

# Wein & Tee bei E.

Qualitätsweine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Neue Welt u. a.  
Iberica – Weindepot®  
Weindepot der Bischoffingen-Endinger WZG  
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, Juni 2023

## Aktuelles – Juni/Juli 2023

### Zu grünem Spargel, Fisch, Meeresfrüchten und feinen Salaten – unsere Loire-Verkostungsaktion mit Probierpaket

Das Loire-Gebiet ist nicht nur eine wunderschöne Landschaft mit den prachtvollsten Schlössern Frankreichs. Es ist auch das wohl wichtigste Gebiet für feines Gemüse in Frankreich und ein bedeutendes Weinbaugebiet, namentlich für Sauvignon Blanc, Muscadet und Sekt wie Crémant de Loire. Am bekanntesten sind sicher Sancerre und Pouilly-Fumé – sie gehören aber auch zu den teuersten Weißweinen der Region. In Deutschland weniger bekannt ist Muscadet – einer der besten Weißweine für Fisch und Meeresfrüchte!

**Sie können die unten aufgeführten Weine bzw. Crémant bei uns vom 01.-17. Juni für Sie kostenfrei probieren!**

**Wir haben darüber hinaus ein kleines Probierpaket für Sie gepackt – so richtig fürs Frühlings- und Sommergefühl!**



### Crémant de Loire Rosé „Excellence“ brut

AOC Crémant de Loire, Bouvet-Ladubay, Saumur

Bouvet-Ladubay ist der qualitativ bedeutendste Erzeuger des Gebietes und gilt in Frankreich – sowie in Deutschland unter Kennern – als einzig echte Alternative zu Champagner. Jedes Jahr kürt die bedeutende Fachzeitschrift Weinwirtschaft die wichtigsten Weine des Jahres. Bewertungskriterium Nummer 1 ist vor allem die Qualität. Zweimal in Folge konnte sich der „Brut Excellence“ durchsetzen und holte die Auszeichnung "Bester Crémant des Jahres". 100% Cabernet Franc. Aromen von reifen Himbeeren, frischen Erdbeeren, auch roten Johannisbeeren und Weinbergpflirsichen. Der Excellence Rosé verführt mit seiner hellen Lachsfarbe, seinem angenehmen Mousseux und seiner feinen Struktur. Im

Mund ausdrucksstark, gut balanciert und wunderschön fruchtig mit viel Finesse. Eine lange feine Perlage zeichnet ihn aus. Hervorragender Apéritif oder als Begleiter eines gesamten Menüs.

€14,45/Flasche

6er Karton = €84 (€14,-/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. 212/5207/3979

E-Mail Wein@Infoberg.de

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

## Muscadet Sèvre & Maine sur Lie «La Tarcière» 2021

AOC Muscadet Sèvre & Maine sur Lie, Domaine Bonnet-Huteau, La Chapelle-Heulin

Die Familie Bonnet-Huteau betreibt Weinbau in der vierten Generation und verfügt über beste Lagen im Herzen des Muscadet-Gebietes. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 15-20 Jahre alt! Muscadet ist nicht zu verwechseln mit „Muscat“ oder Muskateller. Die Rebsorte für diesen Wein heißt „Melon“ und stammt ursprünglich aus Burgund. Sie wurde wegen Ihrer Frosthärte im Mittelalter um Nantes herum angepflanzt und hat sich dort sehr bewährt. Sie bringt tendenziell eher neutrale Weine hervor, die aber mit Hefelager (sur Lie) ausgesprochen frisch und appetitanregend mit leichter Salzigkeit werden. Genau das prädestiniert diesen Wein so für den leichten Genuss zu Salaten, aber besonders zu Fisch und Meeresfrüchten! Früher wurde er nur jung getrunken, aber durch die immer weitere Verbesserung der Rebsorte entstehen heute durchaus lagerfähige Weine, die mit der Reife eine einzigartige Komplexität entwickeln. Der „La Tarcière“ sollte aber innerhalb von ca. 5 Jahren genossen werden. Er ist ein feiner und leichter, aber dabei auch komplexer Muscadet, fein-blumig mit Aromen von weißen Früchten und ausgeprägter mineralischer Note. Schönes frisches Finale und erstaunliche Länge. Idealer Aperitif und perfekter Begleiter von Fischgerichten und Krustentieren.

€ 11,-/Flasche

6er Karton = € 64,- (€ 10,67/Fl.)



## Touraine Sauvignon „Bellevue“ 2022

AOC Touraine, Domaine Bellevue, Noyers sur Cher

Die Domaine Bellevue betreibt ebenfalls Weinbau in der 4. Generation und befindet sich auf der rechten Seite des Cher-Tals, im südlichen Teil des Touraine-Anbaugebietes. Leichter kieselhaltiger Boden mit einem Untergrund von Lehmkalk, besonders geeignet für die Erzeugung fruchtiger Weißweine. 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 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.

€ 8,25/Flasche

6er Karton = € 48,- (€ 8,-/Fl.)

**Summe der Einzelpreise = € 31,90**

**Probierpaket = € 29,- (auf zwei Pakete/Kunde begrenzt)**

## **„Wein & Musik“ in Bielstein**

Das 14. Wein & Musik auf dem Burghof in Bielstein findet am

**Freitag/Samstag 23./24. Juni 2023**

statt. Auf Sie wartet wieder ein umfangreiches und abwechslungsreiches Musikprogramm und natürlich gibt es die beliebten Köstlichkeiten und jede Menge Wein zum Probieren und Genießen. An „unserem“ Weinstand werden Sie uns aus familiären Gründen in diesem Jahr nicht persönlich antreffen. Aber es wird unser gewohntes umfangreiches Sortiment einschließlich des beliebten

„Burgschoppens“ geben und das uns vertretende Team vom Heimatverein Biellestein e.V. (dem wir von Herzen für seine Bereitschaft und Flexibilität danken) wird Sie bestens beraten und betreuen!

## Wein und Gläser auf Kommission

Gerade jetzt im Sommer brauchen Sie vielleicht für ein Gartenfest, eine Grillparty o.ä. auch einmal größere Mengen Wein- oder Sektgläser und oft weiß man auch nicht genau, wie viel Wein wirklich getrunken wird. Es gibt ja auch Biertrinker, Kraftfahrer und unbestimmbares Wetter....

Wir bieten deshalb als Service an, Wein- und Sektgläser bei uns auszuleihen. Das ist kostenfrei, wenn auch der Wein bei uns gekauft wird. Wir bitten aber darum, dass die Gläser nach Gebrauch wirklich von Hand poliert werden, denn der nächste Nutzer soll sie genauso sauber bekommen, wie auch Sie die Gläser Ihren Gästen präsentieren wollen. Weine können Sie für Ihre Feier auf Kommission beziehen und dann den tatsächlichen Verbrauch abrechnen. Da der Gläservorrat auch seine Grenzen hat, bitten wir um Terminabsprache ca. 2 Wochen vorher. **Am Wochenende 23.-24. Juni können wir aus o.g. Gründen keine Gläser zur Ausleihe zur Verfügung stellen!**

## Neues aus der Pfalz

Es hat sich vielleicht schon etwas herumgesprochen, dass unser Sohn Meinolf gemeinsam mit seiner Frau und Team eine Veränderung vollziehen. Die bisherige Weinstube „Quetsche Küche Stubb“ wurde am 20. Mai 2023 geschlossen und am 09. Juni 2023 wird dafür das **„Gasthaus Mandelhof“ im Mandelring 11, 67433 Neustadt-Haardt** eröffnet. Das ist auf der gleichen Straße im gleichen Ortsteil von Neustadt, etwas näher am Ortskern.

Ein kleines Hotel in einem wunderbarem alten Häuserensemble und die beliebte Weinstube gehen eine Liaison ein.

Ein Ergebnis dieses Umzuges ist, dass es einen neuen „Hauswein“ gibt, den wir – wie schon in den letzten Jahren – ebenfalls exklusiv im unserem Sortiment führen.

### **Die Edition Mandelhof Weißburgunder trocken 2022**

Weingut Münzberg (VDP), Landau-Godramstein,  
Südpfalz

Die Südpfalz ist berühmt für ihre Weine aus Burgunderrebsorten und das Weingut Münzberg verfügt sowohl über hervorragende Lagen als auch das nötige Know-how für beste Weine aus diesen Rebsorten.

Dieser Weißburgunder stammt von Löß-Lehm-Böden, wie auch VDP-Ortsweine des Weingutes. Er zeichnet sich durch seine wunderbare Frucht, die moderate, aber frische Säure und feine Eleganz aus. Im Bukett treffen weißer Pfirsich, saftige Birne und etwas Melone aufeinander. Zu der intensiven Frucht gesellt sich ein dezent mineralischer Hauch. Auf der Zunge dann druckvoll mit weichem Schmelz am Gaumen und langem Abgang. Die weißen Früchte und eine feine Mineralität finden sich wieder. Wie man von einem für ein Gasthaus ausgewählten Wein erwarten kann, ist er ausgezeichnet für sich – also vorzugsweise in



gemütlicher Runde – zu genießen. Er ist aber auch einer der universellsten Speisebegleiter, die wir kennen!

Solange Vorrat reicht:

**€11,95/Flasche**

6er Karton = €69,50 (€11,58/Fl.)

## Wieder da I

### „Helios“ rouge 2022

AOP Côtes du Roussillon, Vignobles Dom Brial, Baixas, Frankreich  
Der „Helios“ rouge ist eine Hommage an die Sonne, welche die Energie für Lebensfreude, guten Wein und all die Köstlichkeiten des Südens schickt. Der 2022er Jahrgang übertrifft qualitativ alle bisher bekannten Jahrgänge! Cuvée aus Syrah und Grenache Noir, in Edelstahl ausgebaut, um die Frucht des Weines zu betonen. Im Bukett schwarze reife Kirschen und Pflaumen, dezente kräuterige Noten wie Rosmarin und Thymian. Sehr fruchtbetont, den ganzen Mund wunderschön harmonisch ausfüllend mit moderaten Tanninen und einem mittellangen Abgang, der sofort Freude auf den nächsten Schluck macht. Diesen Wein beschreibt man am besten mit „die Sonne Südfrankreichs im Glas“!  
Sehr gut für sich zu genießen und universell zur mediterranen Küche, wie gegrilltes Gemüse, Steaks usw.

**€7,40/Flasche**

6er Karton = €43,- (€7,17/Fl.)



## Wieder da! II

### Die trockene Sommercuvée aus Bischoffingen

WZG Bischoffingen-Endingen, Kaiserstuhl  
Wie auch im vorigen Jahr ein durch und durch erfreulicher Sommerwein – sehr frisch und lebendig mit feinen Zitrusnoten! Der Jahrgang 2022 ist den „Bischoffingern“ grandios gelungen! Cuvée aus Riesling, Rivaner und Gewürztraminer. Mit seiner frischen, aber moderaten Säurestruktur sehr verträglich. Wunderbar als pure Erfrischung an lauen Abenden und zu leichten Salaten, Vorspeisen und...!

**€5,95/Flasche**

12 Fl. = €65,45 (11+1)



## Wieder da III

### Silvaner trocken „Sommerlust“ 2022

Winzerkeller Sommerach, Sommerach, Franken

Seit drei Jahren gehört dieser wunderbare Silvaner zu unseren „Sommerweinen“ – und er wird von Jahr zu Jahr beliebter!

Die Trauben für den Silvaner „Sommerlust“ sind an den sonnendurchfluteten Hängen des „Sommeracher Katzenkopfes“ gereift und haben die Sinnlichkeit des Sommers für Sie eingefangen. Genießen Sie die intensive Fülle, den Duft und die schönen Momente des Sommers! Bukett nach grünen Äpfeln und etwas „Exotik“. Im Mund rund, füllig mit ausgeprägter Frucht und moderater Säure. Der Abgang ist mittellang, genussvoll und macht Lust auf den nächsten Schluck!

Ein toller Wein, der sehr gut zur leichten Sommerküche oder „einfach so“ passt.

**€6,50/Flasche**

6er Karton = €37,50 (€6,25/Fl.)



## Weine im Angebot

### **La Estafeta „Dark & Powerful“ trocken 2019**

Bodegas & Viñedos Fontana, Cuenca, D.O. Uclés, Spanien

Ein kleines Meisterwerk der Bodegas Fontana, die önologisch gleich von zwei „Master of Wine“ betreut wird! Die Trauben für die La Estafeta-Reihe stammen ausschließlich von Weinbergen, die nach Bio-Kriterien bewirtschaftet werden und zum Teil bereits Bio-zertifiziert sind.

Die Cuvée aus 60% Garnacha, 30% Syrah und 10% Tempranillo wurde für 4-6 Monate in mehrfach gebrauchten Barriques ausgebaut. Sie gefällt durch ihr reichhaltiges Bukett mit intensiven roten und schwarzen Beerenaromen mit feinen Noten von schwarzem Pfeffer und mediterranen Kräutern. Ein vollmundiger und saftiger Rotwein, reichhaltig im Geschmack, sehr harmonisch mit mittellangem Abgang. Solo zu genießen und zu gebratenem und gegrilltem Fleisch, mittelkräftigem Käse und kräftigem Gemüse.



**Statt €7,90/Flasche                      jetzt                      €7,20/Flasche**  
**6er Karton = €42,- (€7,-/Fl.)**

### **Chasselas trocken 2021**



Wein & Hof Hügelsheim, Markgräflerland, Baden

Gutedel ist die klassische Weißweinrebsorte 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 Hefetöne, die an Brioche oder Haselnuss erinnern. Fruchtig-frisch mit wenig Säure und wirklich trocken ist er der ideale Begleiter von Gemüsegerichten, namentlich Spargel, hellem Fleisch und mildem Käse.

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

## Tees der Monate Juni/Juli:

### **Früchtetee „Sommerlicht“**

Erfrischender Grapefruitgeschmack und eine sehr schöne Farbe! Mit Erdbeeren, Lemongras, Orangenschalen- und Apfelstücken, Cranberries, Hibiskus und Aroma. Ca.10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch kalt oder als Eistee sehr gut!

### **Kräutertee „Sommertee“**

erfrischender Grapefruitgeschmack – mit Brombeer- und Melissenblättern, Lemongras, Eisenkraut, Apfel-, Karotten- und Papayastücken, Orangenschalen, Hibiskus und Aroma - schmeckt auch kalt sehr gut! Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

**Beide Tees:**

**50g = € 2,65**

**100g = € 4,80**

**250g = €10,90**

Für Anregungen, Kritik und Hinweise zur Gestaltung dieses Newsletters sind wir dankbar!