

Wein & Tee bei E.

Qualitätsweine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Neue Welt u. a.

Iberica – Weindepot®

Weindepot der WZG Bischoffingen-Endingen

Beste Tees aus aller Welt und Teezubehör

Sekt, Prosecco und Champagner

Feine Spirituosen

Excellente 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

Wiehl, März 2023

Aktuelles – März 2023

Frisch eingetroffen:

unsere Ostertee's

„Osterfeuer“ Schwarzer Tee

China/Ceylon-Blend mit Saflor- und Kornblumenblüten, Aroma und Orangenschalenstückchen. Ca. 3 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 2,35
100g	€ 4,30
250g	€ 9,75

Früchtetee „Osterfrüchtchen“

Apfel-, Karotten-, Erdbeer- und Rote Betestücke, Korinthen, Hibiskusblüten, Aroma, Vanille. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

50 g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

Roibuschtee „Osterflamme“

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

50g	€ 2,35
100g	€ 4,30
250g	€ 9,75



Trüffel-Ostereier!

Nur in der Osterzeit bieten wir Trüffel-Ostereier aus handwerklicher Fertigung von der Firma „DreiMeister“ aus Werl/Westf. an. In diesem Jahr sind es:

- ✓ Macadamia Nougat o. A.
- ✓ Mandel-Nougat o. A.
- ✓ Haselnuss-Nougat o. A.
- ✓ Latte Macchiato

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

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](mailto:Wein@Infoberg.de)

- ✓ Eierlikör
- ✓ Marc de Champagne
- ✓ Himbeer-Panna-Cotta
- ✓ Marzipan mit Pistazien
- ✓ Crème Brûlée

Stück (ca. 20g) €1,20 – ab 10 Stück €1,10



Gerade aus Frankreich angekommen:

L'Esprit de Belair 2022

AOC Bergerac, Stéphane Puyol, Lamothe Montravel

Dieser Rosé aus dem Bergerac hat sich in den letzten zwei Jahren zum „Kundenliebling“ entwickelt und war immer relativ schnell ausverkauft. Jetzt ist er mit neuem Jahrgang bereits verfügbar und wir sind sicher – er wird Ihnen gefallen!

«L'Esprit de Belair“ – «der Geist der guten Lüfte»...

Die Trauben wachsen auf einem Lehm-Kalk-Gemisch, was einen fruchtbetonten, aber auch mineralisch geprägten Wein mit einer gewissen Langlebigkeit erwarten lässt. Die Cuvée aus 50% Merlot und 50% Cabernet Franc wurde kühl und langsam vergoren, um ein Maximum an Frucht zu extrahieren, aber den Wein relativ hell in der Farbe zu belassen, was in Frankreich,

besonders in der Provence, seit einigen Jahren sehr beliebt ist.

Im Bukett tropische Früchte, mineralische Töne und vielleicht ein wenig Cassis. Im Mund dann durchaus kraftvoll, frisch und lebendig – die fruchtigen Noten finden sich wieder und werden ergänzt durch eine leichte, appetitanregende, „Salzigkeit“. Säure und Alkohol sind moderat, der Abgang mittellang, frisch und animierend. Kurz und gut – ein perfekter Wein für die wärmere Jahreszeit, ob als pure Erfrischung oder vielseitiger Essensbegleiter!

Wie im Vorjahr - €8,25/Flasche

6er Karton = €48,- (€8,-/Fl.)

Ebenfalls frisch eingetroffen:

Frühlingsflirt 2022

Ruppertsberger Winzerverein Hoheburg eG, Pfalz

Von Vielen erwartet, jetzt frisch eingetroffen! Ein beschwingter, frischer und lebendiger Wein! Cuvée aus Riesling und Rivaner. Er zeigt die Qualität des in der Pfalz qualitativ herausragenden Jahrganges 2022. 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!

€5,60/Flasche

6er Karton = €32,50 (€5,42/Fl.)



Weinempfehlungen für das

Frühjahr und besonders für Ostern!

Der März ist der Monat der Tag- und Nachtgleiche und des Frühlingsbeginns. Hoffen wir auf entsprechendes Wetter für die beginnende Grillsaison! Wenn nicht, können leckere Frühlingsspeisen ja auch in der „normalen“ Küche zubereitet werden. Wichtig ist der Spaß daran und der gemeinschaftliche Genuss!

Blanc de Noir „Familiengewächs“ trocken 2021

Winzerkeller Sommerach, Sommerach, Franken



Die Familiengewächse der Genossenschaft tragen die Namen der Winzerfamilien, die für ihre Qualität im Weinberg verantwortlich sind. Weine, welche die besondere Handschrift der Winzer tragen und dies seit 1901! Stolze Winzerfamilien, die ihrer Genossenschaft mit außergewöhnlich viel Herzblut und Treue verbunden sind. Deshalb haben ihre Namen einen Platz auf dem Etikett verdient.

Dieser Blanc de Noir stammt von Spätburgunder-Reben, die sofort abgepresst werden. So entsteht ein Weißwein (Blanc) von roten bzw. schwarzen Trauben (de Noir). Diese Weine haben einen eigenen Charakter, weil die roten Früchte des Rotweines in das gesamte Geschmacksbild hineinspielen. In Edelstahl vergoren und gereift. Im Bukett feine Noten nach Erdbeeren, gepaart mit nussigen und kräuterigen Noten. Im Mund kraftvoll, ausfüllend und lang. Die Säure ist moderat – der Gesamteindruck sehr harmonisch. Wir empfehlen diesen Wein besonders zu Lachs, Lamm und Kaninchen – namentlich, wenn auch mit diesem Wein gekocht wurde.

€8,95/Flasche 6er Karton = €52,- (€8,67/Fl.)

Sauvignon Blanc trocken 2021

Winzerhof Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Christian Stahl ist vielen Kunden durch die Weine der Linie „Nachschlag“ und seit dem vergangenen Winter durch seine famosen Glühweine gut bekannt. Dass Christian Stahl auch Sauvignon Blanc „kann“, beweist er uns mit diesem frischen und trinkfreudigen Wein, der mit exotischem Duft und kraftvollem Körper begeistert. Im Bukett angenehme Zitrusfrüchte, schwarze Johannisbeeren und reife Stachelbeeren. Der volle, kraftvolle Körper, die intensive Frucht und die feine Muschelkalkmineralität zusammen mit einer ausgewogenen Säure ergeben ein langanhaltendes Geschmackserlebnis.

Sehr gut für sich zu genießen und dann für die Fans der Rebsorte eine Offenbarung! Er ist aber auch ein exzellenter Speisebegleiter zu hellem Fleisch, kräftigem Fisch, Meeresfrüchten und Ziegenkäse.

€12,95/Flasche 6er Karton = €75,- (€12,50/Fl.)

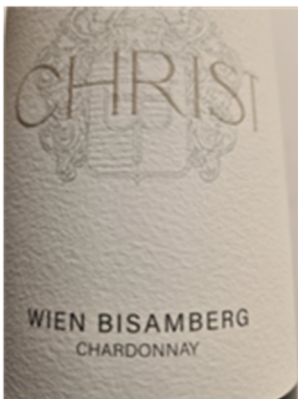


Chardonnay „Wiener Bisamberg“ 2021 bio histaminarm

Weingut Christ, Wien, Österreich

Dieser mustergültige Chardonnay stammt aus den Südhängen des Bisamberges, mit stark kalkhaltigen Sandsteinböden. Ein Wein mit burgundischer Tiefe, noblen exotischen Noten und mineralischem Biss, der sehr klar von seiner Herkunft geprägt ist. Feinste Noten nach reifen Birnen und Bananen, lebendig bei komplexer Extrafülle, voller Balance und Harmonie. Dieser Wein, der auch schon in der Jugend eine wahre Verlockung ist, zeigt sein wirklich großes Potential erst nach einiger Zeit Flaschenreife. Aufgrund seiner sehr feinen Aromen und kräftigen Statur ist er als Speisebegleiter sehr vielseitig einsetzbar (vom Wiener Schnitzel, feinem Fisch über helle Gemüse bis zu mittelkräftigem Käse) und auch „solo“ ein wirklicher Gaumenschmeichler.

€12,55/Flasche 6er Karton = €73,- (€12,17/Fl.)



Corbières rouge „Hilario“ 2019

AOP Corbières, Vinitrio, Fonties d'Aude, Südfrankreich

Das Corbières-Gebiet liegt in Südfrankreich und steht für kraftvolle, mineralisch geprägte Rotweine, die heute meist aus den Rebsorten Syrah, Grenache und Mourvèdre gekeltert werden – wie auch dieser Wein. Der Weinberg, der für diese Cuvée ausgewählt wurde, befindet sich in einem privilegierten Terroir im Südosten von Carcassonne. Die Böden sind durch Tonkalk geprägt, was für einen mineralisch geprägten lagerfähigen Wein spricht. Im Bukett dunkle rote Früchte wie

Brombeeren, dunkle Kirsche und etwas Pflaume. Dazu kommen dezente Vanilletöne und mineralische Noten. Im Geschmack tiefe Frucht mit präsenten, aber sehr harmonischen Tanninen. Der Abgang ist lang und animierend – man freut sich bereits auf den nächsten Schluck! Sehr gut für sich zu genießen und ganz ausgezeichnet zu kräftigen Fleisch- und Gemüsegerichten sowie mittelreifem Käse. Lagerfähig für mindestens 5-6 Jahre. Wir empfehlen für den perfekten Genuss das Cabernet/Merlot-Glas der Serie Veritas von Riedel.

€10,30/Flasche

6er Karton = €60,- (€10,-/Fl.)



St. Laurent trocken 2019

Weingut Köster-Wolf, Albig, Rheinhessen

St. Laurent ist eine Rebsorte aus der Burgunderfamilie, die vor allem in Österreich große Bedeutung besitzt. Aber auch in der Pfalz und in Rheinhessen ist sie „im Kommen“. Sie zeichnet sich tendenziell durch tiefe Frucht und samtige Tannine aus. Dieser St. Laurent von Klaus Wolf zeigt ein duftiges Bukett nach Waldbeeren – insbesondere Brombeere, Walderdbeere und Weichselkirsche, etwas Veilchen. Saftig und animierend nach roten Beeren und Kirschen am Gaumen. Das Spiel von Fruchtsüße und Säure ist perfekt ausbalanciert, der Wein wirkt beschwingt und hat einen sehr guten Trinkfluss mit mittlerem Abgang. Wir lieben ihn solo im Glas und zu mittelkräftigen Schmorgerichten, besonders wenn dabei Pilze im Spiel sind. Der Wein ist perfekt trinkreif und lagerfähig für die nächsten

2-3 Jahre. Wir empfehlen das Pinot Noir-Glas der Serie „Veritas“ von Riedel.

€7,40/Flasche

6er Karton = 43,- (€7,17/Fl.)

„La Estafeta“ Rosado Bio trocken 2020/21

Bodegas Fontana, D.O. Uclés, Cuenca, Spanien

Bei der Bodegas Fontana leistet das Team um die Master of Wine Sam Harrob und Tomás Buendia großartige Arbeit und die Trauben finden in dem kontinentalen Klima von Uclés optimale Bedingungen.

Dieser Rosado ist im Geschmack leichter und eleganter als die meisten spanischen Rosé's, aber man merkt ihm die Herkunft aus einem kräftigen Rotwein an. Deshalb zeigt er sich leicht gereift besonders gut! 100% Tempranillo mit einer schönen Himbeerfarbe im Glas. Aromatisches Bukett nach roten Beeren und leicht floralen Noten. Sehr schön fruchtig und „saftig“ mit moderater Säure und einem mittellangen Abgang. Sehr gut zu Fischgerichten, Leichtem Geflügel, vielfältigen mediterranen Salaten, Pizza, Pasta & Co. und natürlich für sich zu genießen!

€6,95/Flasche

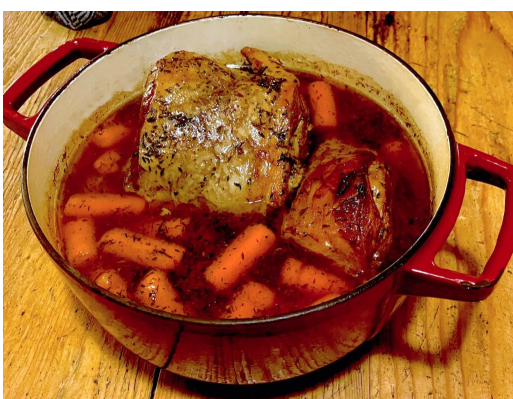
6er Karton = €40,50 (€6,75/Fl.)



Summe der Einzelpreise = €59,10

Als März-Probiertpaket = €54,-

(auf ein Paket/Kunde begrenzt)



Lammkeule à la cuillère au vin blanc

Bei dieser außergewöhnlichen Art der Zubereitung wird die Lammkeule so butterzart, dass man sie mit dem Löffel essen kann. Daher kommt auch der Name (Cuillère = Löffel). Ein Gericht, das man in dieser Art sowohl im Elsass als auch in Südfrankreich zubereitet. Lässt sich sehr gut schon am Vortag zubereiten und wird dann nur noch erwärmt!

Für 4 Personen:

– Lammkeule mit Knochen - ca. 1,5 bis 2 kg

- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1,0 - 1,5 Liter Sauvignon Blanc oder trockener Riesling (bei uns erhältlich)
- 4 Knoblauchzehen, in je 4 Stifte geschnitten
- 150g Lardo oder Guanciale, in 16 Stifte geschnitten (bei uns erhältlich)
- 4 EL Olivenöl (bei uns erhältlich)
- 2 EL Kräuter der Provence (sehr gut aus dem „Unverpackt-Laden“ am Weiherplatz in Wiehl)
- ca. 600 g Karotten, stückig geschnitten (hier kann man auch Fenchel oder andere feste Gemüse verwenden und auch kombinieren – das Foto ist nur beispielhaft)
- ca. 400 g Kartoffeln in Scheiben
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- Speisestärke zum Binden der Sauce nach Belieben
- ofenfester Bräter mit Deckel

Zubereitung

Die Lammkeule mit einem kleinen Küchenmesser rundum so tief einstechen, dass die Knoblauchzehen und die Speckstifte gemeinsam hineingesteckt werden können. Dann Spicken.

Das Öl im Bräter erhitzen und darin die Keule von allen Seiten anbraten.

Den Backofen auf 150 °C erhitzen.

Die Lammkeule mit dem Weißwein ablöschen (und sich selbst nicht vergessen!). Zwiebeln, und Kräuter der Provence zufügen und alles zum Kochen bringen.

Den Deckel auf den Bräter geben und ihn in den Backofen stellen. Mindestens 6 Stunden köcheln lassen.

Die Lammkeule dabei jede Stunde umdrehen, damit sie nicht austrocknet. Nach Bedarf noch etwas Weißwein hinzufügen.

Nach 5 Stunden mit einem Löffel oder einer Gabel überprüfen, ob das Fleisch schon zart ist. In der letzten Stunde vor dem Servieren die Kartoffeln und Karotten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce nach Belieben mit der Maisstärke binden.

Den Bräter auf den Tisch stellen – jeder bedient sich nach Gusto!

Dazu passt der Sauvignon Blanc vom Weingut Stahl (s.o.)



Monatsangebote: **Mariana Tinto 2019/20**

Vinho Regional Alentejano, Herdade do Rocim, Portugal

Herdade do Rocim wurde als Familienweingut im Jahr 2000 auf nicht weniger als 100 ha Fläche mit alten Weinbergen und Olivenbäumen nach modernsten Gesichtspunkten errichtet. Es gehört heute zu den spektakulärsten Weingütern der Alentejo-Region und ist qualitativ führend.

Der Mariana Tinto wurde aus 40% Touriga Nacional, 30% Aragonez, 20% Alicante Bouschet und 10% Trincadeira gekeltert. Nach selektiver Handlese laufen die Trauben bei der Annahme im Weingut über einen Sortiertisch damit nur beste Reben in die Kelter kommen. Nach der Maischegärung im Edelstahltank reift der Wein 6 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche und anschließend weitere 3

Monate auf der Flasche.

Schon im Glas macht der Wein sofort Lust auf mehr! Tiefdunkel, fast schwarz mit einer intensiven Nase von schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren, Brombeeren und Gewürzen. Mit dieser intensiven Frucht „fordert“ der Wein förmlich den ersten Schluck. Am Gaumen vollmundig und kräftig, aber nicht „ruppig“ mit langem, genussvollem Abgang. Sehr sauber, anschmiegsam, füllig, mit bestens integrierten Tanninen und saftiger Primärf Frucht steht dieser Wein für 100% Rotweingenuss! Ein Wein, der sehr gut zu gebratenem und gegrilltem Fleisch, kräftigem Gemüse oder „einfach so“ schmeckt.

Statt €9,20/Flasche jetzt €8,40/Flasche
6er Karton = €49,- (€8,17/Fl.)

Grauer Burgunder „Alte Reben“ trocken 2021

Weingut Julius Zotz, Heitersheim, Markgräflerland, Baden
Diese Selektion aus 20-40 Jahre alten Reben zeigt ein reifes Burgunderbukett mit feinen Noten nach Birne, Melone und Zitrusfrüchten. Am Gaumen kraftvoll, vollmundig und elegant mit feinem Schmelz, angenehmer Säurestruktur, viel Finesse und langem Nachhall. Nur 4,0g Restzucker/Liter – also wirklich trocken und dabei wunderbar harmonisch!

Dieser animierende Grauburgunder passt hervorragend zu Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, gebratenem Kalb und Geflügel, Pasta mit hellen Saucen und reifem Weichkäse. Man kann sich auch jetzt schon auf die Spargelsaison freuen, die er hervorragend begleiten wird!

Statt €11,-/Flasche jetzt €10,15/Flasche
6er Karton = €59,- (€9,83/Fl.)



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

50g	€ 2,35
100g	€ 4,30
250g	€ 9,75

Früchtetee „Bitterorange“ mild natürlich

Orangenschalen und -stücke, kandierte Papaya-, Apfel- und Karottenstücke, natürliches Aroma, Maisstärke, Chinarinde, Enzianwurzel. 8-10 Minuten ziehen lassen

50g	€ 2,85
100g	€ 5,15
250g	€ 12,10

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