

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

Internetshop www.WeinundTee.de

Lindlar/Wiehl, März 2016

Aktuelles – März 2016

frisch eingetroffen:

unsere Ostertee's

Roibuschtee "Osterflamme"

Saflor- und Kornblumenblüten, Aroma und Orangenstücke – ca. 4-5 Min. ziehen lassen.

50 g	€ 1,90
100g	€ 3,20
250g	€ 7,50

Grüner Tee „Osterwiese“

feiner Sencha mit Sonnenblumen-, Kornblumen- und Saflorblüten, Hagebutte, Apfel- und Ananasstückchen und Aroma – außergewöhnlich fein und harmonisch! Ca. 2 Min. ziehen lassen.

50g	€ 2,20
100g	€ 4,00
250g	€ 9,00

Frühlingsflirt 2015

Ruppertsberger Winzerverein Hoheburg eG, Pfalz

Ein beschwingter, frischer und lebendiger Wein! Cuvée aus Riesling und Rivaner. Er zeigt die Qualität des in der Pfalz qualitativ hervorragenden Jahrganges 2015. Sehr ansprechendes Bukett nach weißen Früchten und dem typisch mineralischen Ton der Mittelhaardt. Im Geschmack fruchtbetont und trocken, mit fein abgestimmter Säure und perfekter Harmonie. Universeller und sehr bekömmlicher Weißwein, der sehr gut mit Gemüsegerichten, leichten Salaten, Fisch und Geflügel harmoniert. Macht Spaß und animiert zu mehr!

€ 5,-/Flasche

6er Karton = € 29,- (€ 4,83/Fl.)

Kirchplatz 5, 51789 Lindlar

☎ 02266 / 47 08 79

Fax 02266 / 47 08 86

Mo. - Fr. 09.00 - 13.00 Uhr
15.00 - 18.30 Uhr

Sa. 09.00 - 14.00 Uhr

Im Weiher 19, 51674 Wiehl

☎ 02262 / 75 16 55

Fax 02262 / 75 16 54

Mo.- Fr. 09.00 - 13.00 Uhr
14.30 - 18.30 Uhr

Sa. 08.00 - 14.00 Uhr

Volksbank Wipperfürth-Lindlar eG

BLZ 370 698 40

Kto.-Nr. 106 743 010

Sparkasse Wiehl

BLZ 384 524 90

Kto.-Nr. 380 725

Inh.: Wein & Tee GbR

Dr. Jörg u. Elke Sachse

USt-ID : DE295362662

St.-Nr.: 221/5401/3022

Beratung und Verkauf auch nach Vereinbarung im Rahmen der gesetzlichen Öffnungszeiten!

eMail: Wein@Infoberg.de

Internet: www.WeinundTee.de

Besondere Weinempfehlungen zum Osterfest



Château Fourcas Dupré 2011/12 AOC Lustrac-Médoc

Château Fourcas Dupré gehört zu den zuverlässigsten Erzeugern im Médoc-Gebiet. Jahrgang für Jahrgang zeichnen sich die Weine einerseits durch die feine Lustrac-typische Mineralität und andererseits durch warme Fülle, Frucht und sanfte aber präzise Tannine aus. Cuvée aus je 47% Cabernet Sauvignon und Merlot, 5% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot. Tiefes Purpurrot, das sich im Glas widerspiegelt. Schöne schwarze Fruchtaromen (Johannisbeeren) mit dezenten Holznoten vom Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques. Dazu kommen etwas Tabak und Schokolade. Am Gaumen ist er warm, füllig und lang anhaltend. Er beeindruckt mit seinen geschmolzenen, eleganten und großzügigen Tanninen. Ein Wein, den Sie für sich genießen können, aber auch wie gemacht

für ein sehr gutes Steak oder Gegrilltes vom Lamm oder Ente! Lagerfähig ca. 10-12 Jahre ab Jahrgang.

€ 17,90/Flasche

6 Fl. = € 104 (€ 17,33/Fl.)

Weißer Burgunder Spätlese trocken „Silberberg“ 2014

Weingut Eugen Wambsganss, Landau-Nußdorf, Südpfalz

Der Walsheimer Silberberg besteht aus sandigem Lößlehm mit Kalkanteilen in den tieferen Schichten. Er bietet den Reben durch seine Ausrichtung viel Sonne am Tage und kühle Temperaturen bei Nacht – was für die Ausprägung der Fruchtaromen sehr förderlich ist. Eine Top-Lage für hochwertige Weine!

Diese Weißburgunder Spätlese hat als 2014er Jahrgang jetzt Trinkreife erreicht, kann aber noch mindestens 6-8 Jahre weiter reifen. Im intensiven Bukett gelbe und weiße Früchte und eine feine Mineralität mit würzigen Anklängen. Im Geschmack füllig, die gelben Früchte vermählen sich mit feiner Kräuterwürze. Der Eindruck im Mund ist cremig, ausfüllend und lang anhaltend. Er bereitet für sich viel Trinkvergnügen und harmoniert perfekt mit feinen Gerichten mit Geflügel, Kaninchen und natürlich Spargel!

€ 10,50/Flasche

6er Karton = € 61,- (€ 10,17/Fl.)

Monatsangebote:

Lesegut Blanco 2014

D.O. Alella, Marqués de Alella, Spanien

Das weiße Pendant zum bei unseren Kunden sehr populären „Lesegut Tinto“ wird aus der Pansa-Blanca-Traube in dem kleinen Gebiet Alella, nördlich von Barcelona gekeltert. Eigentümer ist Ramon Raventós, dessen Familie bereits seit über 500 Jahren Wein erzeugt. Auch wenn das Weingut in seiner heutigen Form erst seit 1980 existiert, so reichen die Anfänge doch bis ins 18. Jahrhundert zurück, als der Marqués de Alella hier den Weinbau förderte und selbst Wein keltern ließ. Mitte der 1970er Jahre schließlich begann der damalige Marqués die Weinberge grundlegend zu verändern und auch den Keller massiv zu modernisieren. Er schwenkte zur lokalen Rebsorte „Pansa Blanca“ als Hauptrebsorte um und sorgte für eine besonders schonende und langsame Vergärung, die den Weinen Feinheit und Facettenreichtum bescherte. Hinzu kommt, dass die Pansa Blanca Rebe hier für sie besonders günstige Böden vorfindet. Was damals angestoßen wurde, führen auch die heutigen Besitzer von Marqués de Alella fort. Neben selektiver Lese per Hand wird auf niedrige Erträge geachtet. Der LeseGut blanco ist strohgelb im Glas. Duftig und intensiv fruchtig im Bukett. Die Rebsorte Pansa Blanca



zeigt eine reife exotische Frucht in der Nase nach Mango und süßem Pfirsich, begleitet von vegetabilen Noten. Am Gaumen zeigt sich eine kräftige Frucht, die mit einer dezenten Säure lebendig gehalten wird. Neben der opulenten Frucht findet man würzige Töne, die entfernt an einen kräftigen Grünen Veltliner erinnern. Pur eine tolle Erfrischung, aber auch ein hervorragender Begleiter der mediterranen Küche und besonders auch von Spargelgerichten. Spannend ist, dass er auch mit Eigerichten harmoniert, die normalerweise eine sehr schwierige Verbindung zu Weinen eingehen.

Statt € 7,50/Flasche jetzt € 6,80 Flasche

6er Karton = € 39,50 (€ 6,58/Fl.)

„La Estafeta Barrica“ 2012

Bodegas Fontana, D.O. Uclés



Den Wein und seine Erzeuger haben wir ausführlich im Februar-Newsletter vorgestellt. Seine überaus gute Resonanz führte dazu, dass wir jetzt ein Monatsangebot daraus machen ☺.

Der La Estafeta Barrica 2012 ist ein 100%iger Tempranillo, 24 Monate in gebrauchten amerikanischen Barriques gereift. Er zeigt im Glas ein leuchtendes Granatrot. Im Bukett vielschichtige Aromen mit reifen Beeren und eleganten Noten von Gewürzen, Leder und dezenter Vanille. Am Gaumen feine seidige Tannine; vollmundig und kraftvoll im Geschmack, aber auch fruchtbetont und frisch. Zeigt eine lange Präsenz mit seinem mineralischen und harmonischen Abgang. Ein großartiger Begleiter von rotem Fleisch, Braten- und Grillgerichten sowie mittelkräftigen Käsesorten. Ausgezeichnet auch für sich!

Statt € 7,50/Flasche jetzt € 6,80 Flasche

6er Karton = € 39,50 (€ 6,58/Fl.)

Lammkeule mit Lardo und weißen Bohnen – bei Niedrigtemperatur gegart

für 4 - 6 Personen

375 g weiße Bohnen, getrocknet

250 g Zwiebeln, geschält und in Spalten geschnitten

5 große Knoblauchzehen, geschält und fein gewürfelt

1 Lammkeule (1,5 – 1,8 kg)

150g Lardo di Colonnata in Scheiben à ca. 1,5mm Stärke

Salz, Pfeffer, 1 Zweig Rosmarin, 6 Stiele Thymian oder getrockneten Thymian

4 EL Olivenöl

2 Dosen geschälte Tomaten

½ Flasche Estafeta Barrica (s.O.)

Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Die weißen Bohnen für 10-15 min. in kochend-kochendes, ungesalzenes Wasser geben Sie sollen dabei nicht weich werden. Die Lammkeule pfeffern und salzen, im heißen Öl von allen Seiten anbraten. Danach die Lardo-Scheiben auf der Lammkeule verteilen. Sämtliche andere Zutaten um die Lammkeule herum verteilen, den Bräter in den Backofen schieben. Temperatur auf



100 Grad herunterschalten und etwa 6 Stunden garen. Optimal ist es, am Vorabend 4 Stunden garen zu lassen und dann den Bräter im Ofen zu belassen. Am nächsten Morgen nochmals 2 Stunden garen und wieder im Ofen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht Umrühren! Die Lammkeule ist perfekt, wenn die weißen Bohnen weich sind; das kann auch länger als 6 Stunden dauern. Dazu passen neue Kartoffeln oder einfach frisches Baguette und der „La Estafeta Barrica“ von Bodegas Fontana (s.o.)

Teeangebote im März:

„Fit & Schlank“ Schwarzer und grüner Tee

Das Richtige, um das Frühjahr ins Auge zu fassen! Sehr anregend und aktivierend! Schwarzer und grüner Tee mit Guaranapulver, Brennnesselblättern, Vitamin C, Mate, Aroma, Johanniskorn und Schlehdornbeeren und Sonnenblumenblüten. 2 Min. ziehen lassen

50g	statt € 2,00	jetzt € 1,80
100g	statt € 3,55	jetzt € 3,20
250g	statt € 8,35	jetzt € 7,55

Marillenblüte Bio

Diese ausgewogene Mischung aus Früchten, Gewürzen und Kräutern, ergänzt durch den Geschmack natürlicher Aprikose und Honig, zaubert die Leichtigkeit des Frühlings direkt in die Tasse. Aus kontrolliert biologischem Anbau. Mit Apfelstücken, Zitruschalen, Kardamomfrüchten, Lemongras, Apfel-Pommes, Zimt, natürlichem Aroma, Blutorangenscheiben, Himbeeren, Saflorblütenblättern und Zitronenmyrte - ca. 10 Minuten ziehen lassen.

50g	statt € 2,05	jetzt € 1,85
100g	statt € 3,75	jetzt € 3,40
250g	statt € 8,50	jetzt € 7,65

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