

Wein & Tee bei E.

Aufgrund einiger notwendiger Reparatur- und Umbauarbeiten öffnen wir wieder am 08.01.2025!

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
Ausgesuchtes Feinkostsortiment
Exklusive Gläser von Riedel und Spiegelau
Präsent- und Versandservice
Lieferung nach Vereinbarung
Getränke- und Gläserservice auf Kommission
Kalte Platten auf Bestellung
Wiehl, Januar 2025

Aktuelles – Januar 2025

In eigener Sache:

Aus einem alteingesessenen Geschäft wird ein Traditionsgeschäft. Mit mir, Mark Rohsiepe bekommt Wein & Tee bei E. einen neuen Inhaber. Herr Dr. Jörg Sachse, seine Frau Elke und das gesamte Team werden jedoch weiterhin im Geschäft für Sie da sein. Sie dürfen sich weiterhin auf den gewohnten Service und das vertraute Sortiment verlassen. An den geplanten Veranstaltungen, namentlich Verkostungswochenenden, wird sich nichts ändern. Ihre Geschenkgutscheine behalten ihre Gültigkeit. Mit dem Inhaberwechsel stellen wir die Weichen rechtzeitig, um dieses Geschäft für Sie erfolgreich in die Zukunft zu führen.

An der Stelle möchte ich mich bei dem gesamten Team bedanken, welches mich tatkräftig unterstützt. Ganz besonders aber danke ich Elke und Dr. Jörg Sachse, die mir in so vielem, auch über das fachliche hinaus, helfen. Mein Team und ich freuen uns darauf, auch künftig für Sie da zu sein und wünschen Ihnen ein gesundes und wunderbares Jahr 2025!

Ihr Mark Rohsiepe

Unser nächstes Themenwochenende – Aktuelles von der Rhône

Wir beginnen unsere Themenwochenenden in diesem Jahr mit dem Thema „Rhône“. Das Rhône-Gebiet weist ein Alleinstellungsmerkmal auf: Die Rebsorte Syrah stammt historisch aus diesem Gebiet. Sie spielt demgemäß bei den Rot- und Roséweinen dieses Gebietes eine dominierende Rolle. Heute gehört das Rhône-Gebiet zu den bedeutendsten Weinbaugebieten Frankreichs und bringt großartige Weine hervor.

Vom 06.02.25 – 08.02.25

haben Sie die Möglichkeit, einige Weine dieses Gebietes bei uns näher kennen zu lernen. Dazu gibt es – wie immer – auch ein paar inspirierende Häppchen. Donnerstag und Freitag beginnen wir gegen 16.30 Uhr, am Samstag gegen 12.00 Uhr.

Im Wehler 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

Inh.: Mark Rohsiepe

www.WeinundTee.de

E-Mail Info@weinundtee.de

Die Teilnahme ist für Sie kostenfrei. Um Anmeldung (bezogen auf den konkreten Tag) wird gebeten, um Plätze, Gläser und Häppchen optimal vorbereiten zu können. Wir freuen uns sehr auf spannende gemeinsame Entdeckungen!

Neuentdeckung aus dem Kamptal



Cabernet Sauvignon Rosé brut

Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal, Österreich
Wir haben im vergangenen Jahr eine ganze Reihe von Sekten neu entdeckt, die zu probieren sich alle lohnen. Aber dieser Rosé-Sekt aus Cabernet Sauvignon ist etwas ganz Besonderes! Cabernet Sauvignon bringt fruchtbetonte Weine hervor. Durch die frühe Pressung des Cabernet Sauvignon entsteht ein interessantes Aromaspiel mit frisch-fruchtiger Nase nach Stachelbeeren und roten Früchten. Die feine Perlage und der intensiv fruchtige Geschmack nach roten Früchten machen diesen Sekt einzigartig. Der ideale Start für einen prickelnden Abend und ausgezeichnet

zu Lachs, Meeresfrüchten und mittelkräftigen Salaten!

Unsere ganz besondere Empfehlung für IHREN Valentinstag!

€ 24,-/Flasche

6er Karton = €140,- (€23,33/Fl.)

Unsere Weißweinempfehlungen zu Raclette und Fondue

Bei Raclette und Fondue geht es neben den angenehmen Gesprächen und dem gemeinsamen Genießen auch darum, zu experimentieren und sich über die Kombinationen von Speisen mit verschiedenen Käsesorten oder Dips auszutauschen. Der Wein ist deshalb zwar unverzichtbar, sollte aber nicht zu temperaturempfindlich sein und es nicht übelnehmen, wenn er – beim Weißwein – auch mal ein paar Grad wärmer wird. Die Säure sollte moderat sein, weil es bei der gegebenen Aromenvielfalt sonst zu bitteren oder metallischen Tönen kommen könnte. Deshalb empfehlen wir Weine wie Grauburgunder, Chasselas oder Chardonnay sowie Rotweine mit moderater Tanninstruktur. Eine kleine Auswahl zeigen wir hier:

Chardonnay trocken „Albiger Hundskopf“ 2022

WG Köster-Wolf, Albig, Rheinhessen

Dieser Chardonnay stammt aus der Premium-Linie des Weingutes, mit dem wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten. Man kann hier ohne jede Übertreibung von einem sensationellen Preis-Genuss-Verhältnis sprechen! Chardonnay ist als Rebsorte in Deutschland durchaus „auf dem Vormarsch“. Anders als meist in Frankreich und Übersee gehen sie aber oft weniger in die breite, füllige Richtung. Auch dieser Chardonnay zeigt sich eher schlank und intensiv mit klaren, dichten Rebsorten-Aromen. Klassische Noten von jungen Äpfeln, Birnen und mineralische Töne des Hundskopf-Terroirs prägen die Facetten dieses Weißweins. Der Wein hat Substanz und zeigt sich im Mund kraftvoll und anhaltend. Seine angenehme Struktur, nicht zu cremig, nicht zu schlank, animiert ungemein. Das macht Lust auf einen weiteren Schluck. Zu Raclette und Fondue universell geeignet – auch kräftigeren oder asiatischen Aromen zeigt er sich gewachsen.

€ 8,95/Flasche

6er Karton = €52,- (€8,67/Fl.)



Grillo „L'Amante“ 2023

Cantine Andreas Mazzei, Monticello, Sizilien, Italien

Grillo ist die wichtigste Weißweinrebsorte Siziliens und wird praktisch nur dort angebaut. Sie steht für kraftvolle, körperreiche und ausdrucksstarke Weine mit moderater Säure.

Weine von Andreas Mazzei sind schon lange bei unseren Kunden sehr beliebt. So der „Passi Neri“, der „Conte Nero“ oder „Tandem“. Mit dem L'Amante ist Andreas Mazzei ein neues Meisterstück gelungen. Dieser Wein „verzaubert wie eine Liebhaberin (übersetzt L'Amante)! Im intensiven Bukett tropische Früchte und florale Noten. Im Mund voll, rund und anhaltend mit intensiver Frucht und dezent würzigen Tönen, wie sie gutem Grillo zu eigen sind. Zu hellem Gemüse, weißem Fleisch und Fisch sowie mittelkräftigem Käse, wie er typisch für Raclette oder Käsefondue ist.

€10,-/Flasche

6er Karton = €58,- (€9,67/Fl.)

Chasselas trocken 2021

WZG Wein & Hof Hügelsheim, Markgräflerland, Baden

Im Markgräflerland lag einmal die Sommerresidenz der Basler Fürstbischöfe und damit ist die Verbindung zum Raclette geradezu „geboren“. Der Chasselas ist ein Gutedel, der nach alter Tradition 6 Monate auf der Feinhefe gereift wurde. Dadurch erhält er neben seiner charakteristischen Aromatik nach grünen Äpfeln noch zarte Hefetöne, die an Brioche oder Haselnuss erinnern. Ein Wein, der trotz seiner geringen Säure ausgezeichnet reift und seine wahre Qualität erst nach 3-4 Jahren zeigt. Fruchtig-frisch mit wenig Säure und wirklich trocken ist er der ideale Begleiter des klassischen Raclettes.

€7,65/Flasche

6er Karton = €44,50 (€7,42/Fl.)



Grüner Veltliner „Ried Steinleiten“ DAC Reserve 2023 – neu bei uns

Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal, Österreich

Das Weingut Steininger hat uns in den letzten Monaten schon mit besonderen Qualitäten begeistert – der Grüne Veltliner „Ried Steinleiten“ „setzt noch einen drauf“!

Der Name „Steinleiten“ sagt das Wesentliche über diese Lage schon aus. Die Riede Steinleiten besteht aus stark brüchigem Granit und ist von Wald umgeben. Im Unterboden ziehen sich Sandsteinschichten durch. Am Tage heizen sich die Steine auf und nachts erfolgt eine deutliche Abkühlung. Die Reben müssen tief wurzeln, um Nährstoffe zu finden und das sind ideale Bedingungen für einen mineralischen und langlebigen Grünen Veltliner, wie diesen DAC Reserve. Sehr dicht mit mineralischer Würze und für einen Grünen Veltliner moderater Säure (deutlich weniger als die meisten Grauburgunder!).

Im Mund kraftvoll, „schmelzig“, harmonisch mit reicher Aromatik und langanhaltend – das ist schon begeisternd! Ein anspruchsvoller Wein, der hervorragend mit der vielfältigen österreichischen Küche harmoniert, aber auch zu Raclette und Fondue eine ausgezeichnete Empfehlung ist!

€12,55/Flasche

6er Karton = €73,- (€12,17/Fl.)

Natürlich bekommen Sie bei uns auch ausgezeichneten Raclette-Käse! □

Weine im Angebot:

Black Malbec „Los Intocables“ 2021

Finca las Moras, San Juan, Argentinien

Die Kellermeister von Finca las Moras gehen bei diesem Wein einen ganz ungewöhnlichen Weg. Diesen Malbec reifen sie in Ex-Bourbon-Fässern und benennen den Wein ironischerweise nach



der berühmten Gruppe von FBI-Agenten, die in den 1930er Jahren gegen alle Widerstände dem Alkoholhandel Al Capones ein Ende bereiten wollte: Die Unbestechlichen – „Los Intocables“. Die Malbec-Trauben stammen aus sorgsam selektierten Parzellen mit sandigen, lehmhaltigen Böden und sehr geringem Ertrag. So ergeben sie ein hochkonzentriertes, körperreiches und tiefdunkles Elixier. Dessen Ecken und Kanten werden während einer 12-monatigen Reifung in Eichenfässern, in denen zuvor berühmte amerikanische Bourbon-Whiskeys schlummerten, feingeschliffen. In der Nase intensive Fruchtaromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren mit den typischen, von Vanille und Karamell geprägten Röstnoten. Am Gaumen ein außergewöhnlich weiches und von einer dezenten Süße gekröntes Geschmackserlebnis, hochkonzentriert und körperreich mit dem „gewissen Etwas“. Ein Wein zum Meditieren und natürlich zu kräftigen Fleisch- und Gemüsegerichten sowie Bergkäse.

Statt €14,95/Flasche jetzt €13,95/Flasche
6er Karton €81,- (€13,50/Fl.)

Viña Capellana Blanco 2022 (bio, histaminarm)

D.O. Utiel-Requena, Bodegas Nodus, Caudete de las Fuentes

Das Gebiet Utiel-Requena liegt im Hinterland von Valencia, welches im Jahr 2024 eine ähnliche Flutkatastrophe erlebte, wie das Ahr-Gebiet 2021. Natürlich steht bei uns immer die Weinqualität im Vordergrund, aber in diesem Fall leistet man mit dem Kauf des Weines auch einen Beitrag zur Unterstützung dieser Region. Dieser Weißwein stammt zu 100% von Macabeo-Trauben und wurde in Edelstahl ausgebaut. Im Bukett Aromen von frischen Zitrusfrüchten mit Anklängen von Apfel und Birne, begleitet von leichten mineralischen Untertönen. Am Gaumen frisch und knackig mit dezenter Ananasnote, erneut Zitrusfrüchten, Birne und ein Hauch von weißen Blumen. Mittellanger, animierender Abgang. Ein ausgezeichnete Apéritif

und für sich als pure Erfrischung zu genießen. Sehr gut zu weißem Fisch, Schalentieren, Meeresfrüchten, milden Käsesorten, weißem Fleisch und Salaten.

Statt €7,20/Flasche jetzt €6,55/Flasche
6er Karton €38,- (€6,33/Fl.)

Tees des Monats im Januar:

Früchtetee „Gebrannte Mandel“

Gehobelte Mandeln, Apfelstücke, Zimt, Rote Bete und Aroma – säurearm, sehr magenfreundlich – ca. 10 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

Roibuschtee „Winterzeit“

Mild-würzig – mit Orangenschalenstücken, Zimt, Aroma und Nelken Ca. 5 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

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

Wir freuen uns, Sie ab Mittwoch, 08. Januar wieder begrüßen zu können!

