

Wein & Tee bei E.

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 Cigarren und Accessoires

Ausgesuchtes Feinkostsortiment

Exklusive Gläser

Keramik von Hedwig Bollhagen

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

Wiehl, September 2024

Aktuelles – September 2024

Die Themen und Termine für unsere Verkostungen im Jahr 2025

- Die Verkostungsmöglichkeiten werden **tagsüber** während unserer normalen Geschäftszeiten (s.u.) angeboten, und zwar jeweils von Donnerstag bis Samstag. Diese Verkostungen sind für Sie (mit Ausnahme „Whisky-Spezial“ = € 30,-/Teilnehmer) **KOSTENFREI**.
- Es werden 10-12 Weine bzw. Spirituosen vorgestellt, dazu begleitende „Häppchen“.
- Anmeldungen sind erforderlich, bezogen auf den konkreten Tag, also Donnerstag, Freitag oder Samstag. Dies dient dazu, die Verkostung und die „Häppchen“ optimal vorzubereiten. Das Platzangebot ist naturgemäß limitiert.
- Wir beginnen mit den Verkostungen am Donnerstag und Freitag jeweils pünktlich um 16.30 Uhr und am Samstag um 12.00 Uhr. Dauer ca. 2 Stunden.
- Für das Thema „Whisky Spezial“ ist eine **schriftliche Anmeldung (E-Mail)** sowie eine von uns bestätigte Reservierung erforderlich.
- Auf Wunsch können Sie Einkaufsgutscheine zu dem entsprechenden Thema verschenken.

Die Termine und Themen für das Jahr 2025:

Donnerstag – Samstag, 06. – 08.02.	Aktuelles von der Rhône
Donnerstag – Samstag, 13. – 15.03.	Cuvées – die Kunst der Assemblage
Donnerstag – Samstag, 08. – 10.05.	Aktuelles aus Österreich
Donnerstag – Samstag, 12. – 14.06.	„La Dolce Vita“ Weine & Feines
Donnerstag – Samstag, 04. – 06.09.	Sekt, Crémant, Cava & Co.
Freitag/Samstag, 07./08.11.	Whisky Spezial

Auto Mobil Schau und HEIMAT SHOPPEN in Wiehl

Am

Sonntag, 15. September

findet traditionell die Wiehler Auto Mobil Schau statt. Zugleich führt der Wiehler Ring e.V. gemeinsam mit der IHK vom 13. – 21. September die Aktion HEIMAT SHOPPEN durch und am 15. September ist **Verkaufsoffener Sonntag in Wiehl** von 13.00 – 18.00 Uhr.

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 Berg eG

IBAN: DE96370691250106743010

Sparkasse Gummersbach

IBAN: DE6938450000000380725

Volksbank Oberberg eG

IBAN: DE34384621350018832011

Inh.: Dr. Jörg Sachse

USt-ID DE295362662

St.-Nr. 212/5702/3979

www.WeinundTee.de

E-Mail Wein@Infoberg.de

Wir werden bei akzeptablem Wetter am Sonntag, 15.09.24 von 13.00 -18.00 Uhr auf unserem Hof unsere „**Straußwirtschaft**“ eröffnen und verschiedene Spezialitäten und Weine anbieten.

Dazu werden in jedem Falle frischer Federweißer, warmer Zwiebelkuchen und Pfälzer Saumagen gehören. Bei schlechtem Wetter wird es bei uns drinnen sicher eng, aber gemütlich werden.

Wir laden wir Sie hiermit herzlich ein, sich an unserer

Tombola

**zugunsten des Vereins LEBENSFARBEN Oberberg –
Hilfen für Kinder und Jugendliche e.V.**

zu beteiligen!

3,8 MILLIONEN KINDER LEBEN IN DEUTSCHLAND MIT EINEM PSYCHISCH ERKRANKTEN ODER SUCHTKRANKEN ELTERNTEIL.

Der Verein LEBENSFARBEN engagiert sich für betroffene Kinder in unserer Region, organisiert und betreut Patenschaften und gibt den Kindern und nach Möglichkeit auch deren Eltern ein Stück Sicherheit, Lebensfreude und Zukunftsaussichten. Weitere Informationen unter www.lebensfarben-oberberg.de. Wir haben große Hochachtung vor dieser Arbeit und meinen, dass die vielen Helferinnen und Helfer – und natürlich die betroffenen Kinder! – jede Unterstützung verdienen! Dazu wollen wir mit unserer Tombola einen kleinen Beitrag leisten.

Unsere Tombola läuft vom 02.09. – 15.09.2024

Jedes Los gewinnt! Wer schon einmal an einer unserer Tombolas teilgenommen hat, weiß, dass sich das für alle lohnt ☐

Lospreis €5,-.

Freuen Sie sich auf attraktive Preise, die Sie selbst je nach Gewinnkategorie auswählen können!

Frischer Federweißer trifft ein!

Das sicherste Zeichen für den Herbstbeginn: Unser frischer Federweißer kommt in der ersten Septemberwoche! Unser Federweißer kommt in diesem Jahr aus Baden. Federweißer ist Traubenmost von frühreifenden Sorten wie Solaris, Huxelrebe, Ortega u.ä., der sich im Stadium der Gärung befindet. Je jünger er getrunken wird, desto süßer schmeckt er und hat weniger Alkohol. Mit fortschreitender Gärung wird er trockener und alkoholreicher, bis ca. 10% am Ende der Gärung. Federweißer ist eine Spezialität, zu der wir Zwiebelkuchen, Pfälzer Saumagen oder Quiche Lorraine empfehlen. **Beim Bäcker PanPan Kraus (Wiehl und Umgebung) bekommen Sie unseren Federweißen ebenfalls – gemeinsam mit bestem Zwiebelkuchen!**

Die Flaschen sind oben offen, auch wenn man das nicht direkt sieht – deshalb unbedingt aufrecht transportieren!

1,0l = €4,- ohne Flaschenpfand



In der Herbstzeit bei uns erhältlich: **Pfälzer Saumagen**



"Gipfel aller Schlachtgenüsse" - so bezeichnet man den Saumagen in alten Kochbüchern. Der unvergleichbar gute Geschmack wird erreicht durch mageres Schweinefleisch, frische Kartoffeln (die gelben „Flecken“ auf dem Foto) und frisch gemahlene Gewürze wie original Thüringer Majoran. Pfälzer Saumagen ist fettarm und leicht! In Butter braten, dazu Brot, Salat und Federweißer, Riesling oder Grauer Burgunder.

Toll auch als Carpaccio – fragen Sie nach unserem Rezept!

100g

€2,40

„Tomatenmark“ von San Marzano-Tomaten

San Marzano-Tomaten sind auch in Italien unangefochten der Spitzenreiter unter den Tomaten, wenn es um Geschmack und Intensität geht. Sie haben eine geschützte Herkunftsbezeichnung und stammen ausschließlich aus der Gegend südlich von Neapel (Kampanien), wo sie auf vulkanischen Böden gedeihen. Sie sind empfindlich und deshalb kaum transportfähig, namentlich im reifen Zustand. Ihr Geschmack ist unvergleichlich und er kann aus jedem tomatenbasierten Gericht eine Delikatesse machen. San Marzano-Tomaten in Dosen sind bei uns schon lange erhältlich – jetzt haben wir auch doppelt konzentriertes Tomatenmark im Sortiment. Doppelt konzentriert bedeutet, dass es nicht so fest ist, wie herkömmliches Tomatenmark aus der Tube und z.B. auf einem Pizzaboden direkt verteilt werden kann. Aber auch jedwede Saucen, zu denen Tomate gehört, erhalten mit einem Esslöffel dieses Tomatenmarks eine Vervollkommnung ihres Geschmacks. WIR wollen jedenfalls darauf nicht mehr verzichten! □



Dose 400g €5,50

Kennen Sie schon Juicy Tea?



Die Obstkelterei van Nahmen ist vielen von Ihnen sicher bekannt. Wir führen seit vielen Jahren deren herausragende Fruchtsäfte, Nektare und Fruchtseccos, welche sämtlich von herausragender Qualität und sehr beliebt sind.

Auch die Brüder Van Nahmen sind immer dabei neue Ideen und Produkte zu entwickeln und daraus ist die Linie „Juicy-Tea“ entstanden. Sie wurde mit Unterstützung von renommierten Tee-Sommeliers kreiert. Juicy-Teas schaffen ein einzigartiges Genussserlebnis durch die Fruchtigkeit sortenreiner van Nahmen Säfte und ausgewählten Noten erlesener Tees. Prickelnde Kohlensäure

unterstreicht die Spritzigkeit und Erfrischung des alkoholfreien Sparkling Juicy Tea.

Es gibt 3 Sorten:

Weißer Tee – Tahiti Vanille – Quitte (BIO)

Intensives und komplexes Bukett mit dunkelfruchtigen und würzigen Anklängen. Im Mund eine schöne Balance zwischen herben Fruchtnoten und zarten Bitternoten mit Aromen von Quitte, reifem Apfel, Jasmin Tee sowie süßen Vanilletönen. Dieser Juicy Tea ist kräftig, vollmundig und wirkt leicht herb.

Verbene-Jasmin-Riesling (BIO)

Durch das Zusammenspiel von Riesling-Trauben mit Verbene, Jasmin und ein Hauch Minze entsteht eine asiatisch anmutende Geschmacksnote. Angesichts des intensiven Aromas der

ist er nicht nur eine tolle Erfrischung, sondern kann wunderbar auch asiatisch gewürzte Gerichte begleiten.

Rose-Darjeeling-Rhabarber (BIO)

Bei einer Trinktemperatur von 8°C entfaltet sich das mild-blumige Aroma der Teesorte Darjeeling besonders gut. Genießen Sie den leicht-säuerlichen Saft des rotstieligen Rhabarbers aus heimischem Anbau, welcher lachsfarben ins Glas läuft.

Alle Sorten = €8,95/Flasche

Neu bei uns – Weine vom Weingut Steininger aus Langenlois im Kamptal (Österreich)

„Unsere Philosophie ist, Weine zu machen, welche die Eleganz und den Charakter der Traube zeigen. Wir lieben die klare und ausdrucksstarke Stilistik, die wir durch unser kühles Klima und die vielfältigen Böden des Kamptals bekommen. Unser Familienweingut in Langenlois, im niederösterreichischen Weinbaugebiet Kamptal, wird in dritter Generation von uns, Eva und Peter, geführt.“



Das Weingut Steininger gehört zu den Spitzenweingütern GANZ Österreichs! Weine dieses Weingutes werden regelmäßig mit Bewertungen bis 95 Punkte im renommierten österreichischen Weinführer FALSTAFF bedacht. Es hat eine klare Orientierung auf das Herausarbeiten der Lagencharakteristik bei den Top-Lagen. Das trifft besonders bei Grünem Veltliner und Riesling zu. Darüber hinaus gehört das Weingut zu den besten Sekterzeugern Österreichs und hat sich in diesem Bereich seit 1989 eine Spitzenstellung erarbeitet, die sich auch im Preisniveau der Sekte zeigt. Bei den Stillweinen ist das Preis-Leistungs-Verhältnis außergewöhnlich gut – gerade, wenn man das Renommée des Gebietes und auch des Weingutes betrachtet.

Zum Weingut und seinen Lagen gehört auch das bereits legendäre „Loisium“ (Bild oben). Eine moderne „Kathedrale“ des österreichischen Weines, die Tradition, Moderne und Mystik des Weines zeigt. Inspiriert vom Grünen Veltliner gelang dem New Yorker Architekten Steven Holl ein bauliches Meisterwerk internationalen Standards. Direkt hinter dem Loisium befindet sich ein modernes Hotel mit SPA.

Auf unsere Bitte hin hat das Weingut die Histaminwerte beim „Gemischten Satz“ und beim Grünen Veltliner „Kamptal“ analysieren lassen. Das Ergebnis des Bundesamtes ist, dass Histamine nicht nachweisbar sind.

Wir führen im Moment folgende Weine:

Grüner Veltliner DAC „Kamptal“ 2023 (histaminarm)

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. 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 grüne Salate, leichte Fischgerichte, helles Fleisch bis hin zu zurückhaltend gewürzter asiatischer Küche. Auch im **Restaurant PUR**, Bahnhofstr. 7a, 51674 Wiehl zu genießen.

€10,50/Flasche 6er Karton = €61,- (€10,17/Fl.)



Grüner Veltliner DAC „Ried Loisium“ 2022

Ein Einzellagen-Veltliner der Extraklasse! Dicht, mineralisch, kraftvoll, langanhaltend. Nach österreichischem Verständnis ein „maskuliner“ Wein... Im intensiven Bukett dominieren kräuterige Aromen und etwas reifer Apfel. *„Saftig, straff, ein Hauch von Anis und gelber Birne, feine Säurestruktur, mineralisch, gut anhaftend, ein eleganter Begleiter bei Tisch.“* FALSTAFF Magazin. Ein anspruchsvoller Speisebegleiter mit nur 5,2g/l Säure (deutlich weniger als die meisten Grauburgunder), der sehr gut mit einem klassischen Wiener Schnitzel, kräftigen Gemüse- und Geflügelgerichten und asiatischer Küche harmoniert. **Unsere besondere Empfehlung aber ist ein klassischer Tafelspitz!** Tafelspitz ist wohl neben Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn DER Klassiker der österreichischen Küche und wird aus einem speziell geschnittenen Teil des Rindes zubereitet. Unvergleichlich zart und wohlschmeckend!



Sie bekommen dieses Stück Fleisch in bester Qualität vom Bergischen Weiderind in Bielstein und Wiehl mit fachgerechter Erläuterung beim Metzger Müller.

€12,55/Flasche

6er Karton = €73,- (€12,17/Fl.)

Gemischter Satz 2023 (histaminarm)

Der „Gemischte Satz“ ist vor allem aus Österreich bekannt. Es gibt aber zunehmend auch deutsche Anbieter wie Max Ferdinand Richter von der Mosel (bei uns erhältlich), die sich auf diese alte Tradition besinnen. Der Sinn ist ursprünglich, dass sich in einem gemischt gepflanzten Weinberg Vor- und Nachteile der Rebsorten bei Klimaschwankungen ausgleichen und stets ein gut genießbarer Wein entsteht, der darüber hinaus ein vielseitiger Speisebegleiter ist. Mit der gemeinsamen Bepflanzung wird darüber hinaus ein Beitrag zur Biodiversität geleistet und der Weinberg ist weniger anfällig für Klimaschwankungen.

Das Weingut Steininger vereint in diesem Gemischten Satz drei typische Kamptaler Rebsorten (Grüner Veltliner, Riesling und Weißburgunder). Diese werden gemeinsam verarbeitet. Die Trauben werden nach gemeinsamer Lese leicht angequetscht, vor dem Pressen einige Stunden auf der Maische stehen gelassen und etwas kühler (17 Grad) langsam im Stahltank vergoren. Das Ergebnis ist ein perfekt balancierter Weißwein mit deutlichem Reifepotenzial. Im frischen Bukett Zitrusaromen und florale Noten. Im Mund fruchtbetont mit Noten nach grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und floralen Noten. Erfrischend und animierend! Sowohl für sich zu genießen, z.B. als Aperitif, als auch als universeller Speisebegleiter zur leichteren Küche.

In Österreich sagt man: „Der geht immer“ □

€10,50/Flasche

6er Karton = €61,- (€10,17/Fl.)

Sauvignon Blanc 2023

Ein absolut sortentypischer Vertreter dieser beliebten Rebsorte im besten Sinne! Komplexes, sehr frisches Bukett mit grünen Noten, Anklänge von grünem Paprika, Kiwi und Johannisbeeren. Im Mund eine sehr saftige, elegante, kraftvolle, aber seidige Textur mit mineralischen Untertönen. Der Abgang ist frisch, anhaltend und macht Lust auf den nächsten Schluck. Sehr gut als pure Erfrischung, zur leichten Küche mit Kräutern, zu asiatischer Küche und zu Desserts mit zitronigen Komponenten. Wir haben Ihnen ein einfaches Rezept für einen **Gurken-Fenchel-Salat** (s.u.) aufgeschrieben, zu dem dieser Wein eine Offenbarung ist □

€10,50/Flasche

6er Karton = €61,- (€10,17/Fl.)

Zweigelt 2022

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 eine weiche Tanninstruktur, moderate Säure und eine intensive Fruchtigkeit nach

Weichselkirschen aus. Darüber hinaus ist sie im Anbau relativ unkompliziert, was den Winzer freut.

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 Schokotöne wieder – sehr harmonisch mit moderater Tanninstruktur und einem mittellangen überaus erfreulichen Abgang.

Sehr gut für sich zu genießen, am Grill und zu mittelkräftigen Schmorgerichten. Wegen seiner feinen Tanninstruktur auch sehr gut zu Blauschimmelkäse.

€11,50/Flasche 6er Karton = €67,- (€11,17/Fl.)

Probierpaket je 2 Flaschen Grüner Veltliner Kamptal, Gemischter Satz und Sauvignon Blanc statt €63,- für €58,-

(auf 2 Pakete/Kunde beschränkt)

Gurken-Fenchel-Salat nach Art des Hauses

Für 4 Portionen:

- ½ - ¾ grüne Gurke ungeschält und in ca. 1mm starke Scheiben gehobelt
- ½ mittelgroße Gemüsefenchel, vom inneren Strunk befreit und in max. 1mm starke Scheiben gehobelt
- Abrieb von ½ Bio-Limette
- Ca. 1 TL Bio-Ingwer hauchdünn in Scheiben gehobelt
- Salz/Pfeffer-Cuvée von Oxclusivia (bei uns erhältlich) nach Gusto
- 2-3 EL Balsamico Bianco von Bertoni (bei uns erhältlich)
- 2-3 EL kalt gepresstes Olivenöl (bei uns erhältlich)
- Das weiße und hellgrüne von 1 Frühlingszwiebel ganz fein geschnitten
- Frische Blatt Petersilie und frisches Basilikum -grob geschnitten



Den Salat ca. ½ Stunde vor dem Servieren zubereiten, damit er seine Struktur bewahrt. Die Zutaten vorsichtig vermischen, zurückhaltend mit der Salz/Pfeffer-Cuvée würzen, durchziehen lassen und kurz vor dem Servieren noch einmal mit der Salz/Pfeffer-Cuvée abschmecken.

Dazu der Sauvignon Blanc vom Weingut Steininger – guten Appetit!

Weine im Angebot

Pecorino Bianco IGT „Idi di Marzo“ 2023 (vegan)

IGT Terre di Chieti, Famiglia de Cerchio, Villamagna, Abruzzen
Das Weingut „Idi di Marzo“ verdankt seinen Namen nicht der tragischen Geschichte um Julius Cäsar, sondern der Schönheit der Natur in den Abruzzen zum Frühlingsbeginn. Der Urvater der Familie de Cerchio kam 1910 in diese Region, um die ersten Reben zu pflanzen und war von der Schönheit der Landschaft in der Mitte des März so begeistert, dass er diese Begeisterung sein Leben lang weitergetragen hat. Ihm zu Ehren wurde das 2010 neu gegründete und damit zweite Weingut der Familie „Idi di Marzo“ genannt.

Die Terre di Chieti in den Abruzzen gehören dank des unvergleichlichen Mikroklimas und der Böden aus Lehm und Kalkstein zu den besten Weinanbaugebieten der Welt. Mit dem Meer und den Bergen vor der Tür ist das Klima von starken Temperaturschwankungen geprägt, jeweils von Tag zu Nacht aber auch von Sommer zu Winter. Das ist



eines der Geheimnisse hinter der ausgeprägten Aromatik der Weine dieser Region. Wir werden ab Herbst auch einen hervorragenden Rotwein aus diesem Weingut führen.

Pecorino heißt nicht nur italienischer Schafskäse, sondern ist auch eine lokale und besonders interessante Weißweinrebsorte der Abruzzen und Marken. Dieser Pecorino ist auch für die kühlere Jahreszeit sehr zu empfehlen! Aromatisches Bukett mit kräuterigen Noten und etwas Akazienblüte. Am Gaumen kraftvoll, weich und füllig mit Aromen nach Zitrusaromen und reifen hellen Früchten. Nachhaltig und harmonisch im Abgang. Ein gehaltvoller Begleiter zu Gemüsegerichten, zur Pasta mit hellen Saucen sowie zu Fisch und weißem Fleisch. Ein exzellenter und vielseitiger Speisebegleiter der mediterranen und auch asiatischen Küche!

Statt €10,30/Flasche jetzt €9,45/Flasche
6er Karton = €55,- (€9,17/Fl.)

Rosato “Idi di Marzo” 2023 (vegan)

IGT Terre di Chieti, Famiglia de Cercio, Villamagna, Abruzzen

Dieser ausdrucksvolle Rosato ist eine Cuvée aus 70% Montepulciano d’Abruzzo und 30% Malbec. Im fruchtbetonten Bukett Noten nach Kirschen, Erdbeeren und reifen Pflaumen, verbunden mit leicht kräuterigen Tönen. Im Mund findet sich die schöne Frucht wieder. Sie zeigt sich durchaus kraftvoll mit moderater Säure, sehr harmonisch und einem animierenden mittellangen Abgang. Wenn man Rosé etwas kräftiger mag (auch in der kühleren Jahreszeit) findet mit diesem Wein einen säurearmen, wirklich trockenen Begleiter für sich im Glas. Er ist darüber hinaus ein universeller Begleiter von Antipasti, kräftigeren Salaten, Fischgerichten usw..

Statt €8,75/Flasche jetzt €8,-/Flasche
6er Karton = €46,50 (€7,75/Fl.)

Neue Tees im September:

„Mango Vanille“ Fruchtee mild natürlich

Mit ihrem fruchtig-frischen Geschmack nach exotischen Früchten schafft diese Mischung immer gute Stimmung. 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

Schwarztee „Salziges Karamell“

Ein besonders feiner Schwarztee, der sehr gut für sich genossen werden kann und wunderbar mit Keksen und winterlichem Gebäck, aber auch mit einem kräftigen Happen harmoniert.

Schwarzer Tee, Aroma, Karamelltropfen, Aroma und salziges Kokos-Crunch. Ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 3,85
100g	€ 6,95
250g	€ 16,40

Für Anregungen, Kritik und Hinweise zur Gestaltung dieses Newsletters sind wir dankbar!