

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 Zigarren

Ausgesuchtes Feinkostsortiment

Exklusive Gläser

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

www.weinundtee.de

Aktuelles – Februar 2025

Wiehl, Februar 2025

Wir wünschen dem „nährischen Volk“ einen tollen Karneval und allen Verliebten einen wunderbaren Valentinstag! Bei uns ist über Karneval normal geöffnet (aber Rosenmontag geschlossen) und für den Valentinstag halten wir feine Köstlichkeiten und natürlich passenden Sekt, Champagner und Weine für Sie bereit!



Nicht nur – aber besonders – für den Valentinstag!

Mrs. White & Mr. Red

Das Weingut Steffen aus Trittenheim/Mosel hat mit „Mr. Red“ und Mrs. White“ zwei Weine kreiert, die als Idee und auf den Etiketten nicht nur in humorvoller Weise eine Paarbeziehung charakterisieren, sondern auch viele Weinliebhaber begeistern.

„Mr. Red“, Jahrgang 2022, ist eine tiefdunkle, fruchtig-harmonische Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Dornfelder. Dunkle reife Früchte im Bukett. Im Mund mittelkräftig, fruchtbetont und harmonisch mit mittellangem Abgang. Sehr gut für sich zu genießen und perfekt zu einem schönen Steak oder mittelkräftigem Schmorgericht sowie Bergkäse.

„Mrs. White“ aus dem Jahrgang 2023 ist eine harmonisch-trockene Cuvée aus Grauburgunder und Riesling. Der Grauburgunder steuert Kraft und Fülle

bei, der Riesling sorgt für eine fruchtige Frische. Auch dieser Wein ist mit großem Vergnügen für sich zu genießen, begleitet aber auch leichte Salate, Fischgerichte, helles Fleisch und milden Käse aufs Beste!

Beide Weine €8,50/Flasche

6er Karton, auch sortiert = €49,50 (€8,25/Flasche)

Angebot bis zum Valentinstag:

Je 2 Flaschen Mrs. White & Mr. Red und 2 Flaschen Secco „Drink Pink“ vom Winzerhof Stahl in Auernhofen/Franken.

Summe der Einzelpreise €51,90

Paketpreis = €47,-

(auf 2 Pakete/Kauf begrenzt)

Im Welher 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 Rohslepe

www.WeinundTee.de

E-Mail Info@weinundtee.de

Solange es kalt ist....

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)

Flasche = 1,0l €4,65

- Mussbacher Glühwein rot und weiß (WZG Weinbiet, Neustadt-Mussbach – die beste Genossenschaft für Glühwein in der Pfalz, dekoratives Etikett zum Verschenken)

Flasche = 0,75l €4,95

- Glühweine rot und weiß – trocken – vom Winzerhof Stahl aus Auernhofen, Franken

Flasche = 0,75l €5,75

Wieder eingetroffen:

Unser „Hauswein“ Moulin de Gassac „Guilhem“ Rouge 2023

VdP de Hérault, Moulin de Gassac, Pinet, Frankreich
Dieser Wein gehört seit der Geschäftsgründung 1996 zum festen Sortiment und er hat noch nie enttäuscht! Ein Wein „comme autrefois“ (wie früher), im Jahrgang 2023 als Cuvée aus Grenache Noir und Syrah, in Edelstahl ausgebaut. Rote Früchte und „süße“ kräuterige Noten im Bukett. Im Mund rund mit moderaten Tanninen und intensiver Frucht. Der Abgang ist mittellang und animierend. Außerordentliche Qualität und sehr gute Bekömmlichkeit zeichnen ihn aus. „Schmeckt immer“ für sich und ist ein vielseitiger Begleiter von nicht zu schwerer mediterraner Küche. Genießen Sie die Sonne und die Aromen Südfrankreichs!



Unverändert zu den Vorjahren! €5,95/Flasche
6er Karton = €34,50 (€5,75/Fl.)

Für unser nächstes Themenwochenende „Aktuelles von der Rhone“ vom Donnerstag – Samstag, 06. – 08.02.25 sind noch einige Plätze für Kurzentschlossene frei. Nachfragen bitte unter Info@weinundtee.de

Unser Themenwochenende im März

ist dem Thema „Cuvées – die Kunst der Assemblage“ gewidmet.

Von Donnerstag – Samstag, 13. – 15.03.25 erwarten Sie spannende Weine und vielleicht einige überraschende Erfahrungen.

Dazu kommen – wie immer – kleine 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.

Kennen Sie schon? Pasta Raguso

Die „Pastificio Agricolo Famiglia Raguso“ ist eine ganz besondere – vielleicht sogar einzigartige Nudelfabrik aus der Basilikata im tiefsten Süden Italiens.

Ursprünglich war – und ist – die Familie Raguso eine Bauernfamilie, welche u.a. hochwertigen Weizen nach streng ökologischen Gesichtspunkten (frei von Pestiziden = Residuo Zero) erzeugt. Vor gut 10 Jahren entstand der Gedanke, aus diesem Weizen in eigener Verantwortung hochwertige Pasta zu erzeugen. Gedacht – getan!

- ✓ Raguso hat die gesamte Lieferkette für Pasta in der eigenen Hand. Der hochwertige Hartweizen stammt von eigenen Feldern ausschließlich in der Basilikata und in Apulien, einer Landschaft, die für besonders hochwertigen Weizen bekannt ist.
- ✓ Es entstehen keine Rückstände, weil aller „Abfall“ entweder als Tierfutter, als Dünger oder zur Energieerzeugung dient. Die Verpackungen bestehen aus recycelbarem Papier.
- ✓ Es wird ausschließlich mit Bronzeformen produziert, was zu einer rauhen Oberfläche und damit besserer Saucenbindung führt.
- ✓ Die Nudeln werden einer langsamen natürlichen Trocknung unterzogen, um die organoleptischen Eigenschaften besser zu erhalten.
- ✓ Die Nudeln von Raguso überzeugen durch ihre feste, elastische Konsistenz, die beim Kochen al dente bleibt. Diese Eigenschaft, für die der hohe Proteingehalt der Pasta verantwortlich ist, machen sie zur perfekten Basis für zahlreiche Gerichte.
- ✓ Die Familie Raguso wirbt explizit mit „schmeckt auch ohne Sauce“ – probieren Sie es aus!

Wir führen aktuell:

1. Paccheri (siehe Foto) – eine große Form, die zum Füllen und Überbacken besonders geeignet ist.
2. Spaghettoni – etwas dicker als herkömmliche Spaghetti, bindet Saucen und Pesto besonders gut.
3. Trofie – kleine spiralförmige „Tröpfchen“, welche ursprünglich aus Ligurien stammen – ideal für leichte Saucen und besonders mit Pesto (bei uns erhältlich).
4. Rigatoni – kurze Röhrennudeln, perfekt zu Ragouts oder einfach nur mit Olivenöl und frisch geriebenem Parmeggiano Reggiano oder Pecorino.
5. Lumaconi – mittelgroße Muschelnudeln, zu Gemüsesaucen, grobstückigen Ragouts, Lachsgulasch o.ä. und, genau wie die Rigatoni, sehr gut für sich zu essen.

Je 500g €3,35

Außerdem haben wir auch die wirklich perfekten **Gnocchi** von Raguso mit sehr guter Haltbarkeit ohne Kühlung im Sortiment – **400g = €3,65**



Fruchtig, lecker und ohne Alkohol - Juicy Tea!

Für prickelnde Momente ohne Alkohol geschaffen – Juicy Teas von der Obstkelterei van Nahmen aus Hamminkeln am Niederrhein.

Juicy-Teas schaffen ein einzigartiges Genusserlebnis durch die Fruchtigkeit der sortenreinen van Nahmen Säfte und Noten erlesener Tees. Prickelnde Kohlensäure unterstreicht die Spritzigkeit und die Erfrischung. Es gibt mittlerweile mehrere Anbieter von spritzigen Getränken mit Tee – wir finden diese drei Sorten unerreich:

Weißer Tee – Tahiti Vanille – Quitte (BIO)

Intensives und komplexes Bukett mit dunkelfruchtigen und würzigen Anklängen. Im Mund eine schöne Balance zwischen herben Fruchtnoten und zarten Bitternoten mit Aromen von Quitte, reifem Apfel, Jasmin Tee sowie süßen Vanilletönen. Dieser Juicy Tea ist kräftig, vollmundig und wirkt leicht herb.

Verbene-Jasmin-Riesling (BIO)

Durch das Zusammenspiel von Riesling-Trauben mit Verbene, Jasmin und ein Hauch Minze entsteht eine asiatisch anmutende Geschmacksnote. Angesichts des intensiven Aromas ist er nicht nur eine tolle Erfrischung, sondern kann wunderbar auch asiatisch gewürzte Gerichte begleiten.

Rose-Darjeeling-Rhabarber (BIO)

Bei einer Trinktemperatur von 8°C entfaltet sich das mild-blumige Aroma der Teesorte Darjeeling besonders gut. Genießen Sie den leicht-säuerlichen Saft des rotstieligen Rhabarbers aus heimischem Anbau, welcher lachsfarben ins Glas läuft.

Alle Sorten = €8,95/Flasche

Weine im Angebot:

Weißburgunder Kabinett Trocken „Eichstetter Herrenbuck“ 2022

Weingut Kiefer, Eichstetten a. Kaiserstuhl, Baden

Mit diesem Weingut arbeiten wir seit 13 Jahren eng zusammen und der Weißburgunder vom „Eichstetter Herrenbuck“ gehört seit 2012 fest in unser Sortiment.

Ein Weißburgunder von leichten Lössböden mit hohem Kalkanteil und geringer Prägung des vulkanischen Untergrunds. Strahlendes Gelbgrün. Feines vielschichtiges Bukett mit Anklängen nach reifem grünem Apfel und etwas Limette. Sehr elegant und „nachverlangend“ durch sein erfrischendes, aber moderates Säurespiel und den schönen cremigen Abgang. Sehr gut als pure Erfrischung und ideal zu Fisch und Geflügel. Im Frühjahr und in der Grillsaison ausgezeichnet zu Spargelgerichten und zu gegrilltem weißen Fleisch. Er reift sehr gut und hat Potenzial für mindestens 5-6 Jahre.

Statt €9,20/Fl. jetzt €8,50/Fl. 6er Karton = €49,50 (€8,25/Fl.)



Portada Tinto „Winemaker's Selection“ 2020/21 (vegan)

DFJ Vinhos, Vinho Regional Lisboa, Portugal

Auch dieser bezaubernde Rotwein ist seit vielen Jahren fester Bestandteil unseres Sortimentes. Exzellente Qualität zum moderaten Preis - er wurde u.a. auf der „International Wine Challenge“ in London schon mehrfach zum „Wein des Jahres“ gekürt. Den Weinen von José Neiva (der „Winemaker“) ist eine besondere Fruchtigkeit zu eigen, die sie unkompliziert und vollmundig erscheinen lassen. Cuvée aus Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Castelão, Shiraz, Tinta Roriz und Touriga Nacional, ausgebaut in Edelstahl. Im Glas tiefdunkles Violett. Das reichhaltige Bukett erfreut mit Aromen dunkler Beeren, Brombeeren und Johannisbeeren. Dazu Pflaume und eine ganz dezente rauchige Note mit Anklängen dunkler Schokolade. Am Gaumen füllig und lang. Zu den dunklen Früchten gesellen sich noch balsamische Noten. Eine moderate Säure und schön eingebundene Tannine runden das Ganze ab. Verträgt sich bestens mit kräftig gewürztem Fleisch, Fisch und Gemüse sowie mit dunklen,

auch pikanten, Saucen.

Statt €6,95/Fl. jetzt €6,45/Fl. 6er Karton = €37,50 (€6,25/Fl.)



Tees des Monats im Februar:

„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, Mate, Aroma, Johannis-, Him-, Goji- und Schlehdornbeeren und Sonnenblumenblüten. Ca. 2 Min. ziehen lassen.

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

La Vita – Erholungstee

Der richtige Tee, um schlechtes Wetter mit Bravour zu meistern! Mit sehr vielen Wirkstoffen! Lapachotee mit Lemongras, Sencha, Pu Erh-Tee, Katzenpfötchen, Aroma, Himbeeren und Orangenschalenstückchen. 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!