

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

Aktuelles – Februar 2024

Wiehl, Februar 2024

Wir wünschen dem „närrischen Volk“ einen tollen Karneval und allen Verliebten einen wunderbaren Valentinstag!

Bei uns ist über Karneval normal geöffnet und für den Valentinstag halten wir feine Köstlichkeiten und natürlich passen den Sekt, Champagner und Weine für Sie bereit!

Frisch eingetroffen:

Badischer Frühlingswein «Rivaner & Riesling» trocken 2023

WZG Alde Gott, Sasbachwalden, Baden

bringt den Frühling ins Herz...

Stets einer der qualitativ besten „Frühlingsweine“ und 2023 war qualitativ auch bei „Alde Gott“ wieder ein ausgezeichnete Jahrgang! Feinfruchtig und frisch im Bukett! Im Geschmack fruchtbetont und trocken, dabei weich und harmonisch mit überraschender Raffinesse und nur 11,5 % vol.. Ein universeller und sehr bekömmlicher Weißwein, der als pure Erfrischung genossen werden kann und sehr gut mit leichten Salaten, Gemüse, Fisch und Geflügel harmoniert.

Unverändert zu den Vorjahren! €5,60/Flasche

6er Karton = €32,50 (€5,42/Fl.)



Der beliebte „Frühlingsflirt“ von der Ruppertsberger WZG wird in bewährter Qualität und ebenfalls zum gleichen Preis des Vorjahres in der letzten Februarwoche wieder lieferbar sein.

Im Welher 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

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. 221/5401/3022

www.WeinundTee.de

E-Mail Wein@infoberg.de

Wieder da in unserem Feinkostregal

Fränkische Feinkost von Faber- Feinkost aus Bad Kissingen

"Einem verehrlichen, hiesigen sowie auswärtigem Publikum die ergebene Mitteilung, dass ich die von Hr. Th. Reuß, hier, oberer Markt, erworbene Schweinmetzgerei am 2. April übernehme. Es wird mein Bestreben sein, durch Verabreichung guter Ware meine verehrten Kunden in jeder Hinsicht zufrieden zu stellen."

Hochachtungsvollst

Kaspar Faber

(Originaltext der Urkunde von 1898)

Dieser Ankündigung folgten Taten und das „verehrliche Publikum“ war von den Produkten der Metzgerei Faber so begeistert, dass bald darauf die Ernennung zum „Königlich-Bayerischen Hoflieferanten“ erfolgte.

Heute ist in der Region Main-Franken Faber DIE Genuss-Institution. Tradition & Innovation im besten Sinne!

aktuell in unserem Sortiment:

Spanferkelsülze

Handwerkliche Herstellung mit Tieren aus der Region - sehr feiner voller und bemerkenswert „unsalziger“ Geschmack – die wohl feinstmögliche „Sülze“! 200g im Schraubdeckelglas € 7,95

Zwiebelmettwurst gekocht

DER Klassiker von Faber und einfach unverbesserbar! Handwerkliche Herstellung mit Tieren aus der Region – Schweinfleisch mittelfein strukturiert und traditionell gewürzt - zu Silvaner! 280g im Schraubdeckelglas € 7,95

Winzerleberterrine

Handwerkliche Herstellung mit Tieren aus der Region – ganz ursprünglich im kräftig-würzigen Geschmack und verfeinert mit Rieslaner Auslese aus der Weinbergslage „Sommeracher Katzenkopf“ – hervorragend zu Süßweinen als Apéritif oder zum Abschluss eines Mahles anstelle von Käse! 100g im Schraubdeckelglas € 6,75

Rinderroulade

Frisch gekocht und perfekt gewürzt mit der richtigen Menge feiner Sauce. Die ideale Portion für einen 1-2 Personenhaushalt. Eine Qualität, wie man sie bei Konserven sonst nur in Frankreich findet! 380g im Schraubdeckelglas € 10,65

Chili con Carne

Auch hier die richtige Größe für einen 1-2 Personenhaushalt. Klassisches Chili con Carne ohne Farb- und Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker, dafür mit viel Geschmack. 380g im Schraubdeckelglas € 8,95

Wir führen darüber hinaus in unserem Eigenmarkenprogramm eine ganze Reihe handwerklich gefertigter Suppen und andere Fertiggerichte, wie z. B. Wildcremesuppe, Karotten-Orangensuppe, Kohlrouladen oder Bayerischer Wiesenochsenbraten. Ideal für den kleinen Haushalt oder den „schnellen Hunger“. Bitte lassen Sie sich bei Interesse dazu von uns beraten!



**Unser nächstes Themenwochenende steht unter dem Motto
„Aktuelles von der Ahr“**

Die Termine sind Donnerstag – Samstag, 14. – 16.03.24.

Es erwarten Sie spannende Weine aus einem der kleinsten, aber auch feinsten Weinbaugebiete Deutschlands! Dazu kommen – wie immer – einige Häppchen, die zeigen werden, wie gut sich diese Weine mit den passenden Delikatessen kombinieren lassen.

Wir beginnen am Donnerstag und Freitag um 16.30 Uhr; am Samstag um 12.00 Uhr. Anmeldungen sind notwendig, bezogen auf den konkreten Tag, also Donnerstag, Freitag oder Samstag. Dies dient dazu, die Verkostung und die „Häppchen“ optimal vorzubereiten und Ihnen auch die Plätze reservieren zu können.

Wieder da im Italien-Weinregal

Bardolino Classico und Valpolicella superiore von Casa Vin. Bennati aus Cazzano di Tramigna im Veneto

Weine dieses musterhaft geführten Weingutes aus dem Tramigna-Tal östlich von Verona führen wir seit vielen Jahren. Immer wieder sind wir von dem Qualitätsstreben dieses 1920 gegründeten Familienbetriebes beeindruckt! Gerade bei den scheinbar „einfachen“ Weinen wie Bardolino oder Valpolicella zeigt sich das ganze Können der Winzer und Kellermeister!

Der Valpolicella superiore ist einer der klassischen Weine des Gardasee-Gebietes, hier mit dem Jahrgang 2020 in bester Verfassung! Generell lässt sich feststellen, dass der Valpolicella in den letzten 10-15 Jahren einen „Qualitätssprung“ erlebte, der in Italien seinesgleichen sucht. Der I Gadi Valpolicella superiore ist eine Cuvée aus Rondinella, Corvina und Molinara, gewachsen auf kalkhaltigem Terroir und ausgebaut in Edelstahl tanks. Tiefdunkel im Glas. Intensives Bukett nach Kirschen, Pflaumen und etwas Vanille. Im Geschmack kräftig, intensiv fruchtig und langanhaltend mit Feinheit und Eleganz!

Für sich getrunken sorgt dieser Wein für entspannte Momente! Es kann zu Vorspeisen und Pasta mit Tomaten- oder Fleischsauce genossen werden. Aber auch mit kräftigem Gemüse, dunklem Fleisch und kräftigem Geflügel und er eignet sich ausgezeichnet zu Köstlichkeiten wie Thunfisch oder Steak Tatar. Sehr gut auch zu mittelkräftigem Käse! Lagerfähig für mindestens weitere 4-5 Jahre und optimal aus einem Pinot-Noir-Glas von Riedel zu genießen.

€11,-/Flasche

6er Karton = €64,- (€10,67/Flasche)



Der Bardolino Classico steht oft im Ruf, ein leichter, relativ heller und anspruchsloser Rotwein zu sein. Dieser Bardolino aus dem Jahrgang 2022 ist hiervon weit entfernt! Cuvée aus Corvina, Rondinella, Molinara und Merlot, ausgebaut in Edelstahl, um ein Maximum an Frucht zu bewahren. Überraschend dunkel im Glas. Intensives und typisches Bukett nach dunklen Kirschen und etwas Veilchen. Fruchtbetont am Gaumen. Die Kirscharomen finden sich wieder. Rund und harmonisch mit mittellangem animierendem Abgang. Seine weichen Tannine und die delikate Struktur vereinen sich zu einem perfekten Genusslebnis, das Freude auf den nächsten Schluck macht. Der moderate Alkoholgehalt von 12% vol., seine schöne Frucht und die geringe Säure prädestinieren diesen Rotwein für den unbeschwerten Genuss, auch in größerer

Runde. Er ist ein sehr vielseitiger Essensbegleiter – von kräftigen Antipasti, über Schmor- und Grillgerichte bis hin zu mittelkräftigem Käse macht dieser Wein einfach Spaß und steht für italienisches Lebensgefühl.

€7,50/Flasche

6er Karton = €43,50 (€7,25/Flasche)

Weine im Angebot:

Langhe Rosso « 4 Amis » 2016/18

DOC Langhe, Elio Filippino, Neive, Piemont

"4 Amis" bedeutet im piemontesischen Dialekt "4 Freunde". Dieser hervorragende Wein wird nämlich mit den Trauben aus Nebbiolo für Barbaresco, Barbera d'Alba, Syrah und Cabernet Sauvignon hergestellt. Nach der Gärung wird der Wein in kleine 225/500-liter-Eichenfässer umgefüllt, wo er 12 Monate lang reift. Weitere 6 Monate Flaschenreifeung, bevor er trinkfertig wird. Der Jahrgang 2016 ist jetzt perfekt trinkreif und lagerfähig mindestens für die nächsten 3-4 Jahre. Auch der 2018er zeigt sich jetzt bereits in ausgezeichneter Verfassung, gewinnt aber im Moment noch durch Dekantieren. Intensiver und fruchtiger Duft mit Paprikanoten. Im Geschmack warm, intensiv und lang anhaltend. Ideale Trinktemperatur 18-20°C. Es empfiehlt sich, den Wein aus großen Gläsern zu genießen. Sehr gut für sich zu genießen, aber unsere besondere Empfehlung zu kräftigen Antipasti, Schmorbraten, Gerichten mit Trüffeln, Wild und reifem Käse.

Statt € 13,95/Flasche

jetzt

€ 12,80/Flasche

6er Karton = €74,50 (€12,42/Fl.)



Sauvignon Blanc 2022 „Tra Donne Sole“

D.O.C. Piemont, Vite Colte, Barolo

Wer Freude an der Rebsorte Sauvignon Blanc hat und seinen Wein kraftvoll, aber elegant liebt – wird hier fündig!

Vite Colte ist im Rahmen der großen Genossenschaft „Terre da Vino“ gewissermaßen der „elitäre Zirkel“. 180 Familien haben sich strengen Regeln unterworfen, die im Wesentlichen drei Ziele verfolgen: Konstant höchste Weinqualität, Nachhaltigkeit im Weinanbau und soziale Solidarität.

Das Qualitätsstreben zeigt sich auch in diesem musterhaften Sauvignon Blanc. Im intensiven Bukett Zitrusfrüchte, Ananas, mineralische und die für Sauvignon Blanc typischen grünen Noten. Im Mund fruchtbetont, druckvoll und lang anhaltend. Die Säure ist gut eingebunden und sehr harmonisch, so dass ein cremiger Gesamteindruck entsteht.

Ein idealer Aperitif und ein äußerst vielseitiger Speisebegleiter – von asiatisch inspirierter Küche, Fisch über mediterranes Gemüse bis hin zu Ziegenkäse!

Statt € 10,95/Flasche jetzt € 9,95/Flasche

6er Karton = € 58,- (€ 9,67/Fl.)



Tees des Monats im Februar:

Kräutertee „Oberbergische Kräutermischung“

Brombeerblätter, Holunder-beeren, Apfelstücke, Zitronenmelisse, Hagebutten, Nanaminze, Holunder-, Lavendel- und Sonnenblumen-blüten und Thymian. Ca. 10 Minuten ziehen lassen

50g € 2,35

100g € 4,30

250g € 9,75

Früchtetee „Rote Clara“

Einer unserer „Klassiker“ bei dunklen Früchtetees! Hibiskus, Korinthen, Holunderbeeren, schwarze Johannisbeeren und Aroma – ca. 10 Minuten ziehen lassen.

50g € 2,35

100g € 4,30

250g € 9,75

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