einem mittellangen Abgang, der sofort Lust auf den nächsten Schluck macht. Nur 11,5% vol.! Verbreitet – gut gekühlt – für sich getrunken einfach „gute Laune“ und harmoniert mit leichten sommerlichen Speisen wie Salate, helle Pasta, Fisch usw. aufs Beste. Solange Vorrat reicht:

€9,20/Flasche

6er Karton = €53,50 (€8,92/Fl.)

Weine im Angebot

Bischoffinger Secco weiß

WZG Bischoffingen, Kaiserstuhl, Baden

Seit Jahren beliebt und gern genossen! Dieser Secco mit zugesetzter Kohlenensäure ist für sich ein idealer Aperitif und eignet sich auch sehr gut für Mixgetränke, z.B. mit Zwetschgenlikör, Limoncello oder Cassislikör (bei uns erhältlich). Er zeichnet sich durch eine sehr schöne Fruchtaromatik aus, die durch exotische Früchte wie Mango und vielleicht etwas Litschi geprägt ist. Cuvée aus Muskateller, Muscaris (eine der neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten) und Müller-Thurgau, vegan und im Edelstahl ausgebaut. Mit der nötigen Menge Kohlenensäure, um echtes Trinkvergnügen zu erzeugen. Mit 14g Restzucker/Liter noch trocken, „unverschämt“ fruchtig und einen großen Konsumentenkreis ansprechend. Nur 11,5% vol! Der Schraubverschluss sorgt ebenfalls für schnellen und unkomplizierten Umgang. Lagerfähig für 2-3 Jahre.



Statt €6,45/Flasche

jetzt

€5,95/Flasche

6er Karton = €34,50 (€5,75/Fl.)

Grauer Burgunder «Tradition» trocken 2023

Bischoffinger WZG, Bischoffingen i. Kaiserstuhl, Baden

Die Linie „Tradition“ steht in der Bischoffinger Winzergenossenschaft für hervorragende „Alltagsweine“ mit einem – wie wir meinen – exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis. Gerade dieser Graue Burgunder erfreut sich bei vielen Kunden seit Jahren größter Beliebtheit!

Der Wein wurde in Edelstahl kühl vergoren, um ein Maximum an Frucht zu bewahren. Er präsentiert sich mit Noten von Apfel und Birnen und zartem Blütenduft. Am Gaumen erfrischend und elegant mit mittellangem Abgang. Die Birnenfrucht findet sich wieder und verbindet sich mit zarter Mineralität. Die Säure ist moderat, der Wein wirkt immer erfrischend und animierend.

Sehr gut, für sich zu genießen, gerade auch in der wärmeren Jahreszeit! Als vielseitiger Essensbegleiter eignet er sich hervorragend zu Fisch, Geflügel, Pasta mit sahnigen Saucen und auch zu Pilzgerichten wie z.B. Pfifferlinge.

Statt €6,25/Flasche

jetzt €5,75/Flasche

6er Karton = €33,50 (€5,58/Fl.)



Tees der Monate Juli/August:

Früchtetee “Sommerlicht”

Erfrischender Grapefruitgeschmack und eine sehr schöne Farbe! Mit Erdbeeren, Lemongras, Orangenschalen- und Apfelstücken, Cranberries, Hibiskus und Aroma. Ca.10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch kalt oder als Eistee sehr gut!

Kräutertee „Sommertee“

erfrischender Grapefruitgeschmack – mit Brombeer- und Melissenblättern, Lemongras, Eisenkraut, Apfel-, Karotten- und Papayastücken, Orangenschalen, Hibiskus und Aroma - schmeckt auch kalt sehr gut! Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Schwarzer Tee „Black Mojito“ natürlich aromatisiert

Schwarzer Tee, süße Brombeerblätter, natürlicher Limettenöl-Trockenextrakt, Zimt, krause Minze, Limettenfruchtstücke, Pomelostücke, Hibiskusblüten, Lemongras, Süßholz, Sonnenblumenblütenblätter, Limettenöl und Spearminzöl. Ca. 2 Min. ziehen lassen

Alle Tees:

50g = € 2,65

100g = € 4,80

250g = €10,90

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