

Wein & Tee bei E.

Wein & Tee bei E. 28 Jahre in Wiehl!

Aktuelles – Mai 2025

Qualitätsweine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Neue Welt usw.

Weindepot der Bischoffinger WZG

Iberica – Weindepot®

Beste Tees aus aller Welt und Teezubehör

Sekt, Prosecco und Champagner

Feine Spirituosen in großer Auswahl

Exzellente Zigarren

Ausgesuchtes Fein- und Frischkostsortiment

Exklusive Gläser von Riedel & Spiegelau

Präsent- und Versandservice weltweit

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

www.WeinundTee.de

Wiehl, Mai 2025

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, werden wir auch drinnen bei natürlich begrenzter Platzsituation eine gemütliche Atmosphäre für Sie schaffen.

- **Am Samstag, 03.05.25 von 17.00 – 21.00 Uhr**
- **Am Sonntag, 04.05.25 von 13.00 – 18.00 Uhr** (Verkaufsoffener Sonntag in Wiehl)

Wir laden Sie sehr herzlich ein!

Premiere auf unserem Hof – der Musikalische Kneipenbummel auch bei uns!

Der Musikalische Kneipenbummel hat in Wiehl Tradition. Immer am Mittwoch vor „Christi Himmelfahrt“ (28.05.25) findet er statt und dieses Mal auch auf unserem Hof. Auf unserem Hof spielt ab 19.00 Uhr Ni & Co. (Nicole Kröger als Sängerin, Leon Zurawski an der Gitarre und Martin Pixberg am Kontrabass) feinen Pop, Soul und Jazz. Wir sorgen für das leibliche Wohl - wie immer mit feinen Weinen und Häppchen. Das wird sicher ein wunderbarer Abend!

Infos und Tickets unter www.kulturkreis-wiehl.de

Weinempfehlungen für die wärmere Jahreszeit und zum Spargel

Jetzt wird sich hoffentlich die Sonne auch bei steigenden Temperaturen durchsetzen und damit steigt die Freude auf leichte, frische Weine, die „einfach so“ als Erfrischung oder zur Sommerküche passen. Einige Empfehlungen in unserem MAI-FRÜHLINGSPAKET, die gerade neu gekommen sind oder nur kurze Zeit verfügbar sein werden:

Anciens Temps „Sommeredition“ Weiß 2024 – Saisonal!

VdF, Producteurs Réunis, Cébazan, Languedoc

Er war im vorigen Jahr so schnell ausverkauft, wie wir es selbst nicht für möglich gehalten haben – dieses Jahr soll es mehr davon geben. □ 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..

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 Oberberg eG

IBAN: DE70384621356317838024

Sparkasse Gummersbach

IBAN: DE06384500001000756633

Inh.: Mark Rohstepe

E-Mail Info@Weinundtee.de

www.WeinundTee.de

Wein & Tee bei E.



Diese beiden frischen Rebsorten ergänzen sich ausgezeichnet. Im Bukett frische Noten 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“!

€7,95/Flasche

6er Karton = €46,- (€7,67/Fl.)

Grauburgunder trocken 1,0l 2023 – neu bei uns

Weingut Kiefer, Eichstetten a. Kaiserstuhl, Baden

Grauburgunder ist in unserer Region sicher eine der beliebtesten Weißweinrebsorten. Dafür gibt es gute Gründe: Ein voller Körper mit einem „runden“ Geschmacksbild, welches

meist durch helle Früchte wie Birne und Quitte geprägt ist. Subjektiv wird Grauburgunder oft als säurearm empfunden, auch wenn dies objektiv häufig nicht der Realität entspricht. Damit verbindet sich das Empfinden, dass dieser Wein besonders gut verträglich ist. Hinzu kommt, dass Grauburgunder wegen seiner zurückhaltenden Aromatik ein sehr vielseitiger Speisebegleiter – von Gemüsesegerichten bis hin zu einer deftigen Brotzeit – ist. Grauburgunder ermöglicht grundsätzlich den Ausbau in verschiedensten Qualitätsstufen. Vom – im besten Sinne – einfachen Tischwein bis hin zum Großen Gewächs nach VDP-Kriterien (in Baden) und im Barrique gereiften Weinen. Süß oder edelsüß ausgebaut wird er meist als Ruländer (die ältere gebräuchliche Bezeichnung für Grauburgunder) bezeichnet.

Das Weingut Kiefer legt großen Wert darauf, dass die „Basisweine“ in der Literqualität schon die ganze Handschrift und den Qualitätsanspruch des Weingutes zeigen. Auch uns überzeugte die Qualität dieses Grauburgunders, weshalb er künftig zu unserem Sortiment gehören soll. Der Grauburgunder trocken 1,0l vom Weingut Kiefer wurde im Edelstahl ausgebaut, um ein Maximum an Frucht zu bewahren. Im Bukett Noten von Birnen und Quitten, verbunden mit würzig-mineralischen Tönen. Im Mund frisch, rund und lebendig – die hellen Früchte finden sich wieder. Das schöne Mundgefühl ist ausgewogen und mittelkräftig. Es endet mit einem mittellangen animierenden Abgang, der Vorfreude auf den nächsten Schluck macht. Sehr gut für sich zu genießen und zu vielen hellen Speisen vom Spargel, über leichtere Fischgerichte bis hin zu einer Vesper mit Schinken, Käse usw.

€7,90/Flasche

6er Karton €46,- (€7,67/Fl.)



Bischoffinger Secco (vegan)

Bischoffinger WZG, Bischoffingen i. Kaiserstuhl, Baden

Dieser Secco ist in unserer Kundschaft seit Jahren bekannt und sehr beliebt. Er zeichnet sich durch eine sehr schöne Fruchtaromatik aus, die durch exotische Früchte wie Mango und vielleicht etwas Litschi geprägt ist. Cuvée aus Muskateller, Muscaris (eine der neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten) und Müller-Thurgau, vegan und im Edelstahl ausgebaut. Mit der nötigen Menge Kohlensäure, um echtes Trinkvergnügen zu erzeugen. Mit 14g Restzucker/Liter noch trocken und unverschämt fruchtig! Für sich ein perfekter Apéritif und ideal zum Experimentieren. So zum Beispiel klassisch als Limoncello-Spritz mit Limoncello und etwas Limettensaft oder experimentell mit etwas Zwetschgenlikör und einem Schuss trockenem Rosé.

€6,45/Flasche

12 Fl. = €70,95 (11+1)

„Nachschlag“ weiß trocken 2023

Weingut Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Der weiße „Nachschlag“ hat sich in unserem Geschäft 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.)



Grüner Veltliner DAC „Kamptal“ 2023 (histaminarm)

Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal, Österreich

Das Weingut Steininger gehört zu den Spitzenweingütern GANZ Österreichs! Weine dieses Weingutes werden regelmäßig mit Bewertungen bis 95 Punkte im renommierten österreichischen Weinführer FALSTAFF bedacht. Bei den Stillweinen ist das Preis-Leistungs-Verhältnis außergewöhnlich gut – gerade, wenn man das Renommée des Gebietes und auch des Weingutes betrachtet.

Dieser „Ortswein“ ist ein klassischer Grüner Veltliner österreichischer Prägung. Im Bukett grüner Apfel, mineralische Töne und das typische „Pfefferl“. Am Gaumen verbindet sich die Apfelaromatik mit feinen Kräutern. Moderate Säure, gute Struktur und Balance bei mittlerem Körper. Der würzige Abgang ist mittellang und animierend. Sehr gut für sich zu genießen und ein vielseitiger Speise-

begleiter, über grüne Salate, leichte Fischgerichte, helles Fleisch (aktuell z.B. Wiener Schnitzel mit Spargel) bis hin zu zurückhaltend gewürzter asiatischer Küche.

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

Primitivo/Merlot „SUD“ 2022 – neu bei uns

IGP Salento, Cantine San Marzano, San Marzano, Apulien

Dieser Rotwein war einer der „Lieblinge“ bei den Teilnehmenden des Verkostungswochenendes „Cuvées – die Kunst der Assemblage“...

Die Genossenschaft San Marzano befindet sich in Salento, dem „Ab-satz des italienischen Stiefels“ und ist qualitativ einer der Spitzenerzeuger der Region. Die hohe Qualität der Weine, insbesondere der SUD-Linie, wurde schon mehrfach durch hohe Bewertungen im Weinführer „Luca Maroni“ bestätigt.

Beim „Primitivo/Merlot geht es darum, die Vorzüge beider Rebsorten zu vereinen; der üppige kraftvolle Primitivo verbindet sich optimal mit den weichen und würzigen Aromen des Merlots. Im Bukett Pflaumen und dunkle reife Kirschen. Die dunklen Früchte finden sich im Mund wieder und werden harmonisch durch schokoladige Noten und etwas Vanille vom 4-monatigen Barriqueausbau ergänzt. Die Tannine sind harmonisch eingebunden – der Gesamteindruck zeigt einen fruchtbetonten kraftvollen, sehr harmonischen Rotwein mit mittellangem animierendem Abgang. Ausgezeichnet für sich zu genießen und ein exzellenter Begleiter dunkler Grill- und Schmorgerichte und würziger Antipasti.

€10,-/Flasche

6er Karton = €58,- (€9,67/Fl.)

Summe der Einzelpreise €50,80

Paketpreis = €48,- (auf 2 Pakete/Kauf begrenzt)



Weine im Monatsangebot

Weißer Gutedel 2024

Weingut Julius Zotz, Heitersheim, Markgräflerland, Baden

Gutedel ist die klassische Weißweinrebsorte des Markgräflerlandes – einer Region, die seit jeher für gute Küche und guten Wein steht. Im Weingut Zotz ist dieser Gutedel ein echter – und unverzichtbarer - Klassiker „**ideal für alle Fälle**“ (das Weingut). Er wird kühl vergoren und dann auf der Feinhefe in Edelstahl bis zur Abfüllung gereift. Fruchtig-frisch mit Aromen nach Melone und grünen Äpfeln. Trotz seiner geringen Säure wirkt er sehr frisch und lebendig! Ein idealer Begleiter von Gemüsegerichten, namentlich Spargel, hellem Fleisch, leichten Fischgerichten (Forelle!), mildem Käse und natürlich als unbeschwerter Genusswein für sich! Macht Spaß und animiert zu mehr!



Statt €7,90/FI. jetzt €7,30/FI.
6er Karton = €42,50 (€7,08/FI.)

Viña Capellana Rosado 2023 (bio, histaminarm)

D.O. Utiel-Requena, Bodegas Nodus, Caudete de las Fuentes, Spanien

Dieses Bio-Weingut gehört zu den absoluten Vorzeigebetrieben der Region Valencia. Es befindet sich in der einzigartigen Umgebung „El Renegado“, die großen ökologischen Wert besitzt und ist von Kiefernwäldern umgeben. Das Naturschutzgebiet „El Renegado“ wird durch monumentale Steineichen geprägt. Dieser Einfluss wirkt sich auf den Weinberg und die Trauben aus, die kleiner und mit einer größeren Konzentration an Frucht und Geschmack reifen.

100% Tempranillo, in Edelstahl ausgebaut. Ausdrucksstarkes Bukett mit Nuancen von Walderdbeeren, Erdbeeren, roten Orangen, etwas Grapefruit sowie dezenten Anklängen von Anisaromen. Am Gaumen zupackend, mit Frische, Finesse und Länge. Im Nachgang dominieren Heidelbeeren. Wirklich trocken mit weniger als 1,0g Restzucker/Liter und mit moderater Säure unter 6g/Liter. Ein schöner Aperitif, nicht nur im Sommer. Ausgezeichnet zu pikant gewürzten Reisgerichten oder Pasta mit Tomatensaucen, Pizza und mittelkräftigen Salaten. Die Grillsaison wird in diesem Wein einen treuen Begleiter haben.



Statt €7,20/FI. jetzt €6,90/FI.
6er Karton = €40,- (€6,67/FI.)

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	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

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