

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 2026

Wiehl, Februar 2026

Wir wünschen dem „närrischen 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 zum Valentinstag:

Pralinenherzen von der Confiserie Lauenstein

Lauensteiner Pralinen führen wir schon seit vielen Jahren – und das aus guten Gründen:

- 1964 gegründet, steht Lauenstein gestern wie heute für traditionelle Handarbeit mit den kompromisslos besten Grundprodukten
- Die Confiseure von Lauenstein gehören zu den besten ihres Faches – das sehen und schmecken Sie
- Lauensteiner Pralinen sind seit Jahren auch international sehr erfolgreich und werden in den besten Fachgeschäften weltweit angeboten.
- Unsere Erfahrung ist, dass auch bei uns sehr häufig ausdrücklich und ausschließlich Lauensteiner Pralinen verlangt werden.

In der letzten Zeit haben die Confiseure von Lauensteiner eine ganze Reihe von „Herzpralinen“ mit unterschiedlichen Füllungen und aus weißer Schokolade, Vollmilchschokolade und Zartbitterschokolade entwickelt. Es gibt die Herzpralinen sowohl mit als auch ohne Alkohol in der Füllung. Wir haben bereits kleine Geschenkpäckchen mit sechs Pralinenherzen für Sie vorbereitet (€6,-/Packung) – Sie können selbstverständlich auch eigene Zusammenstellungen oder andere Stückzahlen wählen!

Zum Valentinstag, als kleine Überraschung für zwischendurch... - immer dann, wenn Sie jemandem „von Herzen“ etwas wünschen wollen.



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

Sparkasse Gummersbach

IBAN: DE06384500001000756633

Inh.: Mark Rohslepe

USt-ID: DE450609318

E-Mail Info@Weinundtee.de

www.WeinundTee.de

Unsere Verkostung im Januar

Am 28./29. Januar war unser Verkostungsthema

„Die Kraft der Frucht – hochprozentiges aus Obst“

Es ging darum, zu zeigen, welche Geschmacksunterschiede mit unterschiedlichen Verfahrensweisen bei der Herstellung von Hochprozentigem aus Obst entstehen. Schwerpunkte waren dabei die Obstsorten Pflaume und Himbeere sowie Apfel – am Beispiel unseres Calvados-Grundsorimentes. Jeder konnte die ihn besonders interessierenden Brände usw. „nach Lust und Laune“ verkosten und dabei auch Vergleiche ziehen. Wie immer gab es auch Varianten und Anregungen, wie z.B. Likör mit Sekt und begleitende Häppchen, die einen Digestif noch spannender machen. Wir veröffentlichen hier noch einmal unsere Verkostungsliste. Die jeweiligen Brände/Geiste/Liköre können bei individuellem Interesse auch bei uns probiert werden:

1. **„DAGERNOVA - Himbeer-Likör“**
WZG Dagernova, Bad Neuenahr-Ahrweiler (0,5l € 25,50)
(Dazu gab es Baguette mit grober Bauernpastete und Himbeersenf)
2. **„Scheibel Premium plus - Altes Pflümle“**
Brennerei Emil Scheibel, Kappelrodeck (0,7l € 33,50)
(Dazu gab es Grappa-Trüffel)
3. **„Badel - Sljivovica“ Premium**
Badel 1862, Zagreb, Kroatien (0,7l € 29,00)
Dazu gab es Guanciale-Spieß
4. **„Sauerländer Edelgeist - Waldhimbeere“**
Sauerländer Edelbrennerei, Kallenhardt (0,35l € 29,90)
5. **„Zwetschgen Brand“**
Destillerie A. Diehl, Edesheim, Südpfalz (1,0l € 19,95)
6. **„Eifeler Edelbrand - Kirschpflaume“**
Brennerei Klaus Tilkes, Nattenheim, Eifel (0,5l € 19,50)
7. **„Schwarzwälder Zibärte“**
Brennereihof Eichin, St. Ilgen, Markgräflerland (0,5l € 29,50)
(Dazu gab es Bergkäse „Dolomit“)
8. **„Originel - Calvados Pays d’Auge“**
Spirit France Diffusion, Reux, Frankreich (0,7l € 30,00)
9. **„Lecompte 5 ans - Calvados Pays d’Auge“**
Spirit France Diffusion, Reux, Frankreich (0,7l € 39,00)
(Dazu gab es Petit Camembert de Normandie)
10. **„Lecompte 12 ans - Calvados Pays d’Auge“**
Spirit France Diffusion, Reux, Frankreich (0,7l € 56,00)

Unser nächstes Verkostungsthema widmet sich dem Thema „Bordeaux“.

Das Bordeaux-Gebiet ist das größte zusammenhängende Weinbaugebiet der Erde und hat in etwa die gleiche Fläche wie der gesamte Weinbau Deutschlands. Obwohl nur relativ wenige Rebsorten sowohl bei Rotwein als auch bei Weißwein und Rosé zugelassen sind, gibt es ganz beträchtliche Unterschiede zwischen den Einzelgebieten. Allen gemeinsam ist aber der außerordentliche hohe Qualitätsanspruch und die Leidenschaft, das Können und die Erfahrung der Winzer. Weine aus Bordeaux sind in der ganzen Welt ein Synonym für höchste Qualität. Wir wollen an einigen Beispielen zeigen, was das „Geheimnis“ guter Bordeaux-Weine ist – und dass man kein Vermögen für einen wirklich guten Bordeaux ausgeben muss.

Am 25./26. Februar von 16.00 – 18.30 Uhr haben Sie Gelegenheit, bei uns einige aktuelle Weine aus unserem Sortiment (Rotwein, Rosé, Weißwein, edelsüßer Wein) zu probieren und sich selbst ein Bild vom hohen Qualitätsstandard dieser Weine zu machen.

Anmeldungen sind möglich unter Info@Weinundtee.de.

Kommt Mitte Februar: **Rivaner & Riesling „Einblick“ trocken 2025**

WZG Alde Gott, Sasbachwalden, Baden

bringt den Frühling ins Herz...

Stets einer der qualitativ besten „Frühlingsweine“ und 2025 war qualitativ auch bei „Alde Gott“ wieder ein herausragender 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 zum Vorjahr!

€5,85/Flasche

6er Karton = €34,- (€5,67/Fl.)



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

Wieder eingetroffen – mit neuem Jahrgang: **Unser „Hauswein“ Moulin de Gassac „Guilhem“ Rouge 2024**

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 2024 als Cuvée aus Syrah, Grenache Noir und Carignan, 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.)

Wir haben es „schon immer gewusst“ ☐ – jetzt weiß es ganz Deutschland – die Sommeracher Winzer sind Spitze!

Die fränkische Winzergenossenschaft „Winzerkeller Sommerach“ wurde vom Henris Weinguide (Gault Millau) vor wenigen Tagen als „**Genossenschaft des Jahres**“ ausgezeichnet. Die Begründung des Gault Millau haben wir zum Nachlesen beigefügt.

Wir führen schon seit vielen Jahren eine ganze Reihe von Weinen dieser Genossenschaft. Besonders beliebt bei unseren Kunden sind die Weine der Reihe „Familiengewächs“

Silvaner trocken

Grauburgunder trocken

Spätburgunder trocken

Scheurebe halbtrocken

Darüber hinaus führen wir aber auch ausgezeichneten Silvaner in der 1,0l Flasche, verschiedene Einzellagen-Silvaner und weitere Weine saisonal.

Die Genossenschaft hat sich auch mit dem Thema „alkoholfreie Weine“ befasst und als Ergebnis die **alkoholfreien „Fruchtperlen“** entwickelt, die zu unserem **Monatsangebot** (s.u.) gehören.

HENRIS

PASSION FOR CULINARY EXCITEMENT



AUSGEZEICHNET IN DER KATEGORIE

GENOSSENSCHAFT DES JAHRES 2026

Franken

Winzer Sommerach

Individualität ist das oberste Gut für die Winzer Sommerach. Das gilt sowohl im Hinblick auf ihre rund 90 Mitgliedsbetriebe als auch hinsichtlich des Rebsortenspiegels. Als verbindendes Element zwischen allen wirkt der berühmte Sommeracher Katzenkopf, die gemeinsam bewirtschaftete Große Lage der Genossenschaft. Hier gedeiht neben klassischen Burgundersorten vor allem der Augapfel der Sommeracher: der Silvaner. Aus ihm erschaffen Betriebsleiter Frank Dietrich und Kellermeister Stefan Gerhard ein klug gestaffeltes Portfolio an Weinen, das den Facettenreichtum dieser fränkischen Paraderebsorte glänzen und den Silvaner darüber hinaus sich selbst sein lässt. So entsteht eine große Eigenständigkeit, die alle Sommeracher Top-Weine gleichsam auszeichnet.

MÜNCHEN IN JANUAR 2026

 

OTTO GEISEL

DR. HANNAH FINK-EDER

Leitung Expert Comitée Wine

Chief Publisher





Weine im Angebot:

Primitivo trocken „Neprica“ 2023

IGT Puglia, Tormaresca, San Pietro Vernotico, Apulien

Das Weingut Tormaresca wurde Ende der 90er Jahre als apulischer Ableger des großen Weinhauses Antinori gegründet und verfügt über zahlreiche Flächen im „Absatz“ des italienischen Stiefels. Das Gut nahe der Stadt San Pietro Vernotico (nordwestlich von Lecce) produziert auf rund 350ha Rebfläche sowohl die Klassiker Apuliens, wie Primitivo und Negroamaro in verschiedenen Qualitäts-Stufen, als auch internationale Reben wie Cabernet, Syrah und Chardonnay. Der Name der Reihe „Neprica“ leitet sich von „**NE**groamaro, **PRI**mitivo und **Ca**bernet ab.

Das Rebgut für diesen Primitivo wird ausschließlich von Hand gelesen. Die Vergärung erfolgt im Edelstahltank und nach einigen Monaten Reifung auf der Feinhefe erfolgt der Ausbau in Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein kräftiger, aber eleganter Primitivo. Dunkelrot mit violetten Reflexen zeigt er sich im Glas. In der Nase vollreife Früchte von dunkler Johannisbeere, Sauerkirsche und Maulbeere. Das Bukett bereitet sofort Lust auf den ersten Schluck. Der Gaumen bestätigt die Nase und bringt noch ein wenig pikante Würze und schwarzen Tee hinzu. Ein komplexer, angenehm saftiger und weicher Wein mit langem Abgang. Nur 3,2g Restzucker/l und 5,5g Säure/l und damit für einen Primitivo außergewöhnlich trocken und darüber hinaus sehr gut verträglich. Ideal zu kräftigen Antipasti, Pasta mit dunklen Saucen, Steaks, Pizza oder einfach so im Kreis guter Freunde.

Statt €10,95/Fl. jetzt €10,15/Fl. 6er Karton = €59,- (€9,83/Fl.)

„Fruchtperlen“ Rosé Frizzante alkoholfrei

Ein erfrischender Secco Frizzante aus den Rebsorten Spätburgunder, Schwarzriesling und Regent. Anders als viele andere alkoholfreie Weine und Schaumweine schmecken die „Fruchtperlen“ aber nicht nur einfach nach mit Kohlensäure versetztem Fruchtsaft. Der Winzer-genossenschaft Sommerach ist es gelungen, schonend zu entalkoholisieren, ohne den Geschmack des Weines zu entfernen.

Daher bietet dieser alkoholfreie Frizzante wunderbar köstlichen Trinkgenuss zu vielen Anlässen! Als Apéritif eine tolle Alternative zu Apérol Spritz oder Hugo, ohne weiteres auch mit einem Eiswürfel. Sehr gut

auch zu verschiedenen Antipasti, asiatisch gewürzten Gerichten, leichten Fischgerichten, Meeresfrüchten und verschiedensten Salaten. Der praktische Schraubverschluss erleichtert den Genuss zusätzlich, gerade bei einer Feier mit vielen Gästen o.ä..

Statt €8,95/Fl. jetzt €8,25/Fl. 6er Karton = €48,- (€8,-/Fl.)



Tees des Monats im Februar:

Figur Balance Schwarzer und grüner Tee

Dieser Tee hieß bei uns früher „Fit & Schlank“, darf so jedoch aus rechtlichen Gründen nicht mehr genannt werden... 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	€ 3,00
100g	€ 5,50
250g	€ 12,50

Kräutertee "Innere Gelassenheit" bio

Sehr ausgewogen und wohlschmeckend – sowohl heiß als auch kalt! Pfefferminzblätter, Kamillenblüten, Fenchel, Tulsikraut, Koriandersamen, Melissen- und Rosenblütenblätter, Ringelblumen- und Orangenblüten, Passionsblumenkraut – ca. 10 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 3,00
100g	€ 5,50
250g	€ 12,50

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