

Wein & Tee bei E.

Newsletter Sept. 2026

Liebe Genießerinnen und Genießer,

nach unserer kleinen „Sommerpause“ präsentiert sich unser Newsletter in neuem Gewand. Das Layout haben wir ein wenig erneuert, wie Sie bereits gemerkt haben. Inhaltlich wird es natürlich weiterhin um unsere Produkte gehen, aber auch um Aktuelles und Wissenswertes.

In den warmen Monaten Mai bis August haben wir statt der üblichen Verkostungen Weinabende im Stil von Straußwirtschaften unseren Hof geöffnet. Dieses Format war so erfolgreich, dass wir es auch im kommenden Jahr so beibehalten. Auch die Neuausrichtung unserer Verkostungen wurde sehr positiv aufgenommen. Wir bleiben also am Ball und sorgen dafür, dass Wein & Tee nicht nur ein Laden, sondern ein Erlebnis bleibt.

Ihr Mark Rohsiepe



Veranstaltungshinweise für September:

09.+10.09.: Wein-Tasting jeweils von 16:30-18:30 Uhr erleben Sie spannende Weine aus Argentinien und Chile und dazu passende kleine Köstlichkeiten. Anmeldung unter info@weinundtee.de erforderlich. Die Teilnahme ist kostenfrei.

27.09.: Im Rahmen der Automobilschau und der „Heimatshoppen“-Woche, einer Aktion des Wiehler Rings e.V. öffnen wir an diesem Tag unseren Hof für eine Straußwirtschaft, natürlich mit Federweißer und frischem Zwiebelkuchen der PanPan Brotmanufaktur.



Wein & Tee bei E.

Inh. Mark Rohsiepe
Im Weiher 19
51674 Wiehl

Tel. 02262 751-655
info@weinundtee.de
www.weinundtee.de

Weine im Angebot:

Manchmal sucht man einfach einen Rotwein, der unkompliziert ist, ohne dabei an Anspruch zu verlieren. Genau so ein Wein ist der **Bardolino Classico 2022 von der Casa Vinicola Bennati**. Die Trauben (Corvina, Rondinella und Molinara) wachsen in den traditionellen Hügellagen am östlichen Gardasee, und das schmeckt man auch.

Der Wein kommt in einem hellen Rubinrot ins Glas. In der Nase zeigt er die typischen Noten von frischer Herzkirsche, etwas Veilchen und einer feinen, kräutrigen Würze. Am Gaumen verzichtet er bewusst auf schwere Holznoten oder wuchtige Tannine. Stattdessen punktet er mit einer saftigen Textur, lebendiger Frische und einer wunderbaren Leichtigkeit bei moderaten 12 % Alkohol. Trinken Sie ihn leicht gekühlt bei etwa 14–16 °C. Ein fantastischer Alltagsbegleiter zu klassischer Pasta mit Tomatensauce, luftgetrocknetem Schinken oder mildem Käse.

Angebotspreis: 7,50 €/Fl. - 44,-€/Kiste

(regulär: 7,95€/Fl. - 46,-€/Kiste)



Steininger, Kamptal, Sauvignon Blanc 2024

Das Weingut Steininger hat mit dem Jahrgang 2024 einen besonderen Sauvignon Blanc auf die Flasche gezogen, den die Jury beim Concours Mondial Sauvignon zu Recht mit Gold prämiert hat. Der Wein zeigt eine wunderbare Sortentypizität: In der Nase feine Nuancen von rotem Paprika, etwas Cassislaub und dezenter Litschi. Am Gaumen präsentiert er sich überraschend stoffig, saftig und mit einer perfekt eingebundenen, lebendigen Säurestruktur. Ein charakterstarker, handwerklich exzellent gemachter Wein mit tollem Trinkfluss und ein fantastischer Partner zu frischem Ziegenkäse, Salaten mit einer leichten Vinaigrette oder asiatischer Küche.

Angebotspreis: 10,-€/Fl. - 58,-€/Kiste

(regulär: 10,50€/Fl. - 61,-€/Kiste)



Kulinarischer September:

Frisch eingetroffen: Federweißer vom Weingut Julius Zotz

Wir haben die Saison für den Federweißen eröffnet. Der diesjährige Jahrgang aus dem Hause Zotz ist ab sofort bei uns erhältlich.

- **Geschmack:** Ein ausgewogenes Verhältnis von Traubensüße und prickelnder Kohlensäure.
- **Haltbarkeit:** Im Kühlschrank lagern, um die Gärung zu verlangsamen. Aufrecht transportieren, da die Verschlüsse gasdurchlässig sind.
- **Essensempfehlung:** Traditionell zu Zwiebelkuchen oder zu unserem frischen Pfälzer Saumagen.

Solange der Vorrat reicht, frisch aus unserer Kühlung.

Nur 4,25 €/Fl.



Wir haben pünktlich zur herbstlichen Saison eine kulinarische Besonderheit für Sie im Angebot: **Saumagen aus dem Hause Hambel** in Wachenheim.

Die handwerkliche Qualität dieser Pfälzer Delikatesse ist unerreicht. Die Füllung aus magerem Schweinefleisch, Kartoffeln und feinem Majoran ist perfekt abgeschmeckt und überraschend leicht (unter 5% Fett).

Zubereitung: Einfach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Butter von beiden Seiten knusprig anbraten, oder aber hauchdünn geschnitten als feines Carpaccio.

Kulinarischer Tipp: Schmeckt traditionell überragend zu Sauerkraut, Bauernbrot oder Kartoffelpüree. Dazu passt ein charakterstarker, trockener Pfälzer Riesling oder Weißburgunder.

Ab sofort frisch in unserer Frischetheke verfügbar – nur solange der Vorrat reicht.

Nur 2,40 €/100g



Tee des Monats:

Nebeltee (bio), China, grüner Tee (Bio)

hocharomatisch, mild-süßlich im Geschmack!
Hand-ernte, stammt aus nebeligen Bergregionen
Chinas

50g	€	3,80
100g	€	6,90
250g	€	15,70



Roibuschtee „African's Cup“

Koffeinfrei, Koffeinfrei, mit Vanille- und Schokostückchen und Aroma

50g	€	3,00
100g	€	5,50
250g	€	12,50



Blütenhonig von heimischen Imkern

Zucker oder Honig? Wenn Sie sich diese Frage stellen, versuchen Sie es mit den Blütenhonigen unserer lokalen Imker. Das schmeckt nicht nur gut, die Bienen sorgen auch für den Bestand unserer Pflanzenwelt.

Imker Stiehl: 500g € 8,95; Imker Wölk: 250g € 6,50



Termine 2026 + 1. Quartal 2027:

09.+10.09.2026 Wein-Tasting: Argentinien Chile

27.09.2026: Wiehler Autoschau + Straußwirtschaft

07.+08.10.2026 Feinkost-Tasting: Pasteten für kältere Jahreszeit

05.+06.12.2026 Wiehler Weihnachtsmarkt

27.+28.01.2027 Wein-Tasting: Aktuelles aus Südfrankreich

24.+25.02.2027 Wein-Tasting: Wein + Käse, Salami u. Schinken

21.+22.04.2027 Wein-Tasting: Rund um den Grauen Burgunder

Die Teilnahme an den Wein-Tastings ist kostenfrei, über einen freiwilligen Obulus würden wir allerdings sehr freuen.

Eine vorherige Anmeldung unter info@weinundtee.de ist erforderlich, da die Teilnehmeranzahl begrenzt ist.