

# Wein & Tee bei E.



*Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest mit schönem Wetter und einen fleißigen Osterhasen!*

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

## Aktuelles – April 2023

Wiehl, April 2023

### **Unser nächstes Themenwochenende – Bordeaux in seiner Vielfalt**

Bordeaux ist das größte zusammenhängende Weinbaugebiet der Erde und größer als die gesamte Weinbaufläche Deutschlands. Es gibt Bordeaux-Weine und -sekte in unterschiedlichsten Qualitäts- und Preisklassen. Obwohl Rotwein im Mittelpunkt steht, wachsen in Bordeaux auch einige der bemerkenswertesten Weißweine Frankreichs. Das alles bei nur ca. einem Dutzend Rebsorten! Rotweine aus Bordeaux können oftmals hervorragend reifen, es gibt aber auch jung zu trinkende Weine zum unkomplizierten Genuss und hervorragendem Preis-Genuss-Verhältnis. Bei vielen gemeinsamen und für Bordeaux charakteristischen Merkmalen gibt es also eine große Vielfalt zu entdecken!

**Vom 20.04.23 – 22.04.23**

haben Sie die Möglichkeit, diese Vielfalt in einem kleinen Ausschnitt bei uns näher kennen zu lernen. 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 diese Verkostung mit Ihnen und auf spannende gemeinsame Entdeckungen!

### **Der Mai wirft seine Schatten voraus! Für Ihre Planung: Frühlingswoche in Wiehl – Wir öffnen unsere „Straußwirtschaft“**

Die Aktionsgemeinschaft der Wiehler Einzelhändler, Gastronomen und Dienstleister „Wiehler Ring e.V.“ (WIR) führt auch in diesem Jahr die schon traditionelle Frühlingswoche vom 05. – 13. Mai 2023 durch. Viele Aktionen werden gerade vorbereitet.

Wir werden bei trockenem Wetter in unserem Hof Tische und Bänke aufbauen und in der bekannten ruhigen und entspannten Atmosphäre feine Häppchen und Weine anbieten. Dazu kommen viele Angebote, und auch bei schlechtem Wetter werden wir gute Stimmung haben – wir laden Sie ganz herzlich ein!

**Wir planen unsere „Straußwirtschaft“  
am Freitag, 05.05.23 von 17.00 - 21.00 Uhr,  
am Samstag, 06.05.22 von 17.00 – 21.00 Uhr und  
am Sonntag, 07.05.22 von 13.00 – 18.00 Uhr.**

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

## WIR macht Musik, Freitag, 05. Mai – Sonntag, 07. Mai auf dem Weiherplatz

Mit dem Motto „WIR macht Musik“ begrüßt die Wiehler Werbegemeinschaft (WIR) **im Rahmen der Wiehler Frühlingswoche (05. – 13. Mai 2023)** gemeinsam mit Ihnen den Frühling, denn Musik verbindet und spricht alle Sprachen. Schon am Freitagabend ist eine **Modenschau auf dem Weiherplatz** geplant. Hinzu kommt ein **regionales Streetfood** vom 05. bis 07. Mai auf dem Weiherplatz inklusive eines **verkaufsoffenen Sonntags**. Mit einer langen Kaffeetafel mit viel leckerem Kuchen und dem Motto „Aber bitte mit Sahne!“ zeigt sich Wiehl von seiner süßen Seite. Verschiedene Bands und Solisten werden an allen Tagen an diesem Wochenende Highlights sein. Die Details folgen noch. Wir beteiligen uns natürlich auch an diesen Aktionen!

## Musikalischer Kneipenbummel in Wiehl – jetzt wieder im Mai!

Eine alte Tradition aus den Wiehler Jazztagen kommt wieder an den alten Platz:  
der musikalische Kneipenbummel im Mai.

Am

**Mittwoch, 17. Mai 2023**

(der Mittwoch vor Christi Himmelfahrt)

wird abends der Musikalische Kneipenbummel vom Kulturkreis Wiehl „wiedererweckt“.

Die Teilnehmer sind

**18.30 Uhr: - PopUp-Lokal Im Weiher (gegenüber unseres Geschäftes und der Sonnenapotheke) - unplugged music - Leon & Melina**

Leon Zurawski und Melina Kyranoudis - mehrstimmiger Gesang gepaart mit Akustikgitarre. Sie präsentieren Rock und Pop der letzten 40 Jahre im modernen Gewand mit Wiedererkennungswert.

***Wir werden Sie als Gäste HIER gern mit Wein und anderen Getränken sowie leckeren Häppchen verwöhnen.***

**19 Uhr: Feuerwache Wiehl - Bergish Blend**

Von den Ohren direkt in die Beine - „Bergish Blend“ - das ist Party-Rock-Cover mit absoluter Publikumsnähe. Ein bunter Mix aus guter Laune und Hits von den 80igern bis heute.

**19.30 Uhr: Posthalterei - ProAm Quintett**

Die allesamt herausragenden Musiker Eckhard Richelshagen (piano), Wolfgang Ohndorf (bass), Horst Rieger (drums), Stephan Aschenbrenner (saxophon) und Manuel Marcos (guitar) spielen überwiegend den klassischen Swing, Latinmusik und Jazzstandards der 30er bis 60er Jahre.

**19.30 Uhr: Biergarten Restaurant Pur - NOYS'R'US**

Die Band „NOYS'R'US aus Lindlar steht seit fast 20 Jahren für Spaß und musikalischen Anspruch auf hohem Niveau. Gleich sechs erfahrene Musiker sorgen mit Rock- und Popklassikern der 70er – 90er Jahre für eine mitreißende Konzertatmosphäre, die ihresgleichen sucht.

**20 Uhr: Waldhotel - Rambling Men Band**

Southern Blues Rock Tribute auf der Bühne im Waldhotel! Authentisch! Rockig! Live!

**20.30 Uhr: Sümpfchen - Tasted**

Vier Musiker aus dem Oberbergischen mit insgesamt über 150 Jahren Bühnenerfahrung spielen Songs für die Ewigkeit der Beatles, Rolling Stones, von Jimmy Hendrix, Led Zeppelin oder The Who, um nur einige zu nennen.

**20.30 Uhr: Burgerwerk - Nicole-Kröger-Trio**

Die Sängerin Nicole Kröger, der Jazzpianist Henning Wolter und der Kontrabassist Wolfgang Kohlert spielen eine Kombination aus Jazz und Pop mit voller Leidenschaft und Hingabe.

## Schinken zur Spargelzeit

Auch wenn die Temperaturen es bei uns noch nicht so zeigen – die Spargelzeit beginnt! Damit erweitern wir auch unser Schinkensortiment.

Gut gemachter Schinken gehört zu den hochwertigsten Nahrungsmitteln – er ist reich an Eiweiß, Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen. Wir bemühen uns sehr darum, Ihnen Schinken von Schweinen aus artgerechter Haltung und handwerklicher Fertigung anzubieten. Wer schon einmal die Kombination von gekochtem Ibérico-Schinken, Spargel und gutem fränkischen Silvaner probiert hat, weiß, wie einfach ein großer Genuss im Mund entstehen kann!

**Einige Empfehlungen, speziell zum Spargel:**

**Rheinischer Saftschinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** – der wohl beste deutsche Kochschinken - naturbelassen, nicht gepoltert, sehr schonend gegart und nur ganz leicht geräuchert. Schinken von "Glücklichen Schweinen" – und das werden Sie schmecken!

**100g €4,20**



**Kochschinken vom Ibérico-Schwein** – Eine Rarität aus Spanien für die Spargelzeit! Wunderbar zart, mit einzigartig vollem Geschmack. Das Fett ist durch die Eichelmast reich an ungesättigten Fettsäuren. Es gibt wohl kaum besseren Backschinken! **100g €5,50**

**Echter Katenschinken** – klassisch norddeutsch, aus der Edel-Pape! Besonders sorgfältig ausgesuchter Schinken, über Buchenholz- und Wacholderrauch langsam kalt geräuchert, mild gesalzen und lange gereift – sehr milder, voller delikater Geschmack - wird nicht ganz dünn geschnitten.

**100g €3,60**

**Darüber hinaus haben wir in der Spargelsaison stets weitere Schinken wechselnder Sorten im Angebot!**

## Unser „Paket“, um den Frühling zu begrüßen:

### **„Nachschlag“ weiß trocken 2021/22**

Weingut Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Der weiße „Nachschlag“ hat sich in unseren Geschäften in den letzten Jahren zu einem der beliebtesten Weißweine entwickelt. Christian Stahl hat ihn unter das Motto „bright side of life“ (Sonnenseite oder heitere Seite des Lebens) gestellt. Cuvée aus 20% Riesling und 80% Scheurebe mit nur 11,5% vol.. Das Bukett ist von tropischen milden Früchten wie Papaya, Mango, Honigmelone und feinen blumigen Aromen geprägt. Am Gaumen herrlich saftig, wunderbar weich und cremig, feinwürzig, lecker mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Frucht,

Süße, Säure und Mineralität. Der Abgang ist anhaltend und animierend frisch.

Als pure Erfrischung und toller Begleiter leichter, nicht zu säurebetonter Gerichte, wie z.B. Fisch, Spargelrisotto oder Pasta mit hellen Sahnesaucen. **€8,-/Flasche 6er Karton = €46,50 (€7,75/Fl.)**



### **„Drink Pink“ trocken 2021/22**

Weingut Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Die Cuvee aus Regent, Schwarzriesling und Tauberschwarz zeigt ein sehr aromatisches, frisches und fruchtbetontes Bukett. Noten von Himbeeren, roten Johannisbeeren und Honigmelonen werden unterstützt von subtilen floralen Nuancen. Am Gaumen „samtig“, frisch und lebendig mit moderater Säure und subtiler Mineralität. Der Abgang ist mittellang, sehr genussvoll und nach „Nachschlag“ verlangend...



Sehr gut als Aperitif mit nur 11,5% vol., zu feinen Vorspeisen, Fischgerichten oder Geflügel. Jetzt und im Sommer genießen!

€8,-/Flasche      6er Karton = €46,50 (€7,75/Fl.)



## „Nachschlag – Bubbles against Troubles“ Secco

Weingut Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Die Secco Version des „Nachschlag“-Weißweines. Sehr frisch, spritzig und lebendig mit wenig Alkohol. Gerade einmal 11% Vol.! Die Nase erinnert an Stachelbeeren mit einem Hauch Zitrus. Die Cuvée aus Scheurebe und Riesling harmonisiert sehr gut miteinander. Die feine Perlage macht unglaublich viel Spaß. DER Apéritif schlechthin!

€8,95/Flasche      6er Karton = €52,- (€8,33/Fl.)

## Auxerrois trocken 2019

Caves de Cléebourg, Elsass, Frankreich

Auxerrois ist eine selten angebaute Rebsorte mit hohen Ansprüchen an Boden und Klima. Wenn diese Voraussetzungen gegeben sind – wie hier – ergibt die Rebsorte exzellente Weißweine mit wenig Säure und großem Reifepotenzial. Wie die meisten Elsässer Weine benötigte auch dieser Wein eine gewisse Reifezeit, um zu zeigen „was er kann“. Er zeigt Aromen nach weißen Früchten, eine kühle mineralische Frische, gepaart mit einem Hauch Ananas. Im Mund sehr ausfüllend – „zupackend“ – mit moderater Säure und einem schönen vollen Körper. Er ist dabei trotzdem frisch und hat einen ausgezeichneten Trinkfluss. Dieser Wein ist ein äußerst vielseitiger Speisebegleiter! Wir haben ihn mit verschiedenen Spargelvarianten probiert und er war in jedem Fall absolut überzeugend!

€8,50/Flasche

6er Karton €49,50 (€8,25/Fl.)



## Ardal Tradición 2018 – neu bei uns

D.O. Ribera del Duero, Bodegas Balbás, La Horra, Spanien

Rotweine aus dem Ribera del Duero-Gebiet gehören zu den besten und feinsten Rotweinen, die in Spanien erzeugt werden! Sie sind in der ganzen Weinwelt begehrt. Den „Ardal Vendimia Seleccionada“ führen wir schon seit längerer Zeit und er ist bei ambitionierten Genießern sehr beliebt.

Jetzt zeigt sich der 2018er „Tradición“ in bester Verfassung und wir können ihn nur empfehlen!

Die Familie Balbàs betreibt Weinbau in der 6. Generation und verfügt allein durch ihre lange Historie über beste Lagen in der Region, die von der renommierten Weinkritikerin Jancis Robinson als die „goldenen Diamanten der Ribera del Duero“ bezeichnet werden...

Der „Tradición“ ist eine Cuvée aus 80% Tempranillo und 20% Cabernet Sauvignon, für 6 Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut. Das Holz zeigt sich eher zurückhaltend – die Frucht steht im Vordergrund. Das Lesegut stammt von 25 Jahre alten Rebstöcken. Handlese und strenge Selektion der Trauben sind obligatorisch. Ein säurearmer Rotwein mit nur 4,9g Säure und 2g Restzucker je Liter. Im Bukett reife rote Früchte, ein Hauch Vanille und würzig-mineralische Töne. Im Mund sehr harmonisch mit vollem Körper. Die roten Früchte und die würzigen Noten finden sich wieder. Die Tanninstruktur ist ausgeglichen und angenehm. Im Abgang lang und animierend mit Vorfreude auf den nächsten Schluck.

Sehr gut für sich zu genießen und ausgezeichnet zu Lamm, gegrilltem Fleisch oder Gemüse, kräftigen Tapas und mittelkräftigem Käse. Lagerfähig für die nächsten 3-5 Jahre.

€12,90/Flasche

6er Karton €75,- (€12,50/Fl.)



## Syrah „Velvet Touch“ 2021 – neu bei uns

IGP Saint Guilhem le Désert, Caves de Saint Saturnin, Languedoc  
Das Konzept dieses Weines ist so einfach wie gut: Einen Wein anbieten, der den 5 Sinnen schmeichelt und animiert. Die Flasche präsentiert sich dementsprechend mit einem edlen Etikett aus schwarzem Samt mit silbernem Aufdruck. Wer das Etikett berührt, bekommt bereits eine klare Vorstellung von dem, was ihn im Glas und dann im Mund erwartet. Der 100 %ige Syrah wird zum Teil für mindestens 12 Monate in alten Fässern ausgebaut, in denen bereits 3 bis 4 Premium Weine gereift worden sind. Diese Lagerung ermöglicht eine bessere Sauerstoffzufuhr und es entwickeln sich im Wein schöne Vanilletöne, die als warme Frucht empfunden werden. Tiefdunkel im Glas. Im Bukett reife schwarze Früchte, dezent pfeffrige Noten und ein Hauch Vanille. Das macht sofort Spaß! Im Mund dann eine tiefe dunkle Frucht, die durch feinwürzige Töne und einen warmen fruchtigen Vanilleton unterlegt ist. Der Abgang ist mittellang und für einen Wein dieser Preisklasse ungewöhnlich harmonisch. Ein Vergnügen – solo im Glas! Ausgezeichnet auch zu kräftiger mediterraner Küche, vom Steak über Ratatouille bis hin zur gegrillten und mit mediterranen Kräutern gefüllten Dorade.

€8,95/Flasche

6er Karton €52,- (€8,67/Fl.)



**Summe der Einzelpreise = €55,30**

**Frühlingspaket = €51,- (auf zwei Pakete/Kunde begrenzt)**

## Weine im Monatsangebot



### **ELIXIR blanc trocken 2021**

IGP d'Oc, Bruno Andreu, Montblanc, Languedoc

Der Name ELIXIR ist Programm – und das seit vielen Jahren! Von diesem Weißwein werden jährlich nur wenige Fässer erzeugt. Er ist eine Cuvée aus 40% Viognier und 60% Roussanne. Handernte und anschließend manuelle Selektion des Traubengutes sind obligatorisch. Vinifiziert wird in traditioneller Maischegärung. Die Reifung erfolgte 12 Monate in französischen Eichenfässern auf der Feinhefe. Der Wein hat tiefgoldene Reflexe und wirkt sehr brilliant. Im komplexen Bukett Akazienhonig kombiniert mit Düften von frischen gelben Früchten wie Birne, Pfirsich und gelber Mirabelle.

Im Geschmack dann sehr harmonisch und konzentriert mit Noten der gelben Früchte sowie von Haselnuss und Honig. Der Abgang ist lang und animierend.

Exzellente zu feinen Geflügel- und Gemüsegerichten, besonders auch zu Spargel, mittelkräftigem Käse, aber auch zu Lachs usw..

**Statt €15,-/Flasche**

**jetzt €13,50/Flasche**

**6er Karton = €78,50 (€13,08/Fl.)**

### **Primitivo « Cala Zagaro » trocken 2020/21**

IGP Puglia, Cantine del Funaro, Poggiofiorito, Italien

Primitivo ist bei uns seit Jahren eine der beliebtesten Rotweinrebsorten Italiens. Die Weine aus dieser Rebsorte zeigen meist eine tiefdunkle Farbe und sind kraftvoll, dabei aber warm und würzig mit intensiver Frucht im Geschmack. Zu den Vorzügen gehört weiterhin, dass die Weine meist sehr moderate Säurewerte aufweisen. Der Name „Primitivo“ deutet nicht etwa auf einen einfachen Wein hin, sondern stammt aus dem italienischen „der Erste“. Es ist eine sehr alte Rebsorte, die in den USA als „Zinfandel“ bezeichnet wird.



Der „Cala Zagaro“ ist ein würdiger mittelkräftiger Vertreter dieser Rebsorte. Nur kurz in Barriques ausgebaut, um die Komplexität zu erhöhen, aber die Frucht zu betonen. Im Bukett reife dunkle Beeren und dunkle Kirschen. Dazu gesellen sich zarte Noten von Gewürzen und Kräutern, die dem Wein eine feine Würze verleihen. Weich und voll im Geschmack mit Aromen von süßer Schwarzkirsche, Pflaume und schwarzer Johannisbeere, dazu Noten von Süßholz, Veilchen, einer Prise Zimt und einem Hauch Tabak. Die samtigen Tannine binden sich harmonisch in den mittelkräftigen Körper ein. Der Wein ist ein echter Gaumenschmeichler mit Charakter! Ausgezeichnet für sich zu genießen und sehr gut zu Lamm, kräftigem Wild, würzigem Käse und natürlich zu gegrilltem Fleisch und Gemüse!

**Statt €8,-/Flasche                    jetzt                    €7,30/Flasche**  
6er Karton = €42,50 (€7,08/Fl.)

## Tees des Monats im April:

### **„Pink Grapefruit“ Früchtetee (Bio)**

**Aus kontrolliert biologischem Anbau. Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebutten, Zitruschalen, Ananas, Papaya, natürliches Aroma, Kornblumenblüten. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Auch kalt sehr gut!**

|      |        |
|------|--------|
| 50g  | € 2,35 |
| 100g | € 4,30 |
| 250g | € 9,75 |

### **„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 |

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Für Anregungen, Kritik und Hinweise zur Gestaltung dieses Newsletters sind wir dankbar!