

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

Excellente Cigarren und Accessoires

Ausgesuchtes Feinkostsortiment

Exklusive Gläser von Riedel und Spiegelau

Keramik von Hedwig Bollhagen

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

Aktuelles – Oktober 2023

Wiehl, Oktober 2023

Vielen herzlichen Dank!

Unsere Tombola-Aktion im Rahmen der Aktionswochen Heimat Shoppen des Wiehler Ring e.V. gemeinsam mit der IHK und der Stadt Wiehl war wieder ein voller Erfolg. Und das ist in erster Linie allen zu verdanken, die unsere Lose innerhalb kürzester Zeit erwarben!

Wir konnten insgesamt

€570,-

an die DLRG Ortsgruppe Wiehl übergeben. Damit wurde ein Beitrag für die Schaffung wichtiger Voraussetzungen für die Einsatzbereitschaft geleistet. DLRG bedeutet Deutsche LEBENSRETTUNGS Gesellschaft. Das ist uns ein echtes Herzensanliegen! Wir sagen, auch im Namen der DLRG Ortsgruppe Wiehl ein ganz herzliches DANKE SCHÖN!

Aktuelles von der Rhône – in unserer Probieraktion!

Die Rhône gehört zu den ältesten und traditionsreichsten Weinbaugebieten Frankreichs – u.a. hat hier die Syrah-Traube ihren Ursprung. Neben Bordeaux (Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc) und Burgund (Pinot Noir) steht damit dieses Gebiet für eine der qualitativ wichtigsten Rotwein-Rebsorten, die auf der ganzen Erde bei entsprechenden Bedingungen angebaut wird. Die zweite wichtige Rotweinrebsorte des Gebietes ist Grenache Noir, die unter unterschiedlichen Namen („Garnacha Tinta“ in Spanien, „Cannonau“ in Italien, besonders auf Sardinien) im ganzen Mittelmeerraum angebaut wird und sogar die am meisten kultivierte Rotweinrebsorte der Erde ist.

Das Rhône-Gebiet kann grob in das nördliche Rhône-Gebiet und das südliche Rhône-Gebiet unterschieden werden. Im nördlichen Gebiet dominiert die reine Syrah-Traube, welche dort oftmals auf Schieferböden hervorragende Bedingungen findet. Das Gebiet erzeugt in der Tendenz sehr hochpreisige Weine, die in unserer Region relativ wenig bekannt sind.

Auch im südlichen Rhône-Gebiet findet man sehr exklusive Weine – Châteauneuf-du-Pape ist ein Synonym dafür. Aber es gibt auch eine große Anzahl qualitativ hervorragender Rotweine, welche durchaus erschwinglich sind. Meist handelt es sich um eine Cuvée aus 50% Syrah und 50% Grenache Noir, aber es gibt eine große Anzahl weiterer zugelassener Rebsorten, die in den Cuvées meist eine kleinere Rolle spielen. Das südliche Rhône-Gebiet ist seit ca. 15-20 Jahren eine Top-Empfehlung, wenn es um Weinqualitäten geht. Wir empfehlen Rhône-Weine besonders



Im Welther 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

E-Mail_Wein@Infoberg.de

zu rotem Fleisch und Schmorgerichten mit kräftigem Gemüse, wie sie in der kalten Jahreszeit gern gegessen werden. Gute Rhône-Weine zeichnen sich durch eine harmonische Tanninstruktur und einen warmen, würzig-fruchtigen Charakter aus, der durch die Rebsorten Syrah und Grenache Noir geprägt wird mit tendenziell deutlich weniger Säure als Pinot Noir-Weine aus Burgund.

Wir haben als „Einstimmung“ auf die kältere Jahreszeit vom Samstag, 30. September – Samstag, 14. Oktober 2023 einige Rotweine von der südlichen Rhône für Sie zum Probieren geöffnet und natürlich gibt es auch ein paar typisch französische Delikatessen, wie Pasteten, Käse usw. dazu:

1. Ventoux rouge „TerraVentoux“ 2020

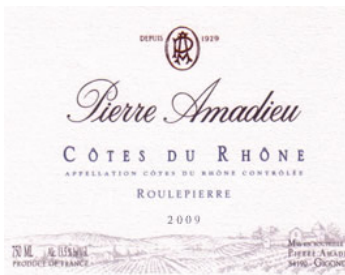
AOP Ventoux, Cave TerraVentoux, Villes sur Auzon

TerraVentoux ist eine Genossenschaft, die wir seit Jahren kennen und wegen ihrer stets zuverlässigen Qualitäten und des überragenden Preis-Leistungs-Verhältnisses der Weine sehr schätzen. Umweltschonender Anbau wird bei TerraVentoux großgeschrieben und es werden Methoden des "Integrierten Anbaus" nach der Charta Rhône Méditerranée angewendet. Die Weinberge liegen im zauberhaften Rhône-Tal auf einer Höhe von 350 bis 650 Metern.

Dieser Wein ist eine Cuvée aus 75 % Grenache noir und 25 % Syrah, in Edelstahl ausgebaut. Erdbeeren, Kirschen, Pfeffer, Kräuter und ledrige Facetten prägen den Duft. Am Gaumen trocken und sehr harmonisch. Die fruchtig-würzigen Töne finden sich wieder, der Abgang ist mittellang und animierend. Ausgezeichneter Wein „für alle Tage“ und zu kräftigen Klassikern wie Gulasch, Eintöpfen, Wild, Lamm und Aufläufen, die kräftig gewürzt sind.

€7,50/Flasche

6er Karton =€43,50 (€7,25/Fl.)



2. Côtes du Rhône „Roulepierre“ 2021

AOP CdR, Pierre Amadiou, Gigondas

Das Weingut Pierre Amadiou ist ein Familienunternehmen in 3. Generation mit insgesamt 140 ha, wovon 127 Ha. in der AOC Gigondas liegen. Damit ist Amadiou der größte Privatbesitzer von Weinbergen der AOC Gigondas (entspricht 10 % der Produktion) und eine Referenz für diese Appellation, welche neben Châteauneuf-du-Pape die prestigeträchtigste Appellation des südlichen Rhône-Gebietes ist. Die Cuvée Roulepierre wird aus den Rebsorten Grenache (75%) und Syrah (25%) erzeugt und im großen Holz-

fass ausgebaut. Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Pflaumen, Heidelbeeren, Kirschen, Töne nach Leder, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen kräftig, mineralisch mit viel Frucht, feinwürzig, „muskulöse Eleganz mit saftigem Biss“, samtig, sehr ausgewogen und mit langem Nachhall. Ein Genuss für sich und unsere besondere Empfehlung zu klassischen Rinderrouladen.

€9,45/Flasche

6er Karton =€55,- (€9,17/Fl.)

3. Côtes du Rhône Villages Chusclan « Les Genêts » 2019

AOC CdR Villages Chusclan, Vignerons Laudun Chusclan

Côtes du Rhône Weine unterliegen einer Klassifikation, die vom „einfachen“ Côtes du Rhône über „Côtes du Rhône Villages“ bis hin zu „Côtes du Rhône Villages + Ortsbezeichnung“ reicht. Das Terroir wird damit immer weiter eingegrenzt und es soll damit auch der jeweils höhere Qualitätsanspruch verdeutlicht werden. Es gibt aber auch großartige „einfache“ Côtes du Rhône von Top-Winzern und darüber hinaus noch Einzelappellationen wie Châteauneuf-du-Pape, Gigondas oder Vacqueiras. Von den 95 Côtes du Rhône Villages Appellationen dürfen nur 25 den Ortszusatz verwenden – bei diesem Wein eben „Chusclan“.

Weine aus Chusclan sind in Frankreich berühmt, weil das in ganz Frankreich schon seit dem Mittelalter beliebte Gericht „Lapin d'Arbousset“ von dort stammt. Es wurde bereits Ludwig XIV. serviert. Rezept s.u.



„Les Genêts“ bedeutet „Ginster“ und weist auf den mediterranen Charakter dieses Weines hin. Cuvée aus 50 % Grenache, 45 % Syrah und 5 % Carignan/Mourvèdre, traditionell im großen Holzfass ausgebaut. Im ausdrucksstarken Bukett Aromen nach reifen roten Früchten und zarten Mandeln. Weich und rund im Geschmack, dabei durchaus kraftvoll. Die intensive Frucht harmoniert mit den feinen Tanninen im langen, genussvollen Abgang. Ein großes Glas, gemütliche Atmosphäre – mehr braucht es nicht! Zu dem Kaninchenrezept hervorragend, aber auch zu einem Gänseessen absolut überzeugend! NOCH haben wir Flaschen aus dem hervorragenden Jahrgang 2019 vorrätig...

€12,90/Flasche

6er Karton =€75,- (€12,50/Fl.)

Summe der Einzelpreise = €29,85

Probierpaket = €27,- (auf zwei Pakete/Kunde begrenzt)

Lapin d'Arbousset (Kaninchen in Rotwein)

Für 4 Personen:

- 1 Kaninchen, küchenfertig, in Vorderläufe, Keulen, Brust und zwei Rückenteile zerlegt
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 12 ganze Schalotten, geschält
- 12 ganze Knoblauchzehen, geschält
- 400 ml Côtes-du-Rhône (vorzugsweise Chusclan s.o.)
- 3 Lorbeerblätter
- Je 1 schöner Zweig Thymian und Rosmarin
- Die Schale einer Orange, unbehandelt, in einem langen Streifen
- Salz
- Schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Das Fleisch salzen und pfeffern. In einem Schmortopf das Öl erhitzen und die Kaninchenteile rundherum anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Hitze reduzieren, Butter zum Öl geben und Schalotten und Knoblauch darin ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Wein ablöschen, Kräuter und Orangenschale zugeben und etwa fünf Minuten köcheln lassen.

Dann das Fleisch wieder dazugeben, den Topf mit einem Deckel fest verschließen und im Ofen bei 150 °C ca. 75 Minuten schmoren. Dabei immer wieder wenden und begießen. Das Fleisch soll sich zum Schluss leicht vom Knochen lösen, Zwiebeln und Knoblauch sollen sich mit der Gabel zerdrücken lassen.

Einfach mit Brot für den Fonds oder mit Bandnudeln (vielleicht mit etwas Trüffelbutter) servieren!

Weine im Angebot

“Light my Fire” Tinto 2020 (vegan)

D.O. Valencia, Wines n'Roses Viticultores, Valencia, Spanien

Die von fünf wein- und rockmusikbegeisterten Freunden gegründete Kellerei liegt in La Font de la Figuera im Inneren der Provinz Valencia und ist umgeben von Weinbergen, Oliven- und Mandelbäumen. Ihr Gebäude wurde 2020 erbaut und kombiniert das Traditionelle mit neuer önologischer Technologie. Es werden keine Chemikalien verwendet, um die Reben vor Krankheiten zu schützen. Zum Credo der Kellerei gehört: Keine Belastung der Umwelt, Filtrierung des Wassers zur Wiederverwendung, Sonnenkollektoren zur Energiegewinnung sowie Minimierung des CO²-Ausstoßes. Der herkömmliche Einsatz von Pumpen wird vermieden.



Der Song „Light my Fire“ der Doors wurde von Robby Krieger, dem Gitarristen der Doors geschrieben. Er ließ sich von den Elementen Erde, Wind, Wasser und Feuer inspirieren und konzentrierte sich auf das Feuer – inspiriert von „Play with fire“ von den Rolling Stones. In uns entfacht dieser Wein ein Feuer der Begeisterung...

100% Garnacha Tintorera (lokale Varietät der Garnacha Tinta – also Grenache noir s.o.), 9 Monate in französischen und amerikanischen Barriques gereift. Beeindruckendes Bukett nach dunklen Beerenfrüchten und feinen Röstaromen. Dazu ein Hauch mediterraner Kräuter. Im Mund sehr kraftvoll, dicht und „fleischig“ mit wunderbar eingebundenen feinen Tanninen. Die intensive Frucht ist lange am Gaumen präsent. Für sich zu genießen und hervorragend zu einem guten Steak, mit Rotwein zubereiteten Schmorgerichten, kräftigem Gemüse und gut gereiftem Bergkäse! Um das Potenzial dieses Weines auszuschöpfen, empfehlen wir, ihn aus dem Cabernet/Merlot-Glas der Serie „Veritas“ von Riedel zu genießen.

Statt €10,90/Flasche jetzt €10,-/Flasche
6er Karton = €58,- (€9,67/Fl.)



Grauer Burgunder „Familiengewächs“ trocken 2022

Winzerkeller Sommerach, Sommerach, Franken

Mit der Wein-Linie „Familiengewächs“ verfolgt diese Genossenschaft ein einzigartiges Qualitätskonzept. Die Familiengewächse tragen die Namen derjenigen Winzerfamilien, die für ihre Qualität im Weinberg verantwortlich sind.

Dieser Grauburgunder ist eine DER Weinentdeckungen dieses Jahres in unserem Geschäft! Der Jahrgang 2022 kann als besonders gelungen betrachtet werden. Darüber hinaus führen wir weitere Weine aus dieser Linie, wie z.B. Silvaner „Alte Reben“ trocken oder die bereits überaus beliebte Scheurebe feinherb.

Im ansprechenden Bukett dieses Grauburgunders finden sich Noten nach Birnenquitte, verbunden mit einer zarten Honignote. Im Mund findet sich die wunderschöne Frucht wieder und verbindet sich mit mineralischen Noten, die typisch für das Terroir des Sommeracher Katzenkopfes sind. Rund und füllig, ohne dabei „breit“ zu wirken mit einem mittellangen, animierenden Abgang. Grauburgunder in Bestform – jetzt zu genießen und lagerfähig für mindestens 4-5 Jahre.

Für sich zu genießen, für größere Feste bestens geeignet und ein sehr vielseitiger Essensbegleiter, der zu einer Brotzeit ebenso harmoniert wie zu Kürbis- oder Pilzgerichten, hellem Grillgut oder Pasta mit hellen Saucen.

Statt €8,95/Flasche jetzt €8,-/Flasche
6er Karton = €46,50 (€7,75/Fl.)

Tees des Monats im Oktober:

Schwarzer Tee „Rum-Rosine-Sahne“

Der richtige Tee für die kältere Jahreszeit! China-Ceylon-Mischung mit Weinbeeren und Aromen. Ca. 3-4 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

Früchtetee „Zimt-Pflaume“

Pflaumen- und Apfelstückchen, Zimt, Hibiskus, Hagebutten, Korinthen und Aroma – ca. 10 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 2,35
100g	€ 4,30
250g	€ 9,75

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