

# Wein & Tee bei E.

## Wein & Tee bei E. 26 Jahre in Wiehl!

Aktuelles – Mai 2023

### Frühlingswoche in Wiehl – Wir öffnen unsere „Straußwirtschaft“

Wie in unserem April-Newsletter schon angekündigt, werden wir im Rahmen der Frühlingswoche des Wiehler Rings unsere Straußwirtschaft auf dem Hof öffnen.

Wir werden bei trockenem Wetter Tische und Bänke aufbauen und in der bekannten ruhigen und entspannten Atmosphäre feine Häppchen und Weine anbieten. Sollte es regnen oder zu kalt sein – in diesem Frühjahr ja keine Überraschung mehr – werden wir auch drinnen bei natürlich begrenzter Platzsituation eine gemütliche Atmosphäre für Sie schaffen.

- Am Freitag, 05.05.23 von 17.00 - 21.00 Uhr
- Am Samstag, 06.05.23 von 17.00 – 21.00 Uhr
- Am Sonntag, 07.05.23 von 13.00 – 18.00 Uhr

**Darüber hinaus können Sie am Samstag und Sonntag bei entsprechenden Witterungsbedingungen unsere Weine auch im Rahmen des regionalen Streetfood-Events an unserem Weinstand auf dem Weiherplatz genießen! Wir laden Sie sehr herzlich ein!**

### Rückblick auf unser Themenwochenende im April „Bordeaux in seiner Vielfalt“

Dieses Themenwochenende fand ein großes Interesse und die verkosteten Weine wurden sämtlich sowohl hinsichtlich ihrer Qualität als auch ihres Preis-Leistungsverhältnisses sehr gewürdigt. Die gezeigte Vielfalt von einem hervorragenden Crémant, wunderbar frischen Sauvignon Blanc über klassische elegante und feine Rotweine bis hin zum sensationellen Sauternes war wohl für die meisten eine absolut positive Überraschung. Ebenfalls überraschend war für Viele, dass ein ausgezeichneter Bordeaux kein Vermögen kosten muss □ .

Einige Weine fanden besonders viel Begeisterung und wir haben daraus ein **Probierpaket** gemacht:

#### 1. Crémant de Bordeaux « Charles Beylot » rosé brut

Horeau-Beylot, Libourne, Bordeaux

Crémant ist, ähnlich wie Champagner, besonderen Momenten des Lebens vorbehalten oder macht diese Momente zu besonderen...

Als Crémant wird ein Schaumwein bezeichnet, der, wie auch Champagner, nach der Methode der klassischen Flaschengärung erzeugt wird. Hinzu kommen noch Festlegungen der

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, Mai 2023

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

Höchstmenge des zu pressenden Traubensaftes, der lokal zur Verwendung zugelassenen Rebsorten, des Flaschendruckes und der Reifungsdauer auf der Hefe. Crémant ist ein Schaumwein der Spitzenklasse, der eben aus einem anderen Gebiet als der Champagne stammt.

Der Crémant Rosé „Charles Beylot“ ist eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc. Nach der Traditionellen Flaschengärung für mindestens 12 Monate auf der Hefe gereift. Schönes Lachsrosa im Glas und eine feine Perlage. Fruchtbetont und sehr ausgewogen mit Noten von Johannisbeeren und etwas Erdbeere. Im Mund erfrischend und belebend mit sehr ausgewogener Säure und anhaltend. Wir hören stets „...der war aber lecker!“ Ein perfekter Apéritif und ein hervorragender Begleiter zu edlen Meeresfrüchten, Lachs und Hummer.

**€12,50/Flasche**

6er Karton = €72,50 (€12,08/Fl.)

## 2. Château La Verrière Blanc 2022

AOC Bordeaux, Château la Verrière, Landerrouat, Bordeaux

100% Sauvignon Blanc – eine Seltenheit in Bordeaux – und eine sehr gelungene! Ein dichtes, exotisches Bukett, das den cool climate Sauvignons aus Neuseeland verblüffend ähnlich ist. Noten nach frisch geschnittenem Gras, Kiwi und grünen Stachelbeeren. Am Gaumen wunderbar stoffig mit ausbalancierter Säure und langanhaltend. Ein Wein zum Verlieben – namentlich als 2022er Jahrgang! Perfekter Apéritif und ausgezeichnet zu leichten Salaten, grünem Spargel, Fischgerichten, Meeresfrüchten und Ziegenfrischkäse.

**€9,20/Flasche** 6er Karton = €53,50 (8,92/Fl.)

## 3. “Charles Beylot” Rouge Bio 2019

Horeau-Beylot, Libourne, Bordeaux

Bei der gemeinsam von der SOPEXA (französische Außenhandelsagentur für Feinkost, Getränke und Lifestyle) und der Fachzeitschrift „Wein + Markt“ durchgeführten „Bordeaux Sélection 2021 – Top 50 Bordeaux“ wurde der Charles Beylot” Rouge Bio 2019 unter die besten 50 roten Bordeaux aufgenommen. Das bei einem Preis von € 8,- /Flasche!

Die Cuvée aus 45% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon und 20% Malbec wurde in Edelstahl ausgebaut, um ein Maximum an Frucht zu erreichen. Im sehr fruchtbetonten Bukett Noten von dunklen reifen Früchten, namentlich schwarzen Johannisbeeren und würzige Töne. Im Mund eine wunderbare dunkle Frucht mit präsenten, aber sehr schön „gerundeten“ Tanninen und einem langen harmonischen Abgang.

Ein Entrecôte medium rare mit geschmolzenen Sherrytomaten ist eine Offenbarung dazu!

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

## 4. Château La Verrière rouge 2020

AOC Bordeaux supérieur, Château la Verrière, Landerrouat, Bordeaux

Die Familie betreibt Weinbau seit vier Generationen und ist berühmt dafür, nur perfekt gereifte Trauben mit einem Maximum an Frucht zu verarbeiten. Die Cuvée aus 85% Merlot und 15% Cabernet Sauvignon wurde ca. 18 Monate zu 60% in gebrauchten Barriques gereift. Dadurch wird die reiche Frucht bewahrt und der Wein zeigt jetzt bereits eine schöne Trinkreife, hat aber Reifungspotenzial für mindestens 5-6 Jahre. Im Bukett dunkle Beeren und reife Pflaumen, unterlegt mit dezenter Vanille. Im Mund volle, intensive Frucht mit samtigen Tanninen und schöner Länge. Ausgesprochen animierend und ein Musterbeispiel für modernen zugänglichen Bordeaux! Ein Rotwein, um das Leben zu feiern – zum Essen, mit guten Freunden oder zu einem guten Buch!

**€10,-/Flasche** 6er Karton = €58,- (9,67/Fl.)

## 5. Château la Fleur Poitou 2019

AOC Lussac Saint-Émilion, Horeau-Beylot, Libourne, Bordeaux

Ein kleines Weingut von nur 10 ha. Lehmböden mit Kalkstein versetzt. Dieser Bodentyp steht für geschmeidige und langlebige Weine. Der Wein ist eine Saint-Émilion-typische Cuvée mit 90% Merlot und 10% Cabernets, für ein Jahr zu 60% in neuen und 40% in

gebrauchten Barriques ausgebaut. Dunkle Waldfrüchte, ein Hauch Zedernholz und etwas Vanille im Bukett. Im Mund finden sich die dunklen Früchte wieder. Dazu kommen Noten nach Schokolade und wieder dezente Vanille. Die Tannine sind präsent, aber ausgesprochen seidig-sanft. Der Abgang ist lang, harmonisch und sehr animierend. Als Jahrgang 2019 jetzt in Perfektion zu genießen, aber lagerfähig für mindestens weitere 5-7 Jahre. Mit Freunden – und Freude – zu genießen!

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

## 6. Sauternes „Château Roumieu“ 2019/20

AOC Sauternes, Ch. Roumieu, Parempeyre

Dieser edelsüße Weißwein stammt aus einem klimatisch besonderen Gebiet in Bordeaux. Ein kalter Zufluss der Garonne sorgt für Herbstnebel und damit für Edelfäule bei den Trauben. Das ist eine Voraussetzung für die Entstehung des berühmtesten Süßweines der Erde. Das Château Roumieu ist seit Beginn des 18. Jahrhunderts in Familienbesitz. Aufgrund einer engen Verbundenheit zur Pilgerfahrt nach Santiago de Compostella findet sich die charakteristische Jakobsmuschel im Wappen des Châteaus. Die Weinberge von Château Roumieu liegen auf dem Plateau von Haut-Barsac.

Dieser Sauternes ist eine Cuvée aus Semillion, etwas Sauvignon blanc und einer Spur Muscadelle. Im intensiven Bukett Birnen und Zitrusfrüchte. Am Gaumen ist er elegant und äußerst komplex mit leichten Honig- und Pfirsichnoten und einem langanhaltenden Abgang. Dieser edle Süßwein ist sehr fein strukturiert und herrlich als Apéritif mit etwas feiner Pastete oder als Begleiter von Süßspeisen sowie Blauschimmelkäse geeignet.

**€15,80/Flasche (0,375l)**      6er Karton = €92,- (€15,33/Fl.)

**Summe der Einzelpreise = €67,45**

**Probierpaket 6 Fl. = €62,-**

**(auf 1 Paket/Kunde beschränkt)**

## Unser nächstes Themenwochenende:

**Wir starten direkt in den Juni mit dem Thema: „Sommerweine & Gin“.**

**Vom Donnerstag 01.06. – Samstag 03.06.**

geben wir einige Anregungen, wie genussvolle Sommertage und -abende gestaltet werden können. Dazu werden wir u.a. Prickelndes aus Italien neu vorstellen und auch zeigen, wie vielseitig abwandelbar ein guter Frizzante sein kann. Natürlich erwarten Sie auch ein paar Ideen zu leckeren Hors-d'oeuvres.

Für einen optimalen Ablauf des Programmes beginnen wir jeweils

pünktlich am Donnerstag und Freitag um 16.30 Uhr, am Samstag um 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!

## Weißweinentdeckungen zur Spargelzeit

Unser saisonales Lieblingsgemüse genießen wir als weißen, grünen und violetten Spargel. Längst werden auch vielfältigere Kombinationen als Sauce Hollandaise oder Butter ausprobiert, auch wenn die Klassiker nicht umsonst „Klassiker“ heißen...

Zu weißem Spargel wird traditionell oftmals Grauer Burgunder oder Gutedel empfohlen. Auch das ist richtig. Aber es gibt auch Weißweine, die ebenfalls relativ geringe Säurewerte aufweisen und durch ihre spezielle Aromatik sehr reizvoll sind, gerade wenn mediterrane Aromen oder Trüffel beim Spargelgenuss mit ins Spiel kommen.

Wir haben hier drei Vorschläge, die mit allen Sorten Spargel sehr gut harmonieren und darüber hinaus auch andere Zubereitungsarten oder Kombinationen ausgezeichnet begleiten:

## **Barón de Ley Blanco 2021 – neu bei uns**

DOCa Rioja, Bodegas Barón de Ley, Mendavia, Spanien  
Das Top-Weingut aus der Rioja kann nicht nur Rotwein! Eine Cuvée aus 85% Viura und 15% Malvasia, in Edelstahl ausgebaut. Im Bukett exotische Früchte und kräuterige Anklänge. Im Geschmack fruchtbetont und „schmelzig“. Aprikosen und saftige Äpfel. Die angenehme Säure verleiht ihm Frische und Trinkfluss. Wirklich trocken mit 1,84g Restzucker/Liter und mit mittellangem, animierendem Abgang. Lagerfähig bis ca. 2025. Wie gemacht für die Spargelküche sowohl zu weißem, violetterem als auch zu grünem Spargel, zu Fisch und Meeresfrüchten, hellem Geflügel und natürlich auch für sich zu genießen!

**€7,75/Flasche**

**6er Karton = €45,- (€7,50/Fl.)**



## **„DALIS“ bianco 2021**

IGP Vigneti delle Dolomiti, Endrizzi, San Michele all'Adige, Trentino  
DALIS von DAniele und LISa Endrizzi, die vor einiger Zeit die Verantwortung im Familienweingut übernommen und mit dem DALIS ein erstes „eigenes Zeichen“ gesetzt haben. Dieser Wein ist eine neue Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon und Nosiola – lebhaft, frisch und mit der für Endrizzi typischen Harmonie. Ausbau in Edelstahl, um ein Maximum an Frische zu erreichen. Floral Duft, mit Noten von Holunderblüten, Minze, weißem Pfirsich, Aprikose und Honig. Frisch und lebendig im Mund mit guter Struktur und angenehm langem Nachgeschmack. Moderat in der Säure – mit 6g/l weniger als viele Grauburgunder! „Ein Wein, der immer passt, zu jeder Zeit! Aus purer Freude.“ (Familie Endrizzi) Spargel in Kombination mit mildem Schinken (Parma o.ä.), Trüffeln und z.B. Parmeggiano Reggiano (in bester Qualität

bei uns erhältlich) ist zu diesem Wein hervorragend!

**€9,95/Flasche**

**6er Karton = €58,- (€9,67/Fl.)**

## **Vin Nouveau Nature blanc 2021**

IGP Côtes Catalanes, Domaine Cazes, Rivesaltes  
Cuvée aus Viognier und Colombard – gewachsen auf kalkigem Untergrund mit einer Auflage von Schiefertrümmern und großen Kieselsteinen. Ein Untergrund wie geschaffen für kraftvolle, dichte, langlebige und mineralische Weine. Biodynamischer Anbau, biozertifiziert, manuell geerntet, ohne Zusatz von Sulfiten oder Reinzuchthefen und vegan ausgebaut. Mehr Natur geht kaum! Lebendige Reben, lebende Böden, lebende Weine!

Im Bukett Zitrusfrüchte, mineralische und florale Noten. Im Mund fruchtbetont, druckvoll und lang anhaltend. Die moderate Säure ist präsent und sehr harmonisch. Die weißen Früchte finden sich wieder. Der Gesamteindruck ist kraftvoll und vor allem SPANNEND! Ein äußerst vielseitiger Speisebegleiter – von Geflügel, Fisch über verschiedenste Spargelvariationen bis hin zu Ziegenkäse!

**€8,50/Flasche**

**6er Karton = €49,50 (€8,25/Fl.)**



**Summe der Einzelpreise = €26,20**

**Probierpaket 3 Fl. = €24,-**

**(auf 2 Pakete/Kunde beschränkt)**

## Weine im Monatsangebot



### 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 harmonisiert. Macht Spaß und animiert zu mehr!

Statt €5,60/Fl.                      jetzt €5,15/Fl.  
6er Karton = €30,- (€5,-/Fl.)

### Cabernet Sauvignon „Oaky“ 2020

IGP d'Oc, Bruno Andreu, Montblanc, Frankreich

„Oaky“ (englisch für Eiche) bedeutet, dass dieser wunderbare Rotwein im Eichenholzfass gereift wurde, jedoch nicht in Barriques. Der Holzeinfluss ist also deutlich geringer als bei einem in Barriques ausgebauten Wein und dient lediglich dazu, die Komplexität des Weines zu erhöhen.

Im Glas rubinrot. Das Bukett zeigt Aromen nach dunklen Kirschen und roten Waldbeeren, dazu florale Noten nach Lavendel, etwas Veilchen und ein Hauch Vanille. Am Gaumen ebenfalls sehr fruchtbetont. Wieder viel Kirsche und reife Brombeere. Im Hintergrund dann Anklänge von Veilchen und etwas Vanille. Die Tannine sind sanft und gut eingebunden, der Abgang mittellang, harmonisch und animierend. Der Wein kann noch reifen (ca. 4 Jahre) und gewinnt durch Dekantieren oder etwas Zeit im Glas. Er zeigt sein Potenzial optimal in einem Cabernet/Merlot-Glas der Serie „Veritas“ von Riedel. Sehr gut für sich zu genießen und ausgezeichnet zu mediterranem Gemüse, Steaks, kräftigen Hors-d'oeuvres und mittelkräftigem Käse!



Statt €8,95/Fl.                      jetzt €8,15/Fl.  
6er Karton = €47,50 (€7,92/Fl.)

## Tees des Monats im Mai:

### Früchtetee „Erdbeer-Sahne“

Erdbeerstücke, Hibiskusblüten, Apfelstücke, Hagebutten, Aroma. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Auch kalt sehr gut!

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

### Roibuschtee „Mango-Orange“

mit Mangostückchen, Orangenschalen und Aroma – angenehm fruchtig, schmeckt auch kalt sehr gut! 4-5 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 2,35
100g	€ 4,30
250g	€ 9,75

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