

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 Zigarren

Ausgesuchtes Feinkostsortiment

Exklusive Gläser

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

www.weinundtee.de

Aktuelles – September 2025

Wiehl, September 2025

Termine, Termine

Auto Mobil Schau und HEIMAT SHOPPEN in Wiehl

Am **Sonntag, 07. September**

findet traditionell die Wiehler Auto Mobil Schau statt. Zugleich führt der Wiehler Ring e.V. gemeinsam mit der IHK vom 29.08.25 – 07.09.25 die Aktion HEIMAT SHOPPEN durch und am 07. September ist Verkaufsoffener Sonntag in Wiehl von 13.00 – 18.00 Uhr.

Wir werden bei akzeptablem Wetter am Sonntag, 07.09.25 von 13.00 -18.00 Uhr auf unserem Hof unsere „Straußwirtschaft“ eröffnen und verschiedene Spezialitäten und Weine anbieten.

Dazu werden in jedem Falle frischer Federweißer, warmer Zwiebelkuchen von PanPan Kraus und Pfälzer Saumagen (s.u.) gehören. Bei schlechtem Wetter wird es bei uns drinnen sicher eng, aber gemütlich werden.

Konzept und Termine für unsere Verkostungen und Veranstaltungen im Jahr 2026

Vielfach und besonders in diesem Jahr wurde an uns der Wunsch herangetragen, **mehr Weinveranstaltungen auf unserem Hof** durchzuführen. Hinzu kommt, dass es im Wiehler Ortskern mit dem bedauerlichen Wegfall des Restaurants „PUR“ noch weniger Möglichkeiten gibt, ein gutes Glas Wein gemeinsam mit Freunden in größerem Rahmen zu genießen. Bisher haben wir unseren Hof lediglich zu den Veranstaltungen des Wiehler Ringes e.V. bzw. der Stadt Wiehl für „Straußwirtschaften“ geöffnet. Das werden wir ab 2026 ändern und mehrfach jeweils an einem Samstagabend „**Wein-abende**“ auf unserem Hof bzw. im Geschäft (Wetter) durchführen.

Ein anderer Punkt, der uns zu Veränderungen drängt, ist die Weiterentwicklung unserer bisherigen Verkostungen: Der bisherige Termin am jeweiligen Freitag und auch Samstag kollidierte immer stärker mit unseren personellen Gegebenheiten und den „normalen“ geschäftlichen Anforderungen. Wenn wir jetzt zusätzlich weitere Abendveranstaltungen durchführen, kommen wir über die Grenze unserer Leistungsfähigkeit in der von Ihnen gewohnten und von uns erwartbaren Qualität.

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

USt.-ID: DE450609318

www.WeinundTee.de

E-Mail Info@weinundtee.de

Um beides – Verkostungsmöglichkeiten und Veranstaltungen – „unter einen Hut“ zu bringen, werden wir unsere bisherigen Verkostungen modifizieren:

Bei unseren Verkostungen werden wir künftig jeweils Mittwochs und Donnerstags von 16.00 – 18.30 Uhr jeweils 10 Weine, Spirituosen oder Feinkostartikel zu einer bestimmten Thematik von uns betreut zur Verkostung für Sie vorbereiten und dazu auch weitere Informationen zur Verfügung stellen. Das gibt Ihnen die Möglichkeit, diese Produkte im zwanglosen Rahmen zu verkosten (und natürlich auch zu kaufen). Wir bitten um Anmeldung für eine bessere Planung und Vorbereitung. Die Teilnahme ist für Sie weiterhin kostenfrei (mit Ausnahme „Whisky-Spezial“ = € 30,-/Person).

Die Verkostung „Whisky-Spezial“ werden wir wie bisher im gewohnten Rahmen durchführen.

Unsere Weinabende planen wir als zusätzliche Veranstaltungen, über die Verkaufsoffenen Sonntage und bisherigen Veranstaltungen des WIR hinaus. An vier Samstagen in der wärmeren Jahreszeit, jeweils von 18.00 – 22.00 Uhr werden wir auf unserem Hof (bzw. bei schlechtem Wetter Drinnen) Tische und Bänke aufbauen und wie bei unseren bisherigen „Straußwirtschaften“ Weine sowie Köstlichkeiten (wie z.B. Käseteller, Pastetenteller, Antipastiteller usw.) anbieten. Dabei sollen sowohl neue als auch besonders beliebte und auch hochwertige Weine auf der Karte stehen. In dieser Hinsicht sind wir für Wünsche und Vorschläge offen und die Erfahrung wird zeigen, was Sie wünschen.

Bei vorhersehbar schlechtem Wetter sind wir im Innenraum auf max. 40 Personen limitiert und können deshalb auch nur bis zu dieser Größenordnung Reservierungen annehmen.

Schriftliche Reservierungen sind für unsere Planung unumgänglich.

Verkostungen - Termine und Themen für das Jahr 2026:

Mittwoch/Donnerstag, 28./29.01.	Hochprozentiges aus Obst
Mittwoch/Donnerstag, 25./26.02.	Aktuelles aus Bordeaux
Mittwoch/Donnerstag, 15./16.04.	Gemüseantipasti aus unserem Sortiment
Mittwoch/Donnerstag, 09./10.09.	Aktuelles aus Argentinien & Chile
Mittwoch/Donnerstag, 07./08.10.	Pasteten für die kältere Jahreszeit
Freitag/Samstag, 06./07.11.	Whisky Spezial

Für das Thema „Whisky Spezial“ ist eine schriftliche Anmeldung (E-Mail), Vorauszahlung sowie eine von uns bestätigte Reservierung erforderlich.

Weinabende – Termine und Themen für das Jahr 2026

Samstag, 09.05.26	„una sera italiana“ – die Leichtigkeit des Seins im Glas und auf dem Teller
Samstag, 13.06.26	„Holá España!“ – Spanien ist mehr als, aber auch Rioja!
Samstag, 11.07.26	„White Evening“ – wir feiern den Sommer, weiß gekleidet, mit ausgesuchten Weißweinen und Sekten
Samstag, 29.08.26	„Zum Wohl – die Pfalz!“ – Pfälzer Weine sind Spitze!

Wir hoffen, dass dieses neue Konzept Ihre Zustimmung und eine breite Resonanz findet und freuen uns sehr auf die gemeinsamen Veranstaltungen mit Ihnen!

Frischer Federweißer trifft ein!

Das sicherste Zeichen für den Herbstbeginn: Unser frischer Federweißer kommt in der ersten Septemberwoche! Unser Federweißer kommt in diesem Jahr aus 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 von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim/Pfalz

Die Metzgerei Hambel in Wachenheim ist DER Experte für diese Pfälzer Spezialität und liefert Saumagen in die ganze Welt – denn Genießer wissen die einzigartige Qualität dieses Handwerksbetriebes zu schätzen! Familiengeführt und der Tradition verpflichtet - es werden ausschließlich regional erzeugtes Fleisch und beste Zutaten verwendet. "Gipfel aller Schlachtgenüsse" - so bezeichnet man den Saumagen in alten Kochbüchern. Der un-



vergleichbar gute Geschmack wird durch mageres Schweinefleisch, frische Kartoffeln (die gelben „Flecken“ auf dem Foto) und frisch gemahlene Gewürze wie original Thüringer Majoran erreicht. Hambels Saumagen ist mit unter 5% Fettanteil sehr leicht! In Butter braten, dazu Brot, Salat und Federweißer, Riesling oder Grauer Burgunder.

Toll auch als Carpaccio mit einem Dressing aus unserem Hausmachersenf und feinstem Balsamico Bianco – fragen Sie nach unserem Rezept!

100g € 2,40

*Als besondere Spezialität werden wir versuchsweise (je nach Kundenresonanz) auch **Pfälzer Saumagen mit Kalbfleisch und Trüffeln** anbieten. Eine exquisite Komposition, die alle Trüffelfans begeistern wird! Dieser erlesene Saumagen wird außer im Restaurant der Hambels in Wachenheim selbst auch im Gasthaus „Mandelhof“ in Neustadt-Haardt (www.Mandelhof.de) angeboten.*

100g € 4,90

Pfälzer Burger

Einfach, lecker und einfach mal etwas Anderes!

Sie brauchen für zwei Burger:

2 Laugenbrötchen (PanPan Kraus)

Pfälzer Saumagen in ca. 1,5cm starker Scheibe (bei uns erhältlich)

Zwiebelringe von einer mittleren Zwiebel, dünn geschnitten

1 EL Butter

Hausmacher-Senf mit Meerrettich (bei uns erhältlich)

Eisbergsalat oder Krautsalat

Mindestens ()eine Flasche Riesling/Weißburgunder/Grauburgunder...

Die Laugenbrötchen aufschneiden und mit dem Hausmachersenf großzügig bestreichen. Die Saumagenscheibe in zwei Teile schneiden und in der Butter beidseitig anbraten. Herausnehmen und in der verbliebenen Butter die Zwiebelringe farblos anschwitzen, so dass sie weich, aber noch nicht braun sind.

Die Unterseite des Laugenbrötchens mit etwas Krautsalat oder klein geschnittenem Eisbergsalat belegen. Ein Viertel der Zwiebelringe und eine halbe Saumagenscheibe darauf geben. Dann wieder die Zwiebeln, den Krautsalat und die Oberseite des Laugenbrötchens. Mit einer guten Flasche Riesling/Weißburgunder/Grauburgunder... genießen!

Einige Weinempfehlungen für den Herbst und „Neuankömmlinge“



Dinastía Vivanco blanco 2024 (histaminarm)

DOCa Rioja, Bodegas Vivanco, Briones, Spanien

Das Weingut Vivanco gehört besonders mit seinem sehr beliebten Rotwein „Dinastía Vivanco Crianza“ seit vielen Jahren fest zum Sortiment von Wein & Tee bei E.. Das Weingut gehört zu den absoluten Spitzenerzeugern der Region und ist als Familienbetrieb seit Generationen höchsten Qualitätskriterien verpflichtet. Darüber hinaus betreibt die Familie in der Rioja das wohl weltweit größte und bedeutendste Museum für Weinkultur! Ein einzigartiges Projekt, das jedem Besucher unvergessliche Eindrücke schenkt!

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. 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.)

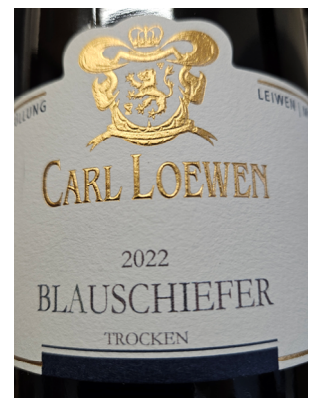
Blauschiefer trocken 2022 (vegan)

Weingut Carl Loewen, Leiwen, Mosel

Cuvée aus Riesling und Rivaner, die beide von blauen Devonschieferböden stammen. Zeigt jetzt als 2022er Jahrgang seine ganze Klasse! 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.)



Rothrosé trocken 2024

Weingut Roth, Happenbach, Württemberg

Das Weingut Roth liegt in der Nähe von Heilbronn und hat unter Sabrina Roth in den letzten Jahren eine bemerkenswerte Entwicklung genommen. Es wurde deutlich an der „Qualitätsschraube“ gedreht und das zeigt sich in der ganzen Breite des Sortimentes. Für den „Blaufränkisch“ haben wir seit Jahren treue und begeisterte Liebhaber...

Der Rosé von Sabrina Roth ist eine Cuvée aus je 1/3 Trollinger, Lemberger und Pinot Noir. Er wurde kühl in Edelstahl vergoren, um ein Maximum an Frucht zu erzielen.

Er duftet nach hellroten Früchten, wie reife Erdbeere und Waldhimbeere, abgerundet von einem anregenden und dezenten Duft nach frischer Minze. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und trocken mit einer animierenden Fruchtigkeit, die ihm einen erfrischenden und anregenden Charakter verleiht. Der Abgang ist mittellang und macht Freude auf den nächsten Schluck. Deshalb immer mehr als eine Flasche kalt halten. Sehr gut für sich zu genießen und ein vielseitiger Begleiter leichter Gerichte und Vorspeisen.

€ 8,95/Flasche

6er Karton = € 52,- (€ 8,67/Fl.)

Vieux Château Renaissance 2022

AOC Bordeaux, Vignobles Turtaut, Saint Sulpice de Pommier

Ein „guter alter Bekannter“, der im Jahrgang 2022 noch einmal qualitativ zugelegt hat (bei konstantem Preis seit Jahren) und den wir als „kleinen“ Bordeaux wärmstens empfehlen können!

Das Weingut liegt im Herzen des Entre-deux-Mers-Gebietes auf Böden, die sowohl Kies- als auch kalkhaltig sind. Bewirtschaftet werden 28ha mit im Durchschnitt 30 Jahre alten Rebstöcken. Eine Cuvée aus 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc, Handlese, ausgebaut und gereift in Edelstahl. Damit wird ein Maximum an klarer sauberer Frucht und Bordeauxtypizität erreicht. Das Bukett ist geprägt von reifen roten Früchten und mineralischen Tönen. Im Mund dann ausgewogen mit mittlerer Länge und angenehm empfundener Tanninstruktur. Die roten Früchte werden ergänzt von leicht kräuterigen Noten. Ein eleganter, sehr zugänglicher Bordeaux, der für den Jahrgang und in seiner Preisklasse Maßstäbe setzt. Zu Schmorgerichten aus rotem Fleisch, kräftigem Gemüse und Gegrilltem.

€ 8,-/Flasche

6er Karton = € 46,50 (€ 7,75/Fl.)



„Lust for Life“ brut (vegan)

Wines n' Roses Viticultores, Valencia, Spanien

Von Wines n' Roses kennen und lieben unsere Kunden bereits verschiedene Rotweine, die jeweils berühmten Songs der Popgeschichte gewidmet sind, wie „Born to be wild“, „Final Countdown“ oder „Light my Fire“. Jetzt kommt als prickelnder Moment „Lust for Life“ von Iggy Pop hinzu. Lust for Life ist ein Soloalbum von Iggy Pop, das 1977 in Zusammenarbeit mit David Bowie entstanden ist und zu den erfolgreichsten Alben des „Godfather of Punk“ gehört.

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,-/Flasche

6er Karton = € 64,- (€ 10,67/Fl.)



DIVIN Sparkling Sauvignon Blanc 0,0 (alkoholfrei)

DIVIN NoLow, Loire, Frankreich

Von DIVIN führen wir seit einiger Zeit verschiedene Weine mit 0,0% und die bisher schon sehr gute Resonanz der Kunden ermutigte uns, jetzt auch einen Sekt von DIVIN ins Sortiment aufzunehmen. DIVIN verfügt über das Know-how, die Weine mit relativ wenig Zucker und einem klar erkennbaren Rebsortenprofil zu erzeugen, was nach wie vor sehr selten ist. Das ist ein aufwendiges Verfahren mit überzeugenden Ergebnissen!



Hellgelb im Glas mit dezenten goldenen Reflexen. In der Nase sortentypische Noten von Passionsfrucht und Mango sowie zartere Noten von weißen Früchten, Pfirsich und Nektarine. Am Gaumen rund, mit Noten von reifen Früchten, die durch eine erfrischende Spritzigkeit ausgeglichen werden. Großartiger Aperitif!

€ 12,80/Flasche

6er Karton = € 74,50 (€ 12,42/Fl.)

Weine im Angebot

Dona Vitoria Tinto 2021

VR Alentejo, Ravasqueira Vinhos, Arraiolos, Portugal

Die traditionsreiche Familie Ravasqueira erzeugt nicht nur großartige Weine und Olivenöle, sondern betreibt auch ein äußerst bemerkenswertes Kutschenmuseum, in dem u.a. die für Victoria Luise gedachte Kutsche ausgestellt ist, wenn sie gemeinsam mit Manuel II als Königspaar aus dem englischen Exil nach Portugal zurückkommen würde. Das ist zwar nie passiert, aber die Kutsche ist dennoch ein Prunkstück dieses Museums und bildet das Bindeglied zu diesem bemerkenswerten Rotwein, der eine „große Auswahl = Grande Escolha“ des Weingutes ist.

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 feinswürzige 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 dunkle Schmorgerichte, kräftiges Gemüse und mittelkräftigen Käse sowie auch Zartbitterschokolade.



Statt € 9,50/Flasche

jetzt

€ 8,75/Flasche

6er Karton = € 51,- (€ 8,50/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. Sehr 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 Speisebegleiter; über grüne Salate, leichte Fischgerichte, helles Fleisch (z.B. Wiener Schnitzel), mittelkräftige Käse bis hin zu zurückhaltend gewürzter asiatischer Küche.

Statt € 10,50/Flasche

jetzt

€ 9,70/Flasche

6er Karton = € 56,50 (€ 9,42/Fl.)

Tees des Monats im September

„Mango Vanille“ Früchtetee mild natürlich

Mit ihrem fruchtig-frischen Geschmack nach exotischen Früchten schafft diese Mischung immer gute Stimmung. Mit Mangostreifen, Apfel-, - und Karottenstücken, Popkorn, Vanille, Saflorblüten und natürlichem Aroma. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

Schwarztee „Salziges Karamell“

Ein besonders feiner Schwarztee, der sehr gut für sich genossen werden kann und wunderbar mit Keksen und winterlichem Gebäck, aber auch mit einem kräftigen Happen harmoniert.

Schwarzer Tee, Aroma, Karamelltropfen, Aroma und salziges Kokos-Crunch. Ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 3,85
100g	€ 6,95
250g	€ 16,40

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