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

Excellente 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, November 2024

Aktuelles – November 2024

Unser Geschenk- und Präsentservice – weltweit

Zur Weihnachtszeit besonders wichtig, denn in dieser randvoll gepackten Zeit – die eigentlich eine besinnliche Zeit sein soll – können Sie durch unseren Geschenk- und Präsentservice Zeit, Geld und Nerven sparen! NEU: für Firmenpräsente gilt ab diesem Jahr eine steuerliche Grenze von €50,- netto (€59,50 bei 19% MwSt.).

Wir verwenden nur Produkte von auserwählter Qualität. Liebevolle Verpackung ist für uns selbstverständlich!

Wenn Sie Geschenke verschicken wollen, brauchen Sie sich bei uns um nichts weiter kümmern. Wir verpacken und versenden auf Wunsch (in postgeprüften Kartons) mit DHL zu sehr günstigen Konditionen weltweit. Wir benötigen lediglich die Adresse und ggf. Ihre Karten. Alles Weitere erledigen wir für Sie. Wir weisen auch auf die Möglichkeit hin,

GESCHENKGUTSCHEINE

von uns zu verschenken. Das ist nach unserer Erfahrung eine der besten Möglichkeiten, Freude zu bereiten! Es hat sich auch sehr bewährt, alternativ zu einer Weihnachtsfeier liebevoll gestaltete <u>Mitarbeiterpräsente von uns</u> zu verschenken.

Öffnungszeiten – für Ihre Planung

Im November/Dezember haben wir auch montags für Sie geöffnet – zu unseren üblichen Öffnungszeiten!

Wir werden in der Adventszeit samstags für Sie von 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr durchgehend öffnen, erstmalig am 30.11.24.

Am 08.12.24 ist in Wiehl im Rahmen des Weihnachtsmarktes Verkaufsoffener Sonntag von 13.00-18.00 Uhr. Wir werden ebenfalls geöffnet haben und – wie immer – das beste Glühweinsortiment, heiße Pasta u.v.m. anbieten! Am Dienstag, 24.12. haben wir von 08.00 Uhr bis 13.00 Uhr geöffnet. Am Dienstag, 31.12.24 haben wir von 08.00 Uhr bis 13.00 Uhr geöffnet

Printen, Pralinen und Teegebäck

Frisch eingetroffen sind schon bzw. kommen in den nächsten Tagen:

 Unsere "Hauspraline" – feinste 60%ige Zartbitterschokolade, bedeckt mit besten Mandeln, Pistazien und Haselnüssen in wechselnder Zusammensetzung – nur bei uns erhältlich! 100g € 5,95

Im Weiher 19, 51674 Wiehl

雪 02262 / 75 16 55 Fax 02262 / 75 16 54

Mo. - Fr. 09.00 - 13.00 Uhr 14.30 - 18.30 Uhr Sa. 09.00 - 14.00 Uhr Volksbank Berg eG IBAN: DE96370691250106743010 Sparkasse Gummersbach IBAN: DE6938450000000380725

Volksbank Oberberg eG

Sa. 09.00 - 14.00 Uhr IBAN : DE34384621350018832011
Beratung und Verkauf auch nach Vereinbarung im Rahmen der gesetzlichen Öffnungszeiten!

Inh.: Dr. Jörg Sachse

USt-ID: DE295362662 St.-Nr.: 212/5702/3979 E-Mail: Wein@Infoberg.de www.WeinundTee.de

- Orangenstäbchen exklusiv bei uns. Kandierte Orangenschalenstreifen, umhüllt von feiner Zartbitterschokolade suchtgefährdend! 100g € 5,95
- verschiedene Sorten winterliche Pralinen
- Ministollen mit Bratapfelfüllung 80g € 3,60
- Weiche Honig- und Nussprinten mit Vollmilch- und Zartbitterschokolade 100g € 4,35
- Weiche Dessertprinten besonders hochwertige Qualität, sortiert mit Nougat- bzw. Marzipanauflage und Nüssen - 100g € 5,95
- Panettone aus Italien in verschiedenen Größen z.B. 100g Panettone verschiedene Sorten je €3,85, 500g klassisch €25,-
- Kakaobuttertrüffel (200g = €7,-) aus Frankreich und Schokolade aus Spanien in verschiedenen Sorten

Wieder da!

Glühwein vom Winzer – der schmeckt einfach besser!

- Kaub's Roter Glühwein (aus Pfälzer Rotweinen)
- Kaub's Weißer Glühwein (aus Pfälzer Weißweinen)
- Kaub's Weihnachtsapfel (ohne Alkohol, mit naturtrübem Apfelsaft und weihnachtlichen Gewürzen)

 Mussbacher Glühwein rot und weiß (WZG Weinbiet, Neustadt-Mussbach – die beste Genossenschaft für Glühwein in der Pfalz, dekoratives Etikett zum Verschenken)
 Flasche = 0,75I €4,95

Gänserillettes wieder da!

Nur in der kälteren Jahreszeit, ca. von November bis Ende Januar, bieten wir in unserer Kühltheke frisches original Straßburger Gänserillettes an. Französisches Gänse- oder Entenrillettes im Glas bekommen Sie bei uns in ausgezeichneter Qualität ganzjährig. Frisches Straßburger Gänserillettes ist eine Köstlichkeit aus 80% Gänsefleisch und -schmalz und 20% Schwein. Nach französischer Art auf frisch geröstetes Baguette streichen und etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben. Dazu ein Pinot Noir oder ein Côtes du Rhône und die Welt der Gourmets ist gleich ein wenig schöner! Wir empfehlen es aber auch sehr zu einem kräftigen vom Sherryfass geprägten nicht rauchigen Whisky auf Berliner Landbrot von PanPan Kraus und etwas Voatsiperiferie-Pfeffer von der Manufaktur OXCLUSIVIA aus Engelskirchen (bei uns erhältlich) darüber gemahlen. Ein kulinarischer Höhepunkt, den man nicht so schnell vergisst! 100g = €4,25

Der besondere Käse für die Festtage Comté vom Fort des Rousses!



Comté ist ein besonderer Bergkäse aus der Region Franche-Comté im gebirgigen Osten Frankreichs. Comté ist ein Kuh-Rohmilchkäse. Er wird dort seit über 1.000 Jahren hergestellt und war früher für die Landbevölkerung ein sicheres und nährstoffreiches Nahrungsmittel in den langen und schneereichen Wintern dieser Region. Heute ist Comté eines DER Aushängeschilder der französischen Käsekultur. Es sind nur bestimmte Rinderrassen zugelassen und das Futter muss ausschließlich aus den Pflanzen der Jurawiesen bestehen. Silofutter ist ausdrücklich verboten. Er wird nur in kleinen Betrieben produziert und die Reifedauer beträgt mindestens 4 Monate, oft 18 Monate und Spitzenqualitäten reifen 24 Monate und länger. Jeder Käselaib wird vor dem Verlassen des Reifekellers von einer Expertenjury begutachtet. Nur die besten Käse erhalten die GRÜNE "Comté-Extra"-Banderole. Qualitativ darunter stehende Comtés erhalten eine braune

Banderole oder werden nicht als Comté klassifiziert. Comté ist mit dem Greyerzer aus der Schweiz vergleichbar. Er schmeckt aber deutlich milder und fruchtiger. Seine Aromen sind vielfältig und je nach Jahreszeit verschieden. Oft zeigen sich charakteristische Noten nach Haselnüssen.

Comté ist ein ausgesprochen hochwertiger und vielseitig verwendbarer Käse. Das beginnt mit dem Apéritif zu Sekt oder Champagner, geht über Gratiniertes oder die klassische Käseplatte hin zum Fondue und endet als Dessert mit einem guten Süßwein oder Tawny-Port gemeinsam mit Nüssen.

Als Weinbegleitung empfehlen sich nicht zu säurebetonte Weißweine wie ein Chasselas oder nicht zu tanninbetonte Rotweine wie z.B. ein guter Lemberger oder Lagrein.

Das Fort des Rousses ist in gewisser Weise ein "magischer" Ort in den französischen Alpen. Als Alpenfestung in ca. 1.100 Metern Höhe von Napoleon konzipiert mit 70-jähriger Bauzeit und Platz für 3.500 Soldaten und 2.000 Pferde war es im Grenzland zwischen Frankreich und der Schweiz eine der größten Festungen mit kilometerlangen Kasematten. Diese Kasematten sind aufgrund ihrer klimatischen Gegebenheiten ideal zur Reifung von Bergkäse. Sie werden seit 1998 als Reifekeller für besten Comté genutzt. Aber das Fort des Rousses ist heute weit mehr – nämlich ein touristischer Hotspot im Juragebirge mit Hotelanlage, Wassersportmöglichkeiten, zum Wandern, Mountainbiken und sogar mit einem Parcours für "Commando Games". Comté Juraflore 24 Monate – solange Vorrat reicht: 100g = €4,- (statt €4,50)



Unsere besondere Empfehlung zum Gänse- oder Entenessen:



Bei uns finden Sie sicher viele Weine, die mit einem Gänseessen harmonieren. Wir beraten Sie gern und haben im November auch verschiedene Weine zum Probieren geöffnet, die wir zum Gänse- oder Entenessen sehr empfehlen. Aus den vielen sticht aktuell jedoch einer hervor, der jetzt perfekt trinkreif ist, aber auch noch Reifepotenzial besitzt!

Morellino di Scansano "Il Salotto" DOCG 2020

Il Salotto S.r.I., Scansano, Toskana

"Morellino di Scansano" ist eine Varietät der Sangiovese-Traube, die in der südlichen Toskana als "Morellino" bezeichnet wird. Das ist bereits ein Hinweis auf das typische Geschmacksbild, das von Kirschfrucht geprägt ist. Der II Salotto ist einfach fabelhaft! Aromatisch, sinnlich und einladend. Ein idealer Wein, um ihn jetzt und in den nächsten Jahren zu trinken. Tiefe, intensive Frucht und würzige Noten im Bukett. Im Mund findet sich die schöne Frucht wieder, verbunden mit seidigen Tanninen. Der Abgang ist lang und animierend. Alle Elemente sind sehr gut ausbalanciert. Ein echter

Charmeur! Für den schönen Abend zu den Feiertagen und ebenso zu kräftigem Geflügel (Gans!), Schmorgerichten und kräftigem Käse, wie z.B. zum Comté (s.o.).

€17,-/Flasche 6er Karton = €99,- (€16,50/Fl.)

Unsere Rum-Empfehlung für die kältere Jahreszeit "Barceló Imperial"!

Barceló ist einer der größten Rumerzeuger in der Dominikanischen Republik – und der beliebteste! Das Unternehmen wurde von einem spanischen Auswanderer in den 1930er Jahren gegründet und hat seitdem einen beinahe kometenhaften Aufstieg zu verzeichnen. Heute ist Barceló

Rum der meistexportierte dunkle Rum weltweit. Die Premiumkomposition Barceló Imperial Rum erhielt zahlreiche Preise von Kritikern und Jurys. Er ist das Flaggschiff von Barceló und strikt limitiert. 6 bis 18 Jahre gereifter Rum wird zu einer hochwertigen Komposition vermählt. Durch seine geringe Auflage und die anspruchsvolle Produktion ist er ein exklusiver und hochwertiger Rum. Jede Flasche "Imperial" trägt eine eigene Nummer und ist damit fast schon so etwas wie ein Sammlerstück. Er ist mild (38% vol.). Das prägnante und runde Bukett ist geprägt vom Duft reifer, süßer Kokosnüsse. Im Geschmack herb-süße Noten von getrockneten Früchten, Rosinen, Tabak und Pfeffer mit einem feinen Eichenton. Der weiche Nachklang überzeugt durch eine feine, fruchtige Süße. Ein feiner, individueller Rum, der sowohl pur als auch in Longdrinks und Cocktails ein Genuss ist. €34,50/Flasche

Sie können diesen exzellenten Rum bei uns verkosten!



Der ideale Rosé-Winterwein! Rosé trocken 2023 (bio)

Weingut Dr. Corvers-Kauter, Oestrich-Winkel, Rheingau

Dieser Spätburgunder Rosé ist und bleibt eine echte Entdeckung dieses Jahres! Im intensiven Bukett Aromen von Mirabellen, frischen Erdbeeren, gelbem Apfel und ein Hauch Grapefruit. Am Gaumen körperreich, dicht und mit zartem Schmelz. Der Nachhall ist bestimmt durch viel süße Frucht und eine dezente Note nach schwarzen Johannisbeeren. Der Abgang ist mittellang und sehr animierend.

Der perfekte Rosé, um ihn "einfach so" zu genießen, auch in der kälteren Jahreszeit! Er harmoniert ausgezeichnet mit Fischgerichten, namentlich Lachs und Lachsforelle, vielfältigen Salaten und hellem Fleisch.

€9,20/Flasche

6er Karton = €53,50 (€8,92/Fl.)

Weine im Angebot

Lagrein trocken 2020

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 2020er Jahrgang jetzt perfekt und



weiter lagerfähig für ca. 4-5 Jahre. Ein eleganter Rotwein mit ausgezeichnetem Trinkfluss und einmaligem Geschmack! Für sich zu genießen und ein vielseitiger Speisebegleiter. **Besonders zur klassischen Gans oder Ente mit Rotkraut!** Sehr gut auch zu kräftigem Raclette oder Fondue! Familie Endrizzi empfiehlt ihn zu gutem Südtiroler Speck (bei uns erhältlich) – dem können wir uns nur anschließen!

Statt €11,95/Flasche jetzt 6er Karton = €64,- (10,67/Fl.)

€11,-/Flasche



Château Marjosse blanc 2022

AOC Bordeaux, Pierre Lurton, Tizac de Curton

Der "Hauswein" (als Weißwein) eines der renommiertesten Winzer des Bordelais! Pierre Lurton nennt man in Frankreich mitunter den «Ducasse des Weines», weil er, fast wie der Drei-Sterne-Koch früher, gleich zwei absolute Spitzengüter leitet: das Premier Cru Cheval Blanc in Saint-Émilion und das legendäre Sauternes-Juwel Château d'Yquem.

Die Lurtons sind die größte und vielköpfigste Weinfamilie der Welt. Sie verfügen über mehr als zwei Dutzend Weindomänen und fast 1500 Hektar Reben und sind aus dem Bordelaiser Leben nicht wegzudenken. "Lurton" steht für Erfahrung, Erfolg, Beständigkeit, aber auch Bodenständigkeit. Nach dem Abbruch seines Medizinstudiums arbeitete Pierre Lurton auf verschiedenen re-

nommierten Weingütern und wurde Ende der 1980er Jahre Verwalter von Cheval Blanc, dem wohl besten Weingut von Saint-Émilion.

Zeitgleich übernahm er Château Marjosse in der Nähe von Saint-Émilion, um sich seinen eigenen Kindheitstraum zu erfüllen und dort auch mit seiner Familie zu leben.

2004 kam dann noch die Verwaltung von Château d'Yquem hinzu, dem berühmtesten Weingut für edelsüße Weine weltweit.

Aber "sein" Château Marjosse mit rund 30 Hektar Reben ist heute eines der wenigen Güter der Basisappellation Bordeaux, das preiswerte Weine von Weltruf keltert!

Alte Reben von Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon und Muscadelle. Dicht und charaktervoll mit wunderbarer Frucht, herrlichem Schmelz und einem langen genussvollen Abgang. Bukett von exotischen Früchten und Blüten; Er beginnt im Mund rund und voll, entwickelt dann Dichte und Saftigkeit und endet lang und erfrischend. Der feine Weißwein für jede Gelegenheit, hervorragend gemacht, und ein äußerst vielseitiger Speisebegleiter. Fischgerichte, Meeresfrüchte, feine Salate und helle Fleisch- und Gemüsegerichte sowie mittelkräftige Käse und Weichkäse finden in ihm eine optimale Begleitung.

Statt €12,95/Flasche jetzt €11,85/Flasche 6er Karton = €69,- (€11,50/Fl.)

Tees des Monats:

Schwarzer Tee "Panettone" - neu bei uns!

Schwarzteemischung mit kandierten Ananas- und Papayastücken, Aroma, Weinbeeren, Orangen- und Zitronenschalen und Vanillestücken. 2-3 Minuten ziehen lassen.

50g € 2,90 100g € 5,40 250g €12,30

Oolongtee "Schneesternchen" - neu bei uns!

Oolongtee, natürliches Aroma, Birnenstücke, Lemongras, kandierte Ananasstücke, Mädesüsskraut, weiße Zuckersterne – ca. 5 Minuten ziehen lassen.

50g € 3,25 100g € 5,95 250g €13,90

Für Anregungen, Kritik und Hinweise zur Gestaltung dieses Newsletters sind wir dankbar! Hier können Sie Fragen stellen, Bestellungen aufgeben oder den Newsletter abbestellen. wein@infoberg.de