

# 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

Exzellente 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 2024

Wiehl, April 2024

### Unser nächstes Themenwochenende – Sauvignon Blanc international

Die Rebsorte Sauvignon Blanc gehört weltweit zu den wichtigsten Weißweinrebsorten und Weine aus ihr werden immer beliebter. Das trifft besonders in der warmen Jahreszeit zu. Durch die unterschiedlichen Boden- und Klimaverhältnisse zeigt Sauvignon Blanc im Glas eine große Vielfalt und passt vorzüglich zur leichten Küche.

**Vom 25.04.24 – 27.04.24**

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. Eine Anmeldung (bezogen auf den konkreten Tag) ist erforderlich, um Plätze, Gläser und Häppchen optimal vorbereiten zu können.

Wir freuen uns sehr auf diese Verkostung mit Ihnen und auf spannende gemeinsame Entdeckungen!

### Das Themenwochenende „Aktuelles von der Ahr“ im März kurzer Rückblick

Das waren emotional sehr bewegende Stunden, die viel Neues über die Weine von der Ahr, die dortige aktuelle Situation und auch über die begleitenden „Häppchen“ brachten.

In den letzten ca. 5 Jahren hat sich auch an der Ahr ein Wandel dergestalt vollzogen, dass Weißweine eine deutlich größere Rolle spielen, als man in diesem an sich klassischen Rotweingebiet erwarten würde.

Auch bei unserer Verkostung erfuhren besonders die Blanc de Noir-Weine von DAGERNOVA (€ 9,50/Fl.) und dem VDP-Weingut Kreuzberg (€ 11,95/Fl.) und der Weißburgunder von DAGERNOVA (€ 11,-/Fl.) eine überaus positive Resonanz. Die Rotweine wurden durchweg als sehr gut beurteilt. Aber drei Rotweine stachen besonders heraus, vielleicht auch, weil sie besonders überraschend waren:

- Pinot Noir trocken aus der Lifestyle-Kollektion des Weingutes Kreuzberg – zugekaufte Trauben aus der Pfalz, die aber in ganz klassischer Ahr-Tradition vinifiziert wurden (traditionelle Maischevergärung, 6-monatiger Ausbau in gebrauchten Barriques oder Fuderfässern. Unglaublich zugänglich mit echtem „Spaßfaktor“. (€ 9,50/Fl.)
- Spätburgunder trocken „J“ aus der Reihe „Handschrift“ von DAGERNOVA – im Johannis-keller in Dernau in 1.200 Liter-Fässern gereift. Klassischer Spätburgunder im besten Sinne – sehr weich und „anschmiegsam“ im Mund. (€ 11,50/Fl.)

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. 212/5702/3979

[www.WeinundTee.de](http://www.WeinundTee.de)

[E-Mail Wein@Infoberg.de](mailto:E-Mail>Wein@Infoberg.de)

- Frühburgunder trocken – VDP Gutswein vom Weingut Kreuzberg – neu bei Kreuzberg, intensive Frucht, sehr fein „geschliffen“ und besonders interessant, weil die Rebsorte nur eine geringe Verbreitung hat. (€ 18,55/Fl.)

Wir haben ein **Probierpaket** aus den „Favoriten“ zusammengestellt, für alle, die keine Gelegenheit an dem Wochenende hatten oder vielleicht jetzt neugierig geworden sind ☐

**Summe der Einzelpreise = €72,-**

**Preis Probierpaket = €65,- (auf ein Paket/Kunde begrenzt)**

## 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 21. – 26. Mai 2024 durch. Viele Aktionen werden gerade vorbereitet. Zugleich wird (hoffentlich) die Hauptstraße fertig gestellt sein und für den Verkehr freigegeben. Das ist ein Grund, dass „Wiehl feiert“ – auf dem Rathausvorplatz mit Konzerten und vielen Veranstaltungen.

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 Samstag, 25.05.24 von 17.00 – 21.00 Uhr und**

**am Sonntag, 26.05.24 von 13.00 – 18.00 Uhr.**

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

### **Rosso della Puglia IGP „Grande Amore“ 2022 – neu bei uns**

Cantine Pirovano, Calco, Italien

„Grande Amore“... Wir waren gespannt, was uns bei der Weinprobe erwartet.

Das Familienunternehmen Cantine Pirovano arbeitet seit 1910 daran, mit dem jeweils höchsten Kenntnisstand und der besten verfügbaren Technik Weine zu erzeugen, welche die Typizität der Region optimal verkörpern. Das ist bei diesem Wein beispielhaft gelungen!

Cuvée aus Montepulciano und Negroamaro, in Edelstahl ausgebaut.

Das ist die für Apulien typische Cuvée, wenn kein Primitivo im Spiel ist.

Im Bukett reife dunkle Früchte, dazu kommt etwas dunkle Schokolade

und ein Hauch Tabak. Im Mund schmeichelnd mit sanften Tanninen, sehr moderater Säure und tiefer dunkler Frucht. Der Abgang ist mittel-

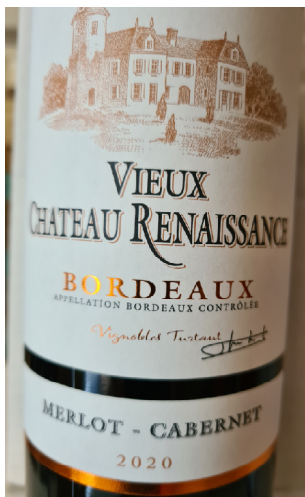
lang und sehr animierend. Wir haben ihn zu einem

Ragú Bolognese ebenso genossen wie zu einer kräftig

gewürzten Pizza und auch zu Pecorino, Salami und Oliven... Grande Amore!

**€8,-/Flasche**

**6er Karton €46,50 (€7,75/Fl.)**



### **Vieux Château Renaissance 2020**

AOC Bordeaux, Vignobles Turtaud, Saint Sulpice de Pommier

Das Weingut liegt im Herzen des Entre-deux-Mers-Gebietes auf Böden, die

sowohl Kies- als auch kalkhaltig sind. Bewirtschaftet werden 28ha mit im

Durchschnitt 30 Jahre alten Rebstöcken. Dieser „kleine“ Bordeaux ist eine

Cuvée aus 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc,

Handlese, ausgebaut und gereift in Edelstahl. Damit wird ein Maximum an klarer

sauberer Frucht und Bordeauxtypizität erreicht. Das Bukett ist geprägt von

reifen roten Früchten und mineralischen Tönen. Im Mund dann ausgewogen

mit mittlerer Länge und angenehm empfundener Tanninstruktur. Die roten Früchte werden ergänzt von leicht kräuterigen Noten. Ein eleganter, sehr zugänglicher Bordeaux, der für den Jahrgang und in seiner Preisklasse Maßstäbe setzt. Zu Schmorgerichten aus rotem Fleisch, kräftigem Gemüse und Gegrilltem.

€8,-/Flasche

6er Karton = €46,50 (€7,75/Fl.)

## Syrah „Bacoa“ 2021 – neu bei uns

Bodegas Bacoa, Murcia, Spanien

Bodegas Bacoa ist ein Premium Weingut im Südosten Spaniens, das in 750 m Höhe auf kalkigen Böden spannende Weine erzeugt, die zur Entspannung dienen sollen. Der Wechsel von heißen Tagen und kalten Nächten und trockenem Klima führt zu aromatischen Weinen, die ihresgleichen suchen. Auf den Etiketten der Flaschen findet sich eine Auseinandersetzung mit einer immer hektischer und „technischer“ werdenden Welt, der man mit dem bewussten Genuss von Wein ruhige und entspannte Momente entgegensetzen kann – und sollte!

Dieser Syrah zeigt sich im Glas tiefdunkel mit violetten Reflexen. Im Bukett reife schwarze und rote Früchte, die für Syrah typischen würzigen Töne und ein Hauch Vanille vom vorsichtigen Barriqueausbau. Im Mund ausgesprochen fruchtig-würzig mit moderater Tanninstruktur und schöner Länge. Mit 2,4g Restzucker/Liter wirklich trocken und säurearm. Ideal zu kräftigem Grillgut, aber auch zu einer würzigen Pizza oder Blauschimmelkäse.

**Das Motto dieses Weines ist: Drücke „Pause“, um Dich zu entspannen!**



## Verdejo „Bacoa“ 2023 – neu bei uns

Die wichtigste spanische Weißweinrebsorte – in Perfektion! Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Grüne Äpfel, etwas Melone und grüne kräuterige Noten im Bukett. Im Mund fruchtig-würzig, druckvoll und harmonisch mit beachtlicher Länge. Moderate Säure und trocken mit 1,18g Restzucker/Liter. Der Gesamteindruck ist eindrucksvoll und sanft. Ausgezeichnet zu Fisch, Geflügel und Gemüse, auch zu asiatischer Küche! Besonders aber zu grünem Spargel!

**Das Motto dieses Weines ist: Schalte „Lautstärke“ aus, um zu entspannen und zu genießen!**

Beide Weine €9,50/Flasche

6er Karton, auch sortiert = €55,- (€9,17/Fl.)

## Silvaner trocken Alte Reben „Familiengewächs“ 2022

Winzerkeller Sommerach, Sommerach, Franken

Der Winzerkeller Sommerach gehört seit längerem zu den besten Winzergenossenschaften Deutschlands und geht in seinem Qualitätsmanagement eigene Wege. Die Familiengewächse tragen die Namen der Winzerfamilien, die für Ihre Qualität im Weinberg verantwortlich sind. Deshalb haben ihre Namen einen Platz auf dem Etikett verdient.

Volles komplexes Bukett nach gelben Früchten. Eine dezente Birnenaromatik steht im Vordergrund. Im mittelkräftigen Geschmack finden sich die gelben Früchte wieder und verbinden sich mit der „typisch fränkischen“ Muschelkalkmineralität. Sehr ausgewogen und anhaltend. Er ist moderat in der Säure und liegt geschmacklich zwischen trocken und halbtrocken. Er verbindet sich u.a. deshalb perfekt mit butterbasierten Saucen, wie Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise – und damit natürlich auch mit Spargel! Auch mit großem Vergnügen „solo“ zu trinken!

€8,95/Flasche

6er Karton = €52,- (€8,67/Fl.)



## Viña Capellana Rosado 2022 (bio, histaminarm)

D.O. Utiel-Requena, Bodegas Nodus, Caudete de las Fuentes, Spanien  
100% Tempranillo, in Edelstahl angebaut. Ausdrucksstarkes Bukett mit Nuancen von Walderdbeeren, Erdbeeren, roten Orangen, etwas Grapefruit sowie dezente Anklänge von Anisaromen. Am Gaumen zupackend, mit Frische, Finesse und Länge. Im Nachgang dominieren Heidelbeeren. Ein schöner Aperitif, nicht nur im Sommer. Ausgezeichnet zu pikant gewürzten Reisgerichten oder Pasta mit Tomatensaucen und mittelkräftigen Salaten. Die Grillsaison wird in diesem Wein einen treuen Begleiter haben.

€7,20/Flasche

6er Karton = €42,- (€7,-/Fl.)

**Summe der Einzelpreise = €51,15**

**Frühlingspaket = €47,- (auf zwei Pakete/Kunde begrenzt)**



## Als freundliche Leihgabe in unserem Schaufenster – Baustahlmöbel von Art & Style DESIGN aus Wiehl

Dieser Würfel kann fast alles! Er ist ein nützliches Statement und hält aktuelle Zeitschriften, Teetasse und Weinglas mit einem kleinen Snack gleichzeitig bereit. Auch Kaminholz lässt sich darin wunderbar lagern und am stabilen Griff zum Ofen tragen. Aus zwei Würfeln übereinander wird ein kleines Bücherregal, aus drei Würfeln wird ein großes Aktenregal... Wer will, bekommt ihn farbig lackiert – wir haben privat einen in Orange und einen unbehandelten und einen Barwagen – und wollen sie nicht mehr missen!

**Sabine Bockemühl** hat dieses und viele andere Stücke designt und lässt sie nach Bestellung von Hand in Deutschland fertigen. Unbehandelter Baustahl macht durch seine Oberflächenstruktur jedes Stück zu einem Unikat! Sie werden lediglich geölt und schaffen eine ganz eigene Atmosphäre. Aber auch farbig sind sie unglaublich attraktiv und bereichern den Raum und das Lebensgefühl.

Wir haben einige Stück in unserem Schaufenster ausgestellt. Weitere finden Sie wenige Schritte weiter im Showroom von Sabine Bockemühl „Im Weiher 1“ und noch mehr Informationen und Ansichten unter [www.artundstyle.de](http://www.artundstyle.de).

## Trüffel – Trüffel...

Nach einer längeren Phase relativ geringen Interesses unserer Kunden an Trüffelprodukten bemerken wir jetzt wieder eine deutlich steigende Resonanz und haben unser Sortiment entsprechend „aufgerüstet“.

Neben den immer in der Frischetheke zu findendem Trüffelkäse und Trüffelschinken führen wir:

- ☺ Trüffelbutter mit weißem Trüffel 75g = € 10,60
- ☺ Trüffelpesto 90g = € 7,50
- ☺ Trüffelbruschetta mit Tomaten 80g = € 7,50
- ☺ Parmesancreme mit weißem Trüffel 90g = € 7,50
- ☺ Honig mit Sommertrüffeln 120g = € 8,-
- ☺ Trüffel-Salsa mit Oliven 180g = € 8,-
- ☺ Trüffel-Hollandaise mit 10% Trüffeln 90g = € 12,-
- ☺ Trüffel-Käseperle mit 15% Trüffeln – zum Reiben 60g = € 19,-
- ☺ Trüffelöl mit weißem Trüffel 55ml = € 10,95
- ☺ Trüffel-Balsamico-Creme 100 ml = € 11,35



# Wein & Tee bei E.

- ☺ Trüffelchips intensiv 45g = € 2,95
- ☺ Trüffelchips mild 120g = € 3,50
- ☺ Trüffelsalami mit schwarzem Trüffel 230g = € 10,95

**Die Spargel- und Grillzeit kann kommen! ☐**

## Weine im Monatsangebot

### **Chasselas trocken 2021**

Wein & Hof Hugelheim, Markgräflerland, Baden

Gutedel ist die klassische Weiweinrebsorte des Markgräfler Landes – einer Region, die seit jeher für gute Küche und guten Wein steht. Der Chasselas ist ein Gutedel, der nach alter Tradition 6 Monate auf der Feinhefe gereift wurde. Dadurch erhält er neben seiner charakteristischen Aromatik nach grünen Äpfeln noch zarte Hefetone, die an Brioche oder Haselnuss erinnern. Er ist ein sehr lagerfähiger Wein, der durch Reifung noch gewinnt. Fruchtig-frisch mit wenig Säure und wirklich trocken ist er der ideale Begleiter für musegerichten, namentlich Spargel, hellem Fleisch und mildem Käse.



**Statt € 7,65/Flasche                      jetzt                      € 6,90/Flasche**  
6er Karton = € 40, (€ 6,67/Fl.)

### **Vin Nouveau Nature rouge 2021 (biodyn., vegan, ungeschwefelt)**

IGP Côtes Catalanes, Domaine Cazes, Rivesaltes

Wer einen biodynamisch erzeugten Wein in Perfektion und mit bezahlbarem Preis kennenlernen will – oder einfach nur einen großartigen südfranzösischen Wein – wird hier fündig! Biodynamischer Anbau, biozertifiziert, manuell geerntet, ohne Zusatz von Sulfiten oder Reinzuchtheferen und vegan ausgebaut. Mehr Natur geht kaum! Lebendige Reben, lebende Böden, natürliche Weine!

Cuvée aus Grenache Noir und Merlot, in Edelstahl ausgebaut, um ein Optimum an Frucht zu erreichen. Im Bukett schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen. Im Mund finden sich die roten Früchte wieder und verbinden sich mit wurzi-

gen Tönen. Der Abgang ist lang, harmonisch und animierend. Er kann auch leicht gekühlt genossen werden und bietet sich deshalb als Rotwein für die warme Jahreszeit geradezu an. Für sich zu genießen, zu Gegrilltem, kräftigem Gemüse (Ratatouille!) und mittelkraftigem Käse.

**Statt € 8,50/Flasche                      jetzt € 7,75/Fl.**  
6er Karton, auch sortiert = € 45,- (€ 7,50/Fl.)



## Tees des Monats im April:

### **„Mango-Lassi“ Fruchtete mit Joghurt-Mango-Geschmack**

Apfelstücke, kandierte Mangostücke, Weinbeeren, Karotten- und Rote Betestucke, Aroma, Hibiskusblüten, Joghurtstucke. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Auch kalt sehr gut!

50g	€ 2,85
100g	€ 5,15
250g	€ 12,10

### **„Fruhlingstau“ 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!