

Wein & Tee bei E.

Wir wünschen Ihnen allen vor allem gesunde, aber auch entspannte und genussreiche Sommermonate! Zwecks Entspannung und Genuss sind wir sehr gern für Sie da! ☐

Aktuelles – Juli/August 2024

Unser nächstes Themenwochenende steht unter dem Motto

„Aktuelles aus Baden und Württemberg“

Die Termine sind Donnerstag – Samstag, 29. – 31.08.24.

Es erwarten Sie spannende Weine mit einem großen Aromenspektrum! Dazu kommen – wie immer – einige Häppchen, die zeigen werden, wie gut sich diese Weine mit den passenden Delikatessen kombinieren lassen.

Wir beginnen am Donnerstag und Freitag um 16.30 Uhr; am Samstag um 12.00 Uhr. Anmeldungen sind erforderlich, bezogen auf den konkreten Tag, also Donnerstag, Freitag oder Samstag. Dies dient dazu, die Verkostung und die „Häppchen“ optimal vorzubereiten.

Schützenfest in Lindlar

Nach dem wunderbaren Bacchusfest des Schützenvereins steht in Lindlar bereits der nächste Jahreshöhepunkt bevor! Vom 02. – 06. August 2024 findet in Lindlar das traditionelle Schützenfest statt. Wir freuen uns sehr, dass auch in diesem Jahr die auf dem Schützenfest angebotenen Weine aus unserem Hause stammen!

Unser « Sommer »-Wohlfühl-Paket

„Cape Lady“ Pinotage Rosé trocken 2024

W.O. Western Cape, Warwick Estates, Stellenbosch, Südafrika

Die Sonne Südafrikas im Glas!

Christiana v. Arnim, der Chefin des Weingutes, ist hier wieder ein hervorragender Wein gelungen. Im Stil eines Provence-Rosé's. Das Bukett zeigt intensive und verführerische Aromen von Erdbeeren, Pfirsichen und roten Kirschen, dazu etwas Zitrus und Mineral. Am Gaumen ein schönes Spiel von Frucht und Mineralität mit beeindruckender Tiefe und einer spritzigen, aber dezenten Säure.

Genießen Sie ihn als Apéritif, gemeinsam mit Freunden, zu kleinen Vorspeisen, besonders mit Meeresfrüchten, zu mittelkräftigen Salaten, zum Dessert mit Früchten und und und...

€8,70/Flasche

6er Karton = €50,50 (€8,42/Fl.)



Im Weither 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. 212/5702/3979

www.WeinundTee.de

E-Mail Wein@Infoberg.de

Qualitätsweine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Neue Welt u. a.

Iberica – Weindepot®

Weindepot der Bischoffinger WZG

Beste Tees aus aller Welt und Teezubehör

Sekt, Prosecco und Champagner

Feine Spirituosen

Excellente Cigarren und Accessoires

Ausgesuchtes Feinkostsortiment

Exklusive Gläser von Riedel & Spiegelau

Keramik von Hedwig Bollhagen

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

www.WeinundTee.de

Wiehl, Juli 2024

Lambrusco « Feudo Italia »

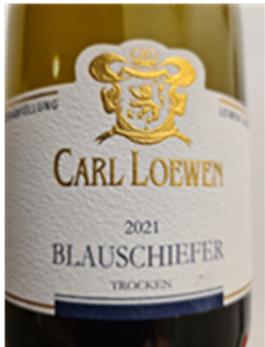
Casa Vin. Bennati, Cazzan di Tramigna, Veneto

Die Familie Bennati ist immer kreativ, wenn es um leichten Genuss geht. Und in den letzten Jahren erlebt der Lambrusco in Italien als Essensbegleiter (der er ursprünglich immer war) eine wahre Wiedergeburt! Wer ihn mit einmal mit einem Ragù Bolognese (Rezept s.u.), mit unserer Wildschwein-Mortadella oder einfach mit einer nicht zu intensiv gewürzten Pizza probiert hat, weiß was wir meinen.

Im Bukett reife rote Früchte wie Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren. Im Mund findet sich die feine Frucht wieder, verbunden mit einer schönen Fruchtsüße, die mit der feinen Perlage als sehr animierend empfunden wird. Gedacht für den unkomplizierten Genuss mit 11,5% vol. und einem praktischen Schraubverschluss. Vielseitiger Speisenbegleiter (s.o.) und gut gekühlt ein ausgezeichnete Apéritif. Er gewinnt noch zusätzlich an Raffinesse mit ein paar Tropfen Gin im Glas.

€6,-/Flasche

6er Karton = €35,- (€5,83/Fl.)



„Blauschiefer“ trocken 2022 (vegan)

Weingut Carl Loewen, Leiwen, Mosel

Cuvée aus Riesling und Rivaner, die beide von blauen Devonschieferböden stammen. Rasse und Frucht des Rieslings werden durch die feinen Muskat-Aromen und die zarte Säure des Rivaners ergänzt. Der Wein strahlt bei aller Mineralität Eleganz und Feinheit aus. Der richtige Weißwein zum unkomplizierten, aber nicht anspruchslosen Genuss! Schmeckt „pur“ ausgezeichnet und begleitet helles Gemüse, leichte Fischgerichte, Salate und milde Käsesorten aufs Beste!

€8,95/Flasche

6er Karton = €52,- (€8,67/Fl.)

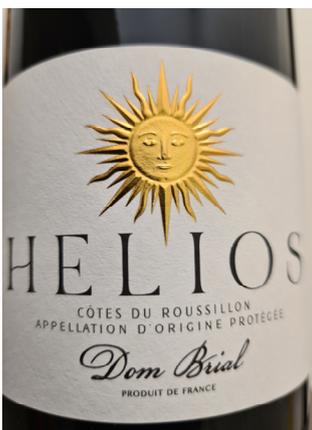
Grauer Burgunder Kabinett trocken 2023

Bischoffinger WZG, Bischoffingen i. Kaiserstuhl, Baden

Ein Grauburgunder, wie geschaffen für den Sommer! Nicht so kräftig wie der beliebte Grauburgunder aus der BB-Serie, dafür etwas leichter und frischer. Im frischen Bukett Noten von Birne und etwas Apfelquitte. Im Mund finden sich die fruchtigen Aromen wieder. Moderat in der Säure mit einem leicht cremigen Mundgefühl und schönem, animierendem Abgang. Sehr gut für sich zu genießen und toll zu Flammkuchen, leichten Salaten und Frischkäsesorten. Ein leichtes Sommeressen wie Pellkartoffeln mit Kräuterquark findet in ihm einen ausgezeichneten Begleiter!

€7,50/Flasche

6er Karton = €43,50 (€7,25/Fl.)



„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.)

Viña Capellana Tinto 2022 (bio, histaminarm)

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

Dieser Rotwein weist Histamin-Werte von unter 1,0 mg/Liter auf. Das ist gerade für Menschen wichtig, die an Symptomen einer Histamin-Unverträglichkeit leiden. Beispielsweise Migräne wird oft in Zusammenhang damit gebracht. Hinzu kommt, dass er wirklich trocken (Rest-zucker unter 3g/Liter) und relativ säurearm ist. Das spricht für eine sehr gute Verträglichkeit und auch dafür, dass er bei Feierlichkeiten mit vielen Personen ein idealer Begleiter ist. 100% Tempranillo, in Edelstahl ausgebaut. Sehr moderate Säure. Intensive, tiefrote Farbe. Direkt an-sprechendes facettenreiches Bukett, in dem dunkle reife Früchte und Röstaromen dominieren. Am Gaumen angenehm fruchtige Noten von Waldbeeren sowie ein Hauch von Rosmarin. Ein körperreicher Rotwein mit samtigem Nachhall. Ideal zu rotem Fleisch (Barbecue!), eher fettem gebratenem Fisch und deftigen Eintöpfen. Sehr gut auch zu Reis (Fleisch-Paella!), Pasta mit würzigen Saucen und mittelkräftigem Käse.



€7,20/Flasche

6er Karton = €42,- (€7,-/Fl.)

Summe der Einzelpreise = €45,75

Probierpaket = €42,- (auf zwei Pakete/Kunde begrenzt)

Ragù alla Bolognese

Für dieses beliebte Gericht gibt es wahrscheinlich so viele „Original“-Rezepte wie es „Nonnas“ in Italien gibt. Tatsächlich existiert ein offizielles Originalrezept der „Accademia Italiana Della Cucina“, die die traditionelle italienische Küche und Lebensart schützen möchte, welches dort am 17. Oktober 1982 hinterlegt und am 20. April 2023 mit einem Update versehen wurde. Traditionell wird Ragù alla Bolognese mit Tagliatelle (in ausgezeichneter Qualität bei uns erhältlich) genossen. Aber man sollte das auch nicht zu ernst nehmen und wenn es schnell gehen soll oder muss, gibt es auch einfachere Alternativen und auch mit Spaghetti oder Linguine (ebenfalls bei uns erhältlich) schmeckt das...



Zutaten für 4 Portionen:

450g gemischtes Hackfleisch (im Original 60% Rindfleisch und 40% Schwein)

50g Karotten

1 Stange Staudensellerie

50 g Zwiebel,

300 g passierte Tomaten

½ Glas trockener Weißwein (nach Geschmack auch Rotwein oder Lambrusco (s.o.)

Olivenöl,

Salz, Pfeffer

Frisch geriebene Muskatnuss nach belieben

etwas Gemüsebrühe

Zubereitung:

In 3 EL Olivenöl die fein zerhackten Karotten, Sellerie und Zwiebel anbraten lassen, dann das Hackfleisch hinzufügen und gut rühren, solange bis es „brutzelt“. Den Wein hinzufügen und sanft rühren, bis er ganz verdunstet ist. Schließlich die passierten Tomaten hinzufügen, würzen, den Topf zudecken und ca. 2 (!) Stunden lang sehr langsam köcheln lassen. Falls notwendig, Brühe hinzufügen. Zum Schluss noch einmal mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Buon Appetito!

Auch der Primitivo aus unserem Angebot ist dazu ein ausgezeichneter Begleiter! □

Weine im Angebot

Primitivo Puglia "Carrione" 2021

IGT Puglia, Agricole Selvi, Barberino Val d'Elsa, Italien
Seit Jahren beliebt und gern genossen! Ein Rotwein, der auch in der wärmeren Jahreszeit, besonders am Grill, Freude bereitet. 100% Handlese und Ausbau in Edelstahlfässern, um ein Maximum an Frucht und naturbelassenen Aromen zu erreichen. Im Bukett reife dunkle Früchte und ein warmer, animierender Ton. Im Geschmack kräftig mit moderater Säure. Die reifen Früchte finden sich wieder und münden in einen samtig-weichen harmonischen Abgang.

Die Familie Falorni empfiehlt diesen Wein speziell zu Gegrilltem und zu Ravioli in Tomatensauce. Uns schmeckt er durchaus auch zu etwas pikanter gewürzten Speisen mit Chili oder arabischen Gewürzen und zu kräftigen Antipasti! Der Wein ist optimal lagerfähig für die nächsten 2-3 Jahre.

Statt €8,-/Flasche jetzt €7,40/Flasche
6er Karton = €43,- (€7,17/Fl.)



Weißer Burgunder «Alte Reben» trocken 2023 – neu bei uns

Weingut Julius Zotz, Heitersheim, Markgräflerland, Baden
Die Linie „Alte Reben“ steht im Weingut Julius Zotz für besonders charaktervolle Weine mit einem – wie wir meinen – exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis. Wir haben als Rotwein auch den Spätburgunder „Alte Reben“ in unserem Sortiment!
Der Wein wurde nach der Handlese und anschließender kurzer Maischestandzeit in Edelstahl vergoren und reifte bis zur Abfüllung auf der Feinhefe. Die Selektion von 25-40 Jahre alten Rebstöcken präsentiert sich mit Zitrusaromen, Noten von Apfel und Birnen und zartem Blütenduft. Am Gaumen erfrischend und elegant mit zarter Cremigkeit, guter Dichte und langem Abgang.

Als vielseitiger Essensbegleiter eignet er sich hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel, Kalbfleisch, Sushi und Pasta mit sahnigen Saucen.

Statt €11,50/Flasche jetzt €10,65/Flasche
6er Karton = €62,- (€10,33/Fl.)

Tees der Monate Juli/August:

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!