

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 von Riedel, Spiegelau u.a.

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

Aktuelles – März 2025

Wiehl, März 2025

Unser nächstes Themenwochenende – „Cuvées – die Kunst der Assemblage“

Wein ist ein elementarer Bestandteil unserer Kultur, der fest in der Entwicklung der Menschheit verwurzelt ist. Ohne Wein gäbe es keinen Welthandel oder anderen internationalen Austausch und besonders in der christlichen Kultur – das Abendmahl – ist Wein geradezu unverzichtbar! Während aber in der Vergangenheit neben dem Genussaspekt vor allem seine desinfizierende Wirkung notwendiger Grund für die Entwicklung der Weinkultur war, hat sich im Laufe der Jahrtausende auch das Genießen von Wein immer weiterentwickelt. Damit einher ging das Bestreben, die Qualität des Weines zu verbessern und auch Wein auf unterschiedlichen Böden und unter verschiedenen klimatischen Bedingungen anzubauen, was u.a. zu verschiedenen Rebsorten führte. Besonders in Frankreich mit seiner feinen Küche entwickelte sich dann das Bedürfnis, auch die Weine immer weiter zu verfeinern und durch die Assemblage eine höhere Qualität der Weine und auch eine bessere Harmonie von Speisen und Wein zu erreichen.

Eine andere Richtung ist der Ausgleich der Vor- und Nachteile verschiedener Rebsorten, um unter bestimmten klimatischen Bedingungen überhaupt einigermaßen sicher Wein erzeugen zu können.

Vom 13.03.25 – 15.03.25

haben Sie die Möglichkeit, selbst Erfahrungen damit zu sammeln, wie das Bilden einer Cuvée Wein verändern kann. Darüber hinaus lernen Sie einige – wie wir meinen – besonders gelungene Cuvées kennen. 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.

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!

Das Themenwochenende zum Thema „Rhône-Weine“ im Februar kurzer Rückblick

Ein außergewöhnliches Themenwochenende! Obwohl wir seit vielen Jahren Weine aus dem Rhône-Gebiet in verschiedenen Qualitäten und Preisstufen führen, haben die vorgestellten Weine doch für große Überraschungen gesorgt.

Weine aus dem südlichen Rhône-Gebiet sind ganz wesentlich durch die Rebsorten Grenache Noir und Syrah geprägt.

Die Grenache-Traube steht auf Platz fünf der am häufigsten angebauten Rotweinrebsorten weltweit. Allein in Frankreich sind knapp 80.000 ha (ca. ¼ der GESAMTEN Weinanbaufläche Deutschlands) mit ihr bepflanzt, in Spanien als Garnacha sind es ebenfalls über 50.000 ha. Sie

Im Weiher 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 Rohstepe

USt.-ID: DE450609318

www.WeinundTee.de

E-Mail Info@Weinundtee.de

lässt sich dadurch charakterisieren, dass sie tanninarme, sehr fruchtbetonte, weiche Weine hervorbringt, die darüber hinaus auch häufig säurearm sind. Von alten Rebstöcken ergibt sie intensive, kraftvolle und lagerfähige Rotweine. In der klassischen Rhône-Cuvée sind häufig 50% oder mehr Grenache Noir enthalten.

Syrah ist eine der wichtigsten hochwertigen Rotweinrebsorten weltweit und stammt ursprünglich aus dem Rhône-Tal. Sie bringt bei guten Anbaubedingungen (trockenes, heißes Klima, nährstoffarme tiefe Böden) intensive, tanninbetonte und sehr langlebige Rotweine hervor, die neben intensiv fruchtigen Noten häufig auch eine deutliche Würze mit Noten nach schwarzem Pfeffer und Schokolade zeigen. Syrah ergänzt perfekt die Charakteristika der Grenache-Rebe und wird in der Rhône-Cuvée ebenfalls häufig mit 40-50% verwendet.

Es sind viele weitere Rotweinrebsorten zugelassen, die aber insgesamt eine geringere Rolle spielen. Das Rhône-Gebiet wird durch die Produktion von Rotwein bestimmt, Rosé macht 20-25% mit steigender Tendenz aus und Weißwein ist praktisch unbedeutend.

Als Anbaugebiet neben den Crus (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueiras usw.) hat sich das Ventoux-Gebiet in den letzten Jahren qualitativ sehr entwickelt, was besonders auf die Genossenschaft „Cave TerraVentoux“ aber auch auf renommierte Einzelweingüter wie die von der Familie Quiot (besonders Domaine de Vieux Lazaret) zurückzuführen ist.

In der Verkostung wurde deutlich, dass die vorgestellten Rhône-Weine exzellente Qualitäten zu zum Teil erstaunlich günstigen Preisen zeigen. Auch die begleitenden „Häppchen“ und die Möglichkeit, die Weine aus den aktuell wohl besten Gläsern (Riedel Veloce und Riedel Superleggero) zu probieren, sorgten für viel Zustimmung.

Wir haben deshalb ein „Probierpaket“ aus den sechs am meisten favorisierten Weinen für Sie zusammengestellt und führen auch jeweils empfohlene „Häppchen“ auf. Das kann auch ein tolles Geschenk oder eine Idee für einen Probierabend unter Freunden sein.

«Les p'tits Galets» Rosé 2023

IGP Pont du Gard, Les Vignerons de Roquemaure, Roquemaure

Bei diesem Wein hat sich wohl Jeder gewünscht, dass es 25°C wärmer sein möge. Aber das kommt...

Die kleinen Kieselsteine (p'tits Galets) sorgen für heiße Böden am Tage und eine gute Abkühlung bei Nacht, was wichtig für aromatische Trauben ist. Cuvée aus Grenache Noir und Cinsault, in Edelstahl vergoren und ausgebaut. Fruchtbetontes Bukett nach hellen roten Früchten und etwas Pfirsich. Im Mund frisch und lebendig – die roten Früchte finden sich wieder. Südfranzösisches Lebensgefühl pur!

€6,55/Flasche 6er Karton = €38,- (€6,33/Fl.)

Das empfohlene Häppchen: Baguette mit Grillgemüsecreme und von getrockneten Tomaten



TerraVentoux Rosé 2023

AOC Ventoux, Cave TerraVentoux, Mormoiron-Villes sur Auzon

Ein Rosé, eher im provenzalischen Stil, aber tendenziell kräftiger im Geschmack. Eine Cuvée aus 70 % Grenache 15 % Syrah und 15 % Cinsault, im Saigner-Verfahren gewonnen und in Edelstahl ausgebaut. Helle rote Früchte, wie rote Johannisbeeren und Erdbeeren im Bukett. Im Mund frisch, zu den fruchtigen Noten gesellen sich mineralische Töne. Der Abgang ist mittellang und macht Lust auf den nächsten Schluck!

€7,30/Flasche 6er Karton = €42,50 (€7,08/Fl.)

Das empfohlene Häppchen: Baguette mit Tomaten-Basilikum-Creme und Gambas in Kräuter Knoblauch-Öl

Côtes du Rhône „Rocca Maura“ 2023

AOC Côtes du Rhône, Les Vignerons de Roquemaure, Roquemaure

Dieser Rotwein gehörte zu den größten Überraschungen dieser Veranstaltungen! Seine tiefe fruchtige Struktur und der harmonische Trinkfluss begeisterten durchweg! Cuvée aus 50%

Grenache, 30% Syrah und je 10% Marselan und Carignan, ohne Holzeinsatz ausgebaut. Im Bukett reife dunkle Früchte wie Cassis und schwarze Kirschen. Im Mund füllig, rund mit expressiver Frucht, feiner Würze und einer moderaten Tanninstruktur. Auf dem Rückenetikett steht zum Genuss dieses Weines „Wo auch immer – wann auch immer – mit wem auch immer – geht immer“ Wir meinen – das stimmt ☐

€8,25/Flasche 6er Karton = €48,- (€8,-/Fl.)

Das empfohlene Häppchen: Baguette mit grober Bauernpastete – nach Gusto mit einem rotfruchtigen Chutney, wie z.B. Pflaumenchutney von KönigsKind

Ventoux Rouge « Domaine du Vieux Lazaret » 2023

AOC Ventoux, Vignobles Jérôme Quiot, Châteauneuf du Pape

Dieser Rotwein zeigt neben den typisch kraftvollen und fruchtigen Noten auch elegante, feine Töne und wirkt insgesamt sehr fein und „geschliffen“: Cuvée aus Syrah, Grenache, Cinsault und Carignan, ohne Holzeinsatz ausgebaut. Im Bukett Noten nach Johannisbeeren und Sauerkirschen, verbunden mit feinen mineralischen Tönen. Im Mund bilden Frucht, Tannine und Kraft eine perfekte Harmonie. Lang und animierend im Abgang. Ein beeindruckend eleganter, feiner Wein!

€10,50/Flasche 6er Karton = €61,- (€10,17/Fl.)

Das empfohlene Häppchen: Baguette mit gut temperiertem Comté Reserve (24 Monate gereift)

Ventoux rouge „Terres de Truffes“ 2022

AOC Ventoux, Cave TerraVentoux, Mormoiron-Villes sur Auzon

Cuvée aus 50 % Grenache Noir und 50 % Syrah, ca. 30 Jahre alte (Grenache) bzw. 15 Jahre alte (Syrah) Rebstöcke. Dieser Wein stammt aus den besten Parzellen des Terroirs und von alten Rebstöcken. Er ist den schwarzen Trüffeln, die in dieser Gegend wachsen, gewidmet. Tiefes Granatrot. In der Nase intensive Aromen von kleinen schwarzen Beeren, Veilchen und Gewürzen. Im Mund offenbart sich eine breit gefächerte aromatische Palette (schwarze Beeren, Kirsche, Trüffel, Pfeffer,...). Wunderbare Konzentration, Harmonie und Länge!

€11,20/Flasche 6er Karton = €65,- (€10,83/Fl.)

Das empfohlene Häppchen: Baguette mit Geflügelleberpaté mit Trüffeln & Waldpilzen

Ventoux rouge „La Cavée“ 2020

AOC Ventoux, Cave TerraVentoux, Mormoiron-Villes sur Auzon

Eine beeindruckende Cuvée aus Grenache und Syrah, die jeweils von 50 bzw. 30 Jahre alten Rebstöcken stammen. Der damit einhergehende sehr geringe Ertrag von 20 hl/ha ist schon Luxus! Ausbau in neuen, aber sehr schwach getoasteten Barriques, deren Holzeinfluss kaum spürbar erscheint. Tiefdunkel im Glas mit intensiv fruchtig und dezent würzigen Noten. Im Mund perfekt harmonisch mit geschliffenen Tanninen, tiefer Frucht und feiner Mineralität und Würze. Sehr lang anhaltend – das ist Perfektion, besonders aus dem „Veloce“ Syrah-Glas von Riedel!

€11,95/Flasche 6er Karton = €69,50 (€11,58/Fl.)

Das empfohlene Häppchen: Baguette mit à Point gereiftem Brie de Meaux und etwas Trüffel-Oliven-Salsa

Summe der Einzelpreise = €55,75

Als Probierpaket = €51,-

(auf 2 Pakete/Kunde beschränkt)

Die Zutaten zu den empfohlenen „Häppchen“ sind i.d.R. bei uns erhältlich, soweit Nachfrage besteht (Pasteten und Cremes sind Frischprodukte und können naturgemäß nur bei regelmäßigem Abverkauf von uns angeboten werden).

Als Baguette verwenden wir Baguette von PanPan Kraus!



Wein ohne Alk. – schmeckt auch!



Weine ohne Alkohol sind schon seit geraumer Zeit ein Thema, das die Konsumenten – und noch mehr die Medien – bewegt. Leider ist die Situation nach wie vor so, dass die Qualitäten oftmals vollkommen unbefriedigend sind. Namentlich enthalten entalkoholisierte Weine meist sehr viel Zucker, um das Fehlen des Alkohols als Geschmacksträger zu kompensieren. Trotzdem hat das dann entstandene Geschmacksbild meist nicht viel mit Wein zu tun. Bei Sekt und Secco ist die Situation deutlich günstiger, weil die Kohlensäure das Gesamtbild unterstützt. Wir verfolgen dieses Thema seit Jahren mit Aufmerksamkeit und haben auch seit einigen Jahren neben alkoholfreien Sekten und Seccos auch alkoholfreie Weine vom Weingut Leitz (Rheingau) und vom Weingut Schmitges (Mosel) im Sortiment, die wir Ihnen „ohne schlechtes Gewissen“ anbieten können und bei denen auch die Zuckergehalte vertretbar sind.

Jetzt haben wir mit „DIVIN“ von der Loire in Frankreich einen Erzeuger gefunden, welcher den Rebsortencharakter der Weine bei moderaten Zuckerwerten klar erkennen lässt. Ein Expertenteam mit Leidenschaft für Produktion, Geschmack und neue, originelle Abenteuer gehört zu Vignobles Villebois, einem Familienunternehmen, das sich auf die Herstellung von Sauvignon Blanc in den prestigeträchtigsten Appellationen des Centre-Val de Loire spezialisiert hat. Alle Phasen des Prozesses finden unter der wachsamsten Aufsicht der Experten statt. Die Winzer und Önologen von DIVIN arbeiten Hand in Hand, um hochwertige Trauben zu züchten, die sie dann behutsam temperaturkontrolliert vergären. Anschließend er-

folgt die Extraktion des Alkohols bei niedrigen Temperaturen in einem maßgeschneiderten Tank. Der Alkohol wird schonend extrahiert, während die kostbaren Aromen erhalten bleiben.

Aktuell sind 4 Weine im Sortiment:

Sauvignon Blanc (vegan)

Aromatisches Bukett mit Noten von weißen Früchten, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen ist er ausgewogen, frisch und leicht mit deutlichem Sauvignon Blanc-Charakter und mittlerem Abgang. Die schöne Frische erreicht dieser Wein trotz seiner sehr moderaten Säure von nur 4,4g/Liter! Sehr gut für sich zu genießen und zu leichten Salaten, Fischgerichten, Meeresfrüchten und mildem Ziegenfrischkäse.

Chenin Blanc (vegan)

Chenin Blanc ist eine Rebsorte, die im Verhältnis zum Sauvignon Blanc einen volleren Körper und auch andere Fruchtaromen aufweist. Im Bukett verführerische Aromen von gelben Früchten, Birne und goldenem Apfel, die subtil an eine frisch gebackene Tarte Tatin erinnern. Am Gaumen ist die Textur saftig, weich und harmonisch ausgewogen. Der Abgang ist länger als beim Sauvignon Blanc – der Gesamteindruck ist mittelkräftig und animierend. Ausgezeichnet zu hellem Fleisch, Lachs, mittelkräftigen Salaten und mildem Käse.

Rosé (vegan)

Dieser feine Roséwein ist eine Cuvée aus Gamay, Cabernet Franc, Malbec und Pinot Noir. Im Bukett Aromen von roten Früchten mit ausgeprägten Noten von Brombeeren, Walderdbeeren und einem Hauch von erfrischenden Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, knackig und belebend frisch mit mittlerem Abgang. Pizza, leichte Pasta, Salate, als pure Erfrischung...!

Pinot Noir rouge (vegan)

Pinot Noir hat auch an der Loire eine lange Tradition. Bukett nach roten Früchten; Johannisbeeren, Erdbeeren und Kirschen, ergänzt durch dezente Noten von Karamell und Vanille. Am Gaumen finden wir die gleichen aromatischen Noten. Dieser Pinot Noir Wein hat, was für alkoholfreie Weine sehr selten ist, eine deutlich schmeckbare Tanninstruktur und einen mittellangen



harmonisch-fruchtigen Abgang. Für sich zu genießen und zu mittelkräftigen Fleisch- und Gemüsegerichten, sowie zu Pizza und Pasta Bolognese.

Alle vier Weine €11,-/Flasche

6er Karton, auch sortiert, = €64,- (€10,67/Fl.)

Frisch eingetroffen: unsere Ostertee's „Osterfeuer“ Schwarzer Tee

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

Früchtetee „Osterfrüchtchen“

Apfel-, Karotten-, Erdbeer- und Rote Bete-Stücke, Korinthen, Hibiskus- und Sonnenblumenblüten, Aroma, Vanille. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Roibuschtee „Osterflamme“

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

Alle drei Tees

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

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

Solange Vorrat reicht: Stück (ca. 20g) €1,45 – ab 10 Stück €1,30

Ebenfalls frisch eingetroffen: Frühlingsflirt 2024

Ruppertsberger Winzerverein Hoheburg eG, Pfalz
Von Vielen erwartet, jetzt frisch eingetroffen! Ein beschwingter, frischer und lebendiger Wein, der nach unserem Empfinden jedes Jahr ein wenig besser wird ☐ ! Cuvée aus Riesling und Rivaner. 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!

€5,85/Flasche

6er Karton = €34,- (€5,67/Fl.)





Monatsangebote:

El Borrón Roble Tinto 2021

D.O. La Mancha, Bodega la Remidiora, La Roda, Spanien

Ein klassischer spanischer Rotwein, "wie er im Buche steht" und der immer schmeckt! 100% Tempranillo, für drei Monate in amerikanischer Eiche ausgebaut. Frisches Bukett mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, etwas Vanille und Schokolade. Am Gaumen gut strukturiert, ausgewogen, weiche Tannine vom dezenten Ausbau im Barrique. Sehr guter Trinkfluss mit mittellangem, harmonischem Abgang. Ein Wein, der noch reifen kann, aber nicht muss!

Perfekt, um ihn „einfach so“ zu genießen und sehr gut zu rotem Fleisch, gegrilltem Hähnchen, kräftigem Gemüse, aber auch zu Schinken, Chorizo und mittelreifem Käse. Dieser „Klecks“ („El Borrón“) gehört nicht aufs Tischtuch, aber gern immer wieder ins Glas!

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

Gelber Muskateller trocken 2023

Weingut Hugl-Wimmer, Poysdorf, Weinviertel

Die Rebsorte Muskateller ist eine der ältesten, kultivierten Rebsorten und entsprang vermutlich in Kleinasien. Erst im 12. Jahrhundert verbreitete sich die Rebsorte über den Fernhandel in Europa. Kaiser Friedrich Barbarossa liebte diesen Wein, welcher auch im Nibelungenlied erwähnt wird. Auch die Römer schätzen den Muskateller als besonders edlen Wein! Die Rebe wird in verschiedene Sorten unterteilt. Der Gelbe Muskateller wird als die höchstwertige Varietät der Familie der Muskateller-Reben eingestuft.

Der gelbe Muskateller von Martin Hugl begeistert mit seinem traubigen Aroma und der fruchtig frischen Ausbauform mit wenig Restsüße und milder Säure. In der Nase verführerisch traubiger Muskatduft. Am Gaumen mit mittlerem Körper, typisch würzigem Muskataroma, feiner Fruchtigkeit und einem angenehmen Spiel von Frucht und Säure. Ausgezeichneter Apéritif, zu Spargelgerichten, Salaten, Geflügelgerichten, vorsichtig gewürzter asiatischer Küche und „einfach so“!



Statt €7,95/Fl. jetzt €7,30/Fl.
6er Karton = €42,50 (€7,08/Fl.)

Teempfehlungen im März:

„Frühlingstau“ Grüner Tee

Sencha mit Kornblumen-, Sonnenblumen- und Rosenblüten und Aroma – aufgießen mit ca. 80°C heißem Wasser und ca. 2 min. ziehen lassen.

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

„Kirsch-Sahne Premium“ Roibuschtee

Koffeinfrei und mild, mit Kirschstücken (enthält Reismehl), Rosenblütenblättern und Aroma. Ca. 5 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90