

# Wein & Tee bei E.

## Wein & Tee bei E. 27 Jahre in Wiehl!

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

Wiehl, Mai 2024

### Aktuelles – Mai 2024

#### 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 Samstag, 25.05.24 von 17.00 – 21.00 Uhr
- Am Sonntag, 26.05.24 von 13.00 – 18.00 Uhr

**Wir laden Sie sehr herzlich ein!**

**Darüber hinaus werden wir vom 20.05. – 08.06. drei verschiedene Sorten Prosecco aus der DOC Prosecco für Sie zur Verkostung geöffnet haben und Sie über die verschiedenen Qualitäten und Besonderheiten dieses wunderbaren Sommergetränkes informieren. Ein paar inspirierende Häppchen gibt es natürlich auch ☐**

### Geänderte Öffnungszeiten

**Familiäre Umstände machen es erforderlich, dass wir ab Mai 2024 jeweils MONTAGS geschlossen haben.**

**Das betrifft NICHT die Monate November und Dezember!**

**Darüber hinaus werden wir an Samstagen vor Feiertagen (Ostern, Pfingsten usw.) bis 13.00 Uhr geöffnet haben. Wir haben uns diese Entscheidung nicht leicht gemacht und bitten Sie dafür um Ihr Verständnis und Beachtung!**

### Neue Freigrenze für Firmenpräsente

Im am 27.03.2024 verabschiedeten Wachstumschancengesetz wurde u.a. geregelt, dass für Wirtschaftsjahre mit Beginn nach 31.12.2023 Aufwendungen für Geschenke an Personen, die nicht Arbeitnehmer des Steuerpflichtigen sind, den Gewinn nicht mindern dürfen, wenn die Anschaffungs- oder Herstellungskosten der dem Empfänger im Wirtschaftsjahr zugewendeten Gegenstände insgesamt **50 EUR** (netto) nicht überschreiten. Dieser Betrag betrug bisher 35 EUR (§ 4 Abs. 5 Satz 1 Nr. 1 Satz 2 EstG).

Im Welher 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 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](http://www.WeinundTee.de)

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

Das liest sich etwas „sperrig“, ist aber tatsächlich ein seit vielen Jahren überfälliger Schritt des Gesetzgebers hinsichtlich sich verändernder Preise.

## Neue Weinkarte im „Piccola Italia“ in Bielstein

Schon seit längerem arbeiten wir sehr gern mit dem Team des „Piccola Italia“ in Bielstein zusammen und fühlen uns dort auch als Gäste immer sehr wohl. Jetzt haben wir gemeinsam die Weinkarte gründlich überarbeitet und auch erweitert und wünschen Ihnen als Gäste viele genussreiche Momente!

## Rückblick auf unser Themenwochenende im April „Sauvignon Blanc International“

Dieses Themenwochenende fand ein großes Interesse und die verkosteten Weine wurden sämtlich sowohl hinsichtlich ihrer Qualität als auch ihres Preis-Leistungsverhältnisses sehr gewürdigt. Besonders überraschte wohl, dass Sauvignon blanc keineswegs nur jung genossen werden kann, sondern ausgezeichnet reift und dann als Speisebegleiter seine Stärken ausspielt. Wie immer lag unsere „Qual“ in der Auswahl der präsentierten Weine, denn unser Sortiment an Sauvignon Blanc ist deutlich größer und namentlich die Sauvignons aus Deutschland haben in den letzten Jahren eine fast unglaubliche Qualitätsentwicklung vollzogen, die sich auch in unserem großen Sortiment an diesen Weinen widerspiegelt. Einige Weine fanden besonders viel Begeisterung und wir haben daraus – inzwischen traditionell – ein **Probierpaket** gemacht:

### 1. Touraine Sauvignon „Bellevue“ 2023

AOC Touraine, Domaine Bellevue, Noyers sur Cher, Frankreich  
Seit 2003 ist das Weingut von "Terra Vitis" (Integrierter Anbau) zertifiziert. In der Nase intensive Aromen von exotischen Früchten. Im Mund fruchtige Aromen nach Zitrusfrüchten und exotischen Früchten. Im Mund dann große Fülle und gute Länge. Die Säure ist für Sauvignon Blanc sehr moderat und gut integriert. Patrick Vauvy, Winzer und Önologe, versteht sich darauf, Weine für jeden Tag, für jeden Durst, dabei äußerst elegant und aromatisch zu erzeugen. Idealer Begleiter von grünem Spargel, Schalen- und Krustentieren, aber auch (und besonders) als erfrischender und animierender Aperitif.

€8,35/Flasche

6er Karton = €48,50 (€8,08/Fl.)



### 2. Sauvignon Blanc « Nußdorf » 2023

Weingut Wambsganss, Landau-Nußdorf, Südpfalz

Das ist der Debütjahrgang des Sauvignon Blanc in diesem Weingut und – wie wir und einhellig alle, die an der Verkostung teilgenommen haben, meinen – ein extrem gelungener!

Dichtes, expressives Bukett, das an die Sauvignons aus Neuseeland erinnert. Noten nach frisch geschnittenem Gras, Kiwi und grünen Stachelbeeren. Am Gaumen „stoffig“, dicht mit moderater ausbalancierter Säure und langanhaltendem animierendem Abgang. Die frischen grünen Früchte finden sich wieder. Sehr gut als erfrischender „Sommerwein“ und ausgezeichnet zu leichten Salaten, grünem Spargel, Fischgerichten, Meeresfrüchten und Ziegenfrischkäse.

€8,40/Flasche

6er Karton = €49,- (€8,17/Fl.)

## Sauvignon Blanc 2022 „Tra Donne Sole“

D.O.C. Piemont, Vite Colte, Barolo

Ein musterhafter Sauvignon Blanc italienischer Prägung. Auch im Piemont gibt es Weinbergslagen im Sinne von Cool Climate, die für Sauvignon Blanc bestens geeignet sind. Im intensiven Bukett Zitrusfrüchte, Ananas, mineralische und die für Sauvignon Blanc typischen grünen Noten. Im Mund fruchtbetont, druckvoll und lang anhaltend. Die Säure ist gut eingebunden und sehr harmonisch, so dass ein cremiger Gesamteindruck entsteht.

Ein idealer Aperitif und ein äußerst vielseitiger Speisebegleiter – von asiatisch inspirierter Küche, Fisch über mediterranes Gemüse bis hin zu Ziegenkäse!

€ 10,95/Flasche

6er Karton = €63,50,- (€10,58/Fl.)



## 3. Villa Maria Sauvignon Blanc « Private Bin » 2023

Villa Maria Estate Ltd., Marlborough, Neuseeland

Neuseeländischer Sauvignon blanc par Excellence! Für uns DAS Musterbeispiel für klassisch guten Sauvignon aus dem Cool Climate Gebiet Marlborough. Dort entstehen weltberühmte Weißweine mit besonders expressivem Charakter. Der „Privat Bin“ zeigt sich genau in der richtigen Ausgewogenheit von Konzentration, Kraft und Eleganz. Der Gaumen bietet eine herrliche Aromenpalette von Passionsfrucht, Stachelbeere und Limette. Der Abgang ist lang und animierend. Ein Wein, der keine Wünsche offenlässt! Wir haben von diesem Wein auch ältere Jahrgänge, die „in Bestform“ sind, von denen wir aber nur noch begrenzte Stückzahlen ohne Aussicht auf Nachlieferung am Lager haben.

€ 14,95/Flasche

6er Karton = €87,- (14,50/Fl.)

## 5. Sauvignon Blanc „Stark-Condé“ 2018

W.O. Stellenbosch, Stark-Condé, Stellenbosch, Südafrika

Ein besonderer Wein vom Weingut einer besonderen Familie in Südafrika! Hier zeigt sich beispielhaft, welch großes Reifungspotenzial Sauvignon Blanc haben kann.

Das Bukett ist ausdrucksstark und einladend, mit Aromen von saftigen Zitrusfrüchten wie Limette, Grapefruit und Zitrone, begleitet von dezenten Noten von tropischen Früchten und frischen Kräutern. Im Mund dann helle Aromen von Limette, grünem Apfel und Passionsfrucht, die durch einen Hauch mineralischer Noten wunderbar ausgeglichen werden. Mit anhaltendem Nachgeschmack, der zu einem weiteren Schluck einlädt. Ein vielseitiger Wein - zu kräftigem Fisch, Meeresfrüchten und Salaten bis hin zu Geflügelgerichten und Ziegenkäse.

€ 17,95/Flasche

6er Karton = € 104,50 (€17,42/Fl.)



## 6. Sauvignon Blanc Brut

Weingut Kiefer, Eichstetten a. Kaiserstuhl, Baden

Dieser Winzersekt war vielleicht die größte Überraschung in der Reihe. Rebsortenreiner Sekt aus der Sauvignon Blanc-Traube ist sehr selten. Er verführt mit gelbfleischiger Fruchtigkeit und cremiger Champagner-Note. Exotische Früchte, Holunderblüten und Cassis prägen den unverwechselbaren edlen Charakter dieses sowohl ausbalancierten als auch sehr präsenten und feinerlichen Sauvignon Blanc Sekts. Eine filigran schöne Saftigkeit lässt diesen Sekt für besondere Momente perfekt werden! Kombiniert mit einer fruchtigen Mango-Maracuja-Trüffel war er als Finale der Verkostungsreihe auch ein absolutes Highlight.

€ 12,95/Flasche

6er Karton = €75,- (€12,50/Fl.)

**Summe der Einzelpreise = €73,55**

**Probierpaket 6 Fl. = €67,50**

(auf 1 Paket/Kunde beschränkt)

## Unser nächstes Themenwochenende:

**Wir starten in den Sommer mit dem Thema: „Sommerweine & Feines“.**

**Vom Donnerstag 23.05. – Samstag 25.05.**

geben wir einige Anregungen, wie genussvolle Sommertage und -abende gestaltet werden können. Dazu werden wir u.a. einige Weine neu vorstellen. Natürlich erwarten Sie auch ein paar Ideen zu leckeren Begleithappen.

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!

## Neu im Feinkostregal Trüffeldelikatessen zum Spargel

Nicht nur, aber besonders, Spargel harmoniert ausgezeichnet mit Trüffeln. Gekonnt kombiniert werden Trüffel und Spargel gemeinsam zu echten Genussmomenten! Klassisch und geradezu „unverbesserbar“ sind die Trüffel-Hollandaise und die Trüffelbutter mit weißem Trüffel, von denen schon kleine Mengen aus einem Spargelgericht ein Festmahl machen. Besonders zu grünem Spargel sind Trüffel-Pesto oder die Trüffel-Salsa mit Oliven eine Empfehlung, die zu probieren sich lohnt! Wir haben neben dem bei uns immer verfügbarem Trüffelöl, Trüffelkäse und Trüffelschinken einige Produkte im Sortiment, auf die wir Sie gerade jetzt besonders hinweisen wollen:



- Trüffel-Hollandaise mit 10% Trüffeln, Glas 90g € 12,-
- Parmesan-Creme mit weißem Trüffel, Glas 90g € 7,50
- Trüffelbutter mit weißem Trüffel, Glas 75g € 10,60
- Trüffel-Pesto mit Trüffeln und Pilzen, Glas 90g € 7,50
- Trüffel-Salsa mit Oliven, Glas 180g € 8,-
- Trüffelhonig mit Sommertrüffeln, Glas 120g € 8,-

## Neue Weine – besonders für die wärmere Jahreszeit

Während wir uns den ganzen März/April allenfalls freuen konnten, wenn der Regen nicht ganz so kalt war, wird sich jetzt hoffentlich die Sonne durchsetzen und damit steigt die Freude auf leichte, frische Weine, die „einfach so“ als Erfrischung oder zur Sommerküche passen. Einige Empfehlungen, die gerade neu gekommen sind oder nur kurze Zeit verfügbar sein werden:

### Anciens Temps „Sommeredition“ Weiß 2023 – Saisonal!

VdF, Producteurs Réunis, Cébazan, Languedoc

Dieser Wein ist NICHT identisch mit dem beliebten Anciens Temps Blanc, den wir dauerhaft im Sortiment führen! Sommergefühl pur! Eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und Gros Manseng mit nur 11% vol. Diese beiden frischen Rebsorten ergänzen sich ausgezeichnet. Im Bukett frische Noten



# Wein & Tee bei E.

nach Stachelbeeren, Grapefruit und Holunderblüten. Im Mund findet sich die intensive Frucht wieder und verbindet sich mit leicht würzigen Noten. Die Säure ist angenehm erfrischend und sehr gut ausbalanciert. Ideal zur leichten Sommerküche aber am besten einfach so – gut gekühlt für „die Leichtigkeit des Seins“!

**€7,65/Flasche**

6er Karton = €44,50 (€7,42/Fl.)

## Grillo „L'Amante“ 2023

Cantine Andreas Mazzei, Monticello, Sizilien, Italien

Grillo ist die wichtigste Weißweinrebsorte Siziliens und wird praktisch nur dort angebaut. Sie steht für kraftvolle, körperreiche und ausdrucksstarke Weine mit moderater Säure.

Weine von Andreas Mazzei sind schon lange bei unseren Kunden sehr beliebt. So der „Passi Neri“, der „Conte Nero“ oder „Tandem“. Mit dem L'Amante ist Andreas Mazzei ein neues Meisterstück gelungen. Dieser Wein „verzaubert wie eine Liebhaberin (übersetzt L'Amante)! Im intensiven Bukett tropische Früchte und florale Noten. Im Mund voll, rund und anhaltend mit intensiver Frucht und dezent würzigen Tönen, wie sie gutem Grillo zu eigen sind. Zu kräftigen Antipasti, hellem Gemüse, weißem Fleisch und Fisch, wie z.B. einer gegrillten Dorade. Wir haben ihn aber auch zu einer Thüringer Rostbratwurst vom Grill sehr genossen!

**€10,-/Flasche**

6er Karton = €58,- (€9,67/Fl.)



## Dona Vitória “Grande Escolha” Rosé 2022

VR Alentejano, Monte de Ravasqueira, Portugal

Sowohl der Rotwein als auch der Weißwein aus dieser Linie haben in kurzer Zeit bei Ihnen viele Freunde gefunden – jetzt ist auch der Rosé lieferbar und macht das Programm komplett.

Cuvée aus Syrah, Aragonêz und Trincadeira Preta, in Edelstahl vergoren und kurz im Holzfass gereift. Im animierenden Bukett fruchtige Aromen wie Erdbeeren und Himbeeren mit einem Hauch Vanille. Im Mund rote Früchte und wieder der Hauch Vanille. Kraftvoll, sehr harmonisch mit weicher Note und anhaltend am Gaumen. Sehr gut für sich zu genießen und zu Speisen wie Meeresfrüchte, Lachs!, mittelkräftige Salate, Pasta mit Tomatensauce, Antipasti....

**€9,50/Flasche**

6er Karton = €55,- (€9,17/Fl.)



## Spätburgunder trocken 2022

WZG DAGERNOVA, Bad Neuenahr-Ahrweiler, Ahr

Das ist ein absolut sortentypischer Ahr-Spätburgunder mit allen positiven Aspekten dieser Rebsorte. Im intensiven Bukett dunkle Früchte wie Brombeeren und schwarze Johannisbeeren. Die Frucht findet sich im Mund wieder mit harmonischer, aber präsenter Tanninstruktur und einem weichen, vollen Geschmacksbild mit mittellangem animierendem Abgang. Viel Trinkgenuss bei nur 12% vol.!

Ein sehr vielseitiger Rotwein, der für sich ebenso genossen werden kann wie zu einer Vesperplatte, zu kräftigem Gemüse oder am Grill mit Freunden.

**€9,50/Flasche**

6er Karton = €55,- (€9,17/Fl.)

(Auch als 0,375l Flasche erhältlich - €5,-/Fl.)



## Weine im Monatsangebot



### Frühlingsflirt 2023

Ruppertsberger Winzerverein Hoheburg eG, Pfalz

Ein beschwingter, frischer und lebendiger Wein! Cuvée aus Riesling und Rivaner. Er zeigt die Qualität des in der Pfalz ausgezeichneten Jahrganges 2023. 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 – auch Spargel – leichten Salaten, Fisch und Geflügel harmoniert. Macht Spaß und animiert zu mehr!

Statt €5,60/Fl.                      jetzt €5,15/Fl.

6er Karton = €30,- (€5,-/Fl.)

### Grauburgunder trocken 2022

WZG Wein & Hof Hügelsheim, Markgräflerland, Baden

Von dieser kleinen aber sehr feinen Genossenschaft kennen wir inzwischen eine ganze Reihe ausgezeichneter Weine. Dieser musterhafte Grauburgunder zeigt im Bukett Noten nach Birne, etwas Birnenquitte, Melone und dezent mineralische Töne. Im Mund sehr angenehm und animierend. Die gelben Früchte finden sich wieder. Auch für Grauburgunder mit 4,9g Säure/Liter sehr säurearm und wirklich trocken mit 0,9g Restzucker/Liter. Dabei vollkommen harmonisch und vollmundig!

Ein idealer Begleiter lauer Sommerabende und ausgezeichnet zu vielfältigen Gemüsegerichten, Nudelsalaten mit hellen Saucen, hellem Fleisch und mildem bis mittelkräftigem Käse.

Statt €7,65/Fl.                      jetzt €6,90/Fl.

6er Karton = €40,- (€6,67/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!