

Wein & Tee bei E.

**Wir wünschen Ihnen allen gesunde, entspannte und genussreiche Sommermonate!
Zwecks Entspannung und Genuss sind wir sehr gern für Sie da!**

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

Aktuelles – Juli/August 2026

Wiehl, Juli/August 2026

Termine, Termine:

Unser nächster Weinabend findet am Samstag, 11.07.26, 18.00 – 22.00 Uhr statt und steht unter dem Motto „White Evening“

Ein „White Evening“ ist ein wunderbarer Anlass, den Sommer und das Leben stillvoll zu feiern! Wer einmal an einer solchen „White“-Veranstaltung teilgenommen hat, weiß dass durch die gemeinsame helle Kleidung ein ganz besonderes Gemeinschaftsgefühl und gute Stimmung entsteht.

Wir finden, das passt zu Wiehl!

Es geht ansonsten zwanglos wie immer zu.

Der „Dresscode“ ist „sommerlich leger“!

Wir werden feine sommerliche Weine, Sekte und passende leichte Häppchen anbieten, ähnlich wie bei unseren bisherigen Weinabenden. Wir freuen uns auf die gemeinsame Zeit mit Ihnen!

Einige Anmeldungen sind noch möglich unter Info@weinundtee.de.

Schützenfest in Lindlar

Nach dem wunderbaren Bacchusfest des Schützenvereins steht in Lindlar bereits der nächste Jahreshöhepunkt bevor! **Vom 31. Juli – 04. August 2026** 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 Weinabend im August

Steht unter dem Motto:

„Zum Wohl – die Pfalz!“ – Pfälzer Weine sind Spitze!

Am Samstag, 29.08.2026, 18.00 – 22.00 Uhr

werden wir ausgesuchte Sekte und Weine aus diesem hervorragenden Weinbaugebiet anbieten. Mit etwas Glück werden wir auch schon den ersten frischen Federweißen anbieten können und selbstverständlich lassen wir uns bei den Häppchen von der Pfälzer Küche inspirieren.

Einige Anmeldungen sind noch möglich unter Info@weinundtee.de.

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 Rohslepe

E-Mail Info@WeinundTee.de

www.WeinundTee.de

Rückblick auf unseren Weinabend „Hola España“

Unser Weinabend „Hola España“ war nach dem italienischen Abend die zweite Veranstaltung dieses neuen Konzeptes. Wir entsprechen damit dem Wunsch vieler Kunden, mehr Weinveranstaltungen auf unserem Hof (bzw. bei schlechtem Wetter im Geschäft) durchzuführen. Es gibt im Wiehler Ortskern bedauerlicherweise wenige Möglichkeiten, ein gutes Glas Wein gemeinsam mit Freunden in größerem Rahmen mit dazu passenden kulinarischen Kleinigkeiten zu genießen. Diese Lücke wollen wir wenigstens in der wärmeren Jahreszeit teilweise füllen. Nach zwei Veranstaltungen dieser Art können wir eine überaus positive Zwischenbilanz ziehen.

Der Hinweis sei erlaubt, dass bei gutem Wetter – das weiß man meist ein paar Tage vorher - auch spontane Besuche möglich sind. Die von uns vorgegebene Zahl von 40 Personen bezieht sich nur auf die „Schlechtwettervariante“ bei uns in den Innenräumen.

Bei der Weinauswahl für „Hola España“ gab es bei den Gästen vier Favoriten, die wir Ihnen kurz vorstellen wollen:

Rosé trocken „Vivanco Lias Finas“ 2025 (vegan und histaminarm)

DOCa Rioja, Bodegas Vivanco, Briones, Spanien

Ein besonders fruchtiger Rosé, der uns sofort begeistert hat! Cuvée aus vorwiegend Tempranillo, Garnacha Tinta und einer Spur Garnacha Blanco – in Edelstahl ausgebaut und auf der Feinhefe („Lias Finas“) gereift. Im intensiven Bukett Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Im Mund frisch und cremig, mit einer ausgewogenen Säure und fruchtigem Abgang. Konsequent trocken mit 1,6g Restzucker/Liter, dabei vollkommen harmonisch im Spiel zwischen Frucht und Säure. Für Spanien-Fans eine Offenbarung! Der perfekte Roséwein, um ihn „einfach so“ zu genießen! Er harmonisiert ausgezeichnet mit Fischgerichten, namentlich Lachs und Lachsforelle, vielfältigen Salaten und hellem Fleisch.

€ 10,-/Flasche

6er Karton = € 58,- (€ 9,67/Fl.)



Blanco trocken „Vivanco Lias Finas“ 2025 (vegan und histaminarm)

DOCa Rioja, Bodegas Vivanco, Briones, Spanien

Dieser weiße Rioja schafft neue Maßstäbe und ist anders als alles, was sonst an Weißweinen in der Rioja erzeugt wird. Er wird ausschließlich in Edelstahl ausgebaut und auf der Feinhefe („Lias Finas“) gereift. Cuvée aus Viura, Tempranillo blanco und Maturana blanca und der erste weiße Rioja in dieser Rebsortenzusammensetzung. Im Glas ein helles Gelb mit grünen Tönen. Opulentes Bukett, vielschichtig mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und weißen Pfirsichen. Frisch und ausgewogen im Mund, gehaltvoll mit gutem Trinkfluss und langem Abgang. Ein anspruchsvoller Weißwein, der ausgezeichnet für sich genossen werden kann. Darüber hinaus eine gute Wahl zu weißem Fleisch, kalten Cremes, Tapas, Schinken, Fischgerichten und Meeresfrüchten sowie mittelkräftigem Käse.

€ 10,-/Flasche

6er Karton = € 58,- (€ 9,67/Fl.)



„Lust for Life“ brut (vegan)

Wines n' Roses Viticultores, Valencia, Spanien

Der Name dieses Sektes ist Programm! 100% Macabeo mit nur 11% vol. und viel Geschmack! In der Nase präsentiert er ein feines und elegantes Bukett nach hellen Früchten. Im Mund frische Früchte, sehr ausgewogen und erfrischend mit moderater Säure.

Macht einfach Spaß und ist sehr erfrischend als Aperitif, zu leichten Mahlzeiten und Desserts.

€ 11,50/Flasche

6er Karton = € 67,- (€ 11,17/Fl.)





Rioja Crianza Tinto „El Guardián“ 2021

DOCa Rioja, Criadores de Rioja, Alberite, Spanien

Als El Guardián = „Wächter“ oder „Bewahrer“ wird in der Rioja der Bienenfresser-Vogel bezeichnet. Und das in doppeltem Sinne: Zum einen schützt dieser farbenprächige Vogel die Weinberge vor schädlichen Insekten. Zum anderen setzt seine Existenz voraus, dass nicht mit Pestiziden und anderen Chemikalien im Weinberg gearbeitet wird, sondern nachhaltig und im Einklang mit der Natur. Wo es also dem „Guardián“ gut geht, wächst Wein im Einklang mit der Natur... Dieser Rioja ist eine Cuvée aus 90% Tempranillo und 10% Garnacha, 12 Monate in gebrauchten französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Im Glas dichtes Rot. Das Bukett ist von reifen dunklen Waldfrüchten und dezenter Vanille geprägt. Im Mund dann ausfüllend, weich und harmonisch mit Noten reifer roter Früchte, würzigen Anklängen und etwas Vanille. Der Abgang ist lang und harmonisch. Dort in der Region traditionell empfohlen zu Lamm- und Rindersteaks, kräftigen Gemüsetapas und mittelkräftigem Käse. Wir lieben ihn auch „einfach so – unkompliziert, aber nicht anspruchslos“. Lagerpotenzial für ca. 8 Jahre ab Jahrgang.

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

Unser Probierpaket „sommerliche Weinempfehlungen“:



Rosé « L'Esprit de Belair » 2025

AOC Bergerac, Stéphane Puyol, Lamothe Montravel

Diesen bezaubernden Rosé führen wir seit einigen Jahren in unserem Sortiment. Der aktuelle Jahrgang erscheint uns besonders gelungen! Cuvée aus 50% Merlot und 50% Cabernet Franc, kühl und langsam vergoren, um ein Maximum an Frucht zu extrahieren, sehr zarte Roséfarbe, ähnlich einem Blanc de Noir. Tropische Früchte, mineralische Töne und vielleicht ein wenig Cassis. Moderat in der Säure - ein perfekter Rosé zu jedem Anlass!

€ 8,95/Fl. 6er Karton = € 52,- = € 8,67/Fl.

Château de Bernadon rouge 2021

AOC Bordeaux, Ch. de Bernadon

Ein „kleiner“ Bordeaux der Spitzenklasse! Der Jahrgang 2021 ist köstlich, saftig mit deutlichen Noten von Sauerkirsche und Brombeere. Als in Edelstahl ausgebaute Cuvée aus 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc ist er am Gaumen charmant, rund, geschmeidig, dezent tanninhaltig und im Abgang mit dezenten Cassis-Noten. Ein ausgewogener, leichter Bordeaux mit sehr schönem Trinkfluss. Kann bei sommerlichen Temperaturen auch leicht gekühlt genossen werden. Ausgezeichnet zu mittelkräftigen Grillgerichten! 2 Sterne im Guide Hachette! Lagerfähig mit Potenzial bis ca. 2029.

€ 7,30/Fl. 6er Karton = € 42,50 (€ 7,08/Fl.)



Chardonnay Toskana 2024

IGT Toscana, Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino, Arezzo, Toskana

Ein betörend fruchtiger Chardonnay, wie man ihn selten findet! Kühl vergoren, um ein Maximum an Frucht zu erreichen. Im frischen Bukett reife helle gelbe Früchte wie Mirabellen und Pfirsiche und leichte florale Noten. Im Mund ein raffiniertes Zusammenspiel der hellen Früchte und mineralischer Töne. Die Säurewerte sind sehr moderat und liegen mit 5,3g/Liter deutlich unter denen der meisten Grauburgunder und eher im Bereich von Gutedel. Konsequenterweise trocken mit ca. 3,5g Restzucker/Liter. Der Abgang ist sehr frisch, belebend und macht Appetit auf den nächsten Schluck. Stets mehr als eine Flasche kalt halten. Als Apéritif und zur reinen Erfrischung ausgezeichnet, aber auch vielseitig zu leichten Speisen wie

hellem Risotto, Pasta mit hellen Saucen, Antipasti, hellem Gemüse und leichten Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten.

€ 7,75/Flasche 6er Karton = € 42,- (€ 7,-/Fl.)

Dona Vitoria Tinto 2023

VR Alentejo, Ravasqueira Vinhos, Arraiolos, Portugal

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Aragonez und Trincadeira, für 8 Monate in gebrauchten französischen Barriques gereift. Mit 1,5g Restzucker/Liter und 5,30g Säure/Liter wirklich trocken und relativ säurearm.

Im intensiven Bukett reife dunkle Früchte, nur ein Hauch Vanille und feinwürzige Töne. Im Mund kommen zu den reifen dunklen Früchten Noten von Steinpilzen und etwas Pfeffer (typisch für die Rebsorte Trincadeira) hinzu. Sehr harmonisch mit moderater Tanninstruktur und langem Abgang. Ausgezeichnet für sich zu genießen und ideal für kräftige Steaks, kräftiges Gemüse und mittelkräftigen Käse sowie auch Zartbitterschokolade.

€ 9,50/Flasche 6er Karton = € 55,- (€ 9,17/Fl.)



Gelber Muskateller trocken 2024

Weingut Hugl-Wimmer, Poysdorf, Weinviertel

Die Rebsorte Muskateller ist eine der ältesten, kultivierten Rebsorten und entsprang vermutlich in Kleinasien. Schon Kaiser Friedrich Barbarossa liebte diesen Wein, welcher auch im Nibelungenlied erwähnt wird. Auch die Römer schätzten den Muskateller als besonders edlen Wein! Der Gelbe Muskateller wird als die höchstwertige Varietät der Familie der Muskateller-Reben eingestuft.

Dieser Wein begeistert mit seinem traubigen Aroma und der fruchtig frischen Ausbauform mit wenig Restsüße und milder Säure. In der Nase verführerisch traubiger Muskatduft. Am Gaumen mit mittlerem Körper, typisch würzigem Muskataroma, feiner Fruchtigkeit und einem angenehmen Spiel von Frucht und Säure. Ausgezeichneter Apéritif, zu Salaten, Geflügelgerichten, vorsichtig gewürzter asiatischer Küche und „einfach so“!

€ 7,95/Fl. 6er Karton = € 46,- (€ 7,67/Fl.)

„DALIS“ bianco 2023

IGP Vigneti delle Dolomiti, Endrizzi, San Michele all'Adige, Trentino

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!

Jetzt als Jahrgang 2023 perfekt trinkreif mit Potenzial für weitere ca. 3 Jahre! Helles Gemüse 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!

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



Summe der Einzelpreise = € 53,40

Probierpaket = € 49,- (auf zwei Pakete/Kunde begrenzt)

Weine im Angebot



St. Laurent trocken 2022

Weingut Köster-Wolf, Albig, Rheinhessen

St. Laurent ist eine Rebsorte aus der Burgunderfamilie, die vor allem in Österreich große Bedeutung besitzt. Aber auch in der Pfalz und in Rheinhessen ist sie „im Kommen“. Sie zeichnet sich tendenziell durch tiefe Frucht und samtige Tannine aus. Dieser St. Laurent von Klaus Wolf zeigt ein duftiges Bukett nach Waldbeeren – insbesondere Brombeere, Walderdbeere und Weichselkirsche, etwas Veilchen. Saftig und animierend nach roten Beeren und Kirschen am Gaumen.

Das Spiel von Fruchtsüße und Säure ist perfekt ausbalanciert, der Wein wirkt beschwingt und hat einen sehr guten Trinkfluss mit mittlerem Abgang. Wir lieben ihn solo im Glas und zu mittelkräftigen Grill- und Gemüsegerichten, besonders wenn dabei Pilze im Spiel sind. Der Wein ist perfekt trinkreif und lagerfähig für die

nächsten 2-3 Jahre. Wir empfehlen das Pinot Noir-Glas der Serie „Veritas“ von Riedel.

Statt € 7,95/Flasche jetzt € 7,40/Flasche

6er Karton = € 43,- (€ 7,17/Fl.)

Weißburgunder trocken „Sommerlust“ 2025

Winzerkeller Sommerach, Sommerach, Franken

Dieser Wein war einer der „Favoriten“ auf dem 9. Bacchusfest in Lindlar und dem 16. „Wein & Musik“ in Bielstein – das aus guten Gründen!

Bukett nach grünen Äpfeln, etwas „Exotik“ und feine mineralische Töne vom Muschelkalkboden. Im Mund rund, füllig mit ausgeprägter Frucht und moderater Säure. Der Abgang ist mittellang, genussvoll und macht Lust auf den nächsten Schluck!

Sehr gut für sich zu genießen! Als vielseitiger Essensbegleiter eignet er sich hervorragend zu Fisch, Geflügel, Pasta mit sahnigen Saucen und auch zu Pilzgerichten wie z.B. Pfifferlinge.

Statt € 6,95/Flasche jetzt € 6,45/Flasche

6er Karton = € 37,50 (€ 6,25/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.

Schwarzer Tee „Black Mojito“ natürlich aromatisiert

Schwarzer Tee, süße Brombeerblätter, natürlicher Limettenöl-Trockenextrakt, Zimt, krause Minze, Limettenfruchtstücke, Pomelostücke, Hibiskusblüten, Lemongras, Süßholz, Sonnenblumenblütenblätter, Limettenöl und Spearminzöl. Ca. 2 Min. ziehen lassen

Alle Tees:

50g = € 3,00

100g = € 5,50

250g = € 12,50