

# Wein & Tee bei E.

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

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, September 2023

## Aktuelles – September 2023

### **Die Themen und Termine für unsere Verkostungen im Jahr 2024**

- *Die Verkostungsmöglichkeiten werden **tagsüber** während unserer normalen Geschäftszeiten (s.u.) angeboten, und zwar jeweils von Donnerstag bis Samstag. Diese Verkostungen sind für Sie (mit Ausnahme „Whisky-Spezial“ = € 30,-/Teilnehmer) KOSTENFREI.*
- *Es werden 10-12 Weine bzw. Spirituosen vorgestellt, dazu begleitende „Häppchen“.*
- *Anmeldungen sind erbeten, bezogen auf den konkreten Tag, also Donnerstag, Freitag oder Samstag. Dies dient dazu, die Verkostung und die „Häppchen“ optimal vorzubereiten. Das Platzangebot ist naturgemäß limitiert.*
- *Wir beginnen mit den Verkostungen am Donnerstag und Freitag jeweils pünktlich um 16.30 Uhr und am Samstag um 12.00 Uhr. Dauer ca. 2 Stunden.*
- *Für das Thema „Whisky Spezial“ ist eine verbindliche und von uns bestätigte Reservierung erforderlich.*
- *Auf Wunsch können Sie Einkaufsgutscheine zu dem entsprechenden Thema verschenken.*

### **Die Termine und Themen für das Jahr 2024:**

**Donnerstag – Samstag, 01. – 03.02.**

**Die Rebsorte Malbec**

**Donnerstag – Samstag, 14. – 16.03.**

**Aktuelles von der Ahr**

**Donnerstag – Samstag, 25. – 27.04.**

**Sauvignon Blanc International**

**Donnerstag – Samstag, 23. – 25.05.**

**Sommerweine & Feines**

**Donnerstag – Samstag, 29. – 31.08.**

**Aktuelles aus Baden & Württemberg**

**Freitag/Samstag, 08./09.11.**

**Whisky Spezial**

**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. 212/5702/3979

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

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

## Auto Mobil Schau und HEIMAT SHOPPEN in Wiehl

Am

**16./17. September**

findet traditionell die Wiehler Auto Mobil Schau statt. Zugleich führt der Wiehler Ring e.V. gemeinsam mit der IHK vom 15. – 24. September die Aktion HEIMAT SHOPPEN durch und am 17. September ist Verkaufsoffener Sonntag in Wiehl von 13.00 – 18.00 Uhr.

Wir werden bei gutem Wetter vom Freitag 15.09. – Sonntag 17.09. auf unserem Hof unsere „**Straußwirtschaft**“ eröffnen und verschiedene Spezialitäten und Weine anbieten.

Dazu werden in jedem Falle frischer Federweißer, warmer Zwiebelkuchen und Pfälzer Saumagen gehören. Bei schlechtem Wetter wird es bei uns drinnen sicher eng, aber gemütlich werden.

Unsere Straußwirtschaft haben wir am Freitag bis 21.00 Uhr, am Samstag von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr und am Sonntag von 13.00 – 18.00 Uhr geöffnet.

Im Rahmen der Aktion Heimat Shoppen laden wir Sie herzlich ein, sich an unserer

### **Tombola zugunsten der DLRG Wiehl**

zu beteiligen!

Die DLRG Wiehl engagiert sich ehrenamtlich für die Schwimmausbildung, die Ausbildung von Rettungsschwimmern und Sanitätern, die Sicherheit an unseren Talsperren und vieles mehr. Für unsere Wiehler Gemeinschaft, für die Entwicklung der Kinder und Jugendlichen, für sichere Freizeitmöglichkeiten kann man die Arbeit der DLRG nur würdigen und unterstützen. In diesem Jahr ist es gelungen, über Crowdfunding und mit Unterstützung der Volksbank Oberberg eG ein dringend benötigtes Einsatzfahrzeug anzuschaffen. Jetzt geht es um die Unterbringung dieses wertvollen Fahrzeuges. Dazu wollen wir mit unserer Tombola einen kleinen Beitrag leisten.

**Unsere Tombola läuft vom 11.09. – 23.09.2023**

**Jedes Los gewinnt! Wer schon einmal an einer unserer Tombolas teilgenommen hat, weiß, dass sich das für alle lohnt ☐**

**Lospreis €5,-.**

**Freuen Sie sich auf attraktive Preise, die Sie selbst je nach Gewinnkategorie auswählen können!**

## Frischer Federweißer wieder da!

Das sicherste Zeichen für den Herbstbeginn: Unser frischer Federweißer und auch -roter ist wieder da! Unser Federweißer kommt in diesem Jahr aus der Pfalz und Baden. Federweißer ist Traubenmost von frühreifenden Sorten wie Solaris, Huxelrebe, Ortega u.ä., der sich im Stadium der Gärung befindet. Je jünger er getrunken wird, desto süßer schmeckt er und hat weniger Alkohol. Mit fortschreitender Gärung wird er trockener und alkoholreicher, bis ca. 10% am Ende der Gärung. Federweißer ist eine Spezialität, zu der wir Zwiebelkuchen, Pfälzer Saumagen oder Quiche Lorraine empfehlen. **Beim Bäcker PanPan Kraus (Wiehl und Umgebung) bekommen Sie unseren Federweißen ebenfalls – gemeinsam mit bestem Zwiebelkuchen!**



Die Flaschen sind oben offen, auch wenn man das nicht direkt sieht – deshalb unbedingt aufrecht transportieren!

**1,0l = €4,- ohne Flaschenpfand**

## In der Herbstzeit bei uns erhältlich:

### **Pfälzer Saumagen**

"Gipfel aller Schlachtgenüsse" - so bezeichnet man den Saumagen in alten Kochbüchern. Der unvergleichbar gute Geschmack wird erreicht durch mageres Schweinefleisch, frische Kartoffeln (die gelben „Flecken“ auf dem Foto) und frisch gemahlene Gewürze wie original Thüringer Majoran. Pfälzer Saumagen ist fettarm und leicht! In Butter braten, dazu Brot, Salat und Federweißer, Riesling oder Grauer Burgunder.

Toll auch als Carpaccio – fragen Sie nach unserem Rezept!

**100g**

**€2,20**



## Neue Weine aus Spanien – Bio und histaminarm!

Die Bodegas Nodus aus der D.O. Utiel-Requena (östliches Spanien, landeinwärts von Valencia aus) ist eines der ältesten Bio-Weingüter Spaniens und zugleich ein Vorreiter, wenn es um modernen Weinbau, auch mit internationalen Rebsorten, geht. Eine große Besonderheit besteht darin, dass die hier vorgestellten Weine sämtlich Histamin-Werte von unter 1,0 mg/Liter aufweisen. Das ist gerade für Menschen wichtig, die an Symptomen einer Histamin-Unverträglichkeit leiden. Beispielsweise Migräne wird oft in Zusammenhang damit gebracht. Hinzu kommt bei den hier vorgestellten Weinen, dass sie wirklich trocken (Restzucker unter 3g/Liter) und relativ säurearm sind. Das spricht für eine sehr gute Verträglichkeit und auch dafür, dass diese Weine bei Feierlichkeiten mit vielen Personen ideale Begleiter sind.

### **Viña Capellana Blanco 2022**

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

Dieser Weißwein stammt zu 100% von Macabeo-Trauben und wurde in Edelstahl ausgebaut. Im Bukett Aromen von frischen Zitrusfrüchten mit Anklängen von Apfel und Birne, begleitet von leichten mineralischen Untertönen. Am Gaumen frisch und knackig mit dezenter Ananasnote, erneut Zitrusfrüchten, Birne und ein Hauch von weißen Blumen. Mittellanger, animierender Abgang. Ein ausgezeichnete Apéritif und für sich als pure Erfrischung zu genießen. Sehr gut zu weißem Fisch, Schalentieren, Meeresfrüchten, milden Käsesorten, weißem Fleisch und Salaten.



## Viña Capellana Rosado 2022

D.O. Utiel-Requena, Bodegas Nodus, Caudete de las Fuentes  
100% Tempranillo, in Edelstahl angebaut. Ausdrucksstarkes Bukett mit Nuancen von Walderdbeeren, Erdbeeren, roten Orangen, etwas Grapefruit sowie dezenten Anklänge von Anisaromen. Am Gaumen zupackend, mit Frische, Finesse und Länge. Im Nachgang dominieren Heidelbeeren. Auch dieser Wein ein schöner Aperitif, nicht nur im Sommer. Ausgezeichnet zu pikant gewürzten Reisgerichten oder Pasta mit Tomatensaucen und mittelkräftigen Salaten. Ein ausgezeichnete Begleiter der Grillsaison



## Viña Capellana Tinto 2022

D.O. Utiel-Requena, Bodegas Nodus, Caudete de las Fuentes  
100% Tempranillo, in Edelstahl angebaut. Sehr moderate Säure. Intensive, tiefrote Farbe. Direkt ansprechendes 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.



### Alle Weine

€7,20/Flasche

6er Karton, auch sortiert, = €42,- (€7,-/Flasche)

## Rot- und Weißwein im Monatsangebot (s.u.)

### Wieder da!

## Weine von der Weinmanufaktur Dagernova aus Bad Neuenahr-Ahrweiler

Wohl Jeder von uns hat noch die schrecklichen Bilder der Hochwasserkatastrophe an der Ahr und auch in vielen Städten in NRW vom Juli 2021 vor Augen. Neben den vielen Verlusten an Menschenleben wurde damals besonders das Ahr-Weinbaugebiet in schwerste Mitleidenschaft gezogen. Heute hat zwar der Wiederaufbau begonnen, aber viele Weingüter mussten vollständig neu aufgebaut werden und auch die Genossenschaften erlitten große Schäden und Verluste. Nach wie vor bedürfen sie unser aller Unterstützung. Bewundernswert ist, wie die Genossenschaft DAGERNOVA diese ganzen Probleme bewältigt und ganz hervorragende Qualitäten erzeugt!

Bei uns haben sich besonders die Blanc de Noir-Weine von DAGERNOVA inzwischen als feste Größe etabliert und haben auch schon große Feierlichkeiten wie das Bacchusfest und das Schützenfest in diesem Jahr in Lindlar bereichert:

### „Handschrift“ Spätburgunder Blanc de Noir trocken 2022

Spätburgunder weiß gekeltert – das ist ein Trend, der sich immer mehr durchsetzt und dem Bedürfnis nach leichteren Weinen folgt. Leicht heißt aber nicht anspruchslos. Das trifft gerade bei gutem Blanc de Noir wie diesem zu! Erfrischung pur mit exotischer Note. Die Weinlinie „Handschrift“ entspricht in der Qualitätspyramide etwa dem, was Einzelwinzer und der VDP als „Ortswein“ bezeichnen und damit über den Gutsweinen angesiedelt ist. Ein Wein, der ausgezeichnet für sich zu genießen ist und gerade jetzt auch zu Kürbisgerichten eine „gute Figur“ macht.

€9,50/Flasche

6er Karton =€55,- (€8,25/Fl.)





## „Dagernova“ Blanc de Noir feinherb 2022

„Leicht & lecker“ – ist die erste Assoziation bei diesem Wein. In der Nase exotische Zitrusaromen nach Mandarinen und Grapefruit. Im Mund eine außergewöhnlich schöne Frucht, die von der sehr dezenten Restsüße aufs Beste unterstützt wird. Und das alles bei nur 11% vol.! Die Feier mit Freunden und/oder Verwandten kommen!

**€8,50/Flasche**

6er Karton =€55,- (€9,17/Fl.)

## „Handschrift“ Weißburgunder trocken 2022

Ein außergewöhnlicher Weißburgunder! Kontrolliert kalt über drei Wochen vergoren und danach auf der Feinhefe gereift. Das führt zu einer enormen Fruchtfülle bei nur knapp 11% vol.! Im Bukett reiche, duftige Aromen, die an Ananas, Pfirsich und Maracuja erinnern. Der Geschmack ist frisch und fruchtig mit gut ausbalancierter, milder Säure und mittellangem Abgang. Ausgezeichneter Aperitif und perfekter Speisenbegleiter zu Meeresfrüchten, Kalbfleisch, mildem Käse oder zur asiatischen Küche.

**€10,65/Flasche**

6er Karton =€62,- (€10,33/Fl.)



## Weine im Angebot

**Viña Capellana Blanco & Tinto 2022 (siehe oben)**

Statt €7,20/Flasche

jetzt €6,55/Flasche

6er Karton, auch sortiert = €38,- (€6,33/Fl.)

## Tees des Monats im September:

### „Apfeltraum Südfrucht“ Fruchtetee

Mit ihrem fruchtig-frischen Geschmack nach Äpfeln und exotischen Früchten schafft diese Mischung immer gute Stimmung. Mit Apfel-, Pfirsich-, Ananas-, Mango- und Papayastücken und Aroma. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

50g € 2,65

100g € 4,80

250g € 10,90

### Roibuschtee „Birne-Vanille“

Mild und koffeinfrei – mit Birnenstücken, Ringelblumenblüten, Brombeerblättern, Vanillecuts und Aroma. Ca. 5 Minuten ziehen lassen.

50g € 2,35

100g € 4,30

250g € 9,75

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