

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 von Riedel und Spiegelau

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

Aktuelles – Oktober 2025

Wiehl, Oktober 2025

Öffnungszeiten – für Ihre Planung

Im November/Dezember haben wir auch montags für Sie geöffnet – zu unseren üblichen Öffnungszeiten!

Unser Geschenk- und Präsent-service – weltweit

Der Jahreswechsel kommt ja für (fast) Jeden immer völlig unerwartet...

Da kann es nicht schaden, schon jetzt den einen oder anderen Gedanken darauf zu verwenden, denn in dieser meist randvoll gepackten Zeit – die eigentlich eine besinnliche Zeit sein soll – können Sie durch unseren Geschenk- und Präsent-service Zeit, Geld und Nerven sparen!

Wir verwenden nur Produkte von auserwählter Qualität. Liebevolle Verpackung ist für uns selbstverständlich! Wir halten eine große Auswahl an Körben u.ä. für diejenigen Geschenke bereit, die sie persönlich übergeben wollen. Präsente und Geschenke sind in jeder Preislage möglich – nur bei der Qualität unserer Produkte machen wir keine Kompromisse. Wir gewährleisten Unverwechselbarkeit und Hochwertigkeit Ihrer Geschenke und garantieren im Rahmen unserer Zusagen die korrekte, pünktliche und preiswerte Erledigung Ihrer Aufträge.

Wenn Sie Kundenpräsente verschicken wollen, brauchen Sie sich bei uns um nichts weiter kümmern. Wir verpacken und versenden auf Wunsch (in postgeprüften Kartons) mit DHL zu sehr günstigen Konditionen weltweit. Wir benötigen lediglich die Adresse und ggf. Ihre Karten. Alles Weitere erledigen wir für Sie. Ab Mitte Oktober haben wir für Sie unsere PRÄSENTLISTE mit verschiedenen Vorschlägen für Sie vorbereitet, die wir Ihnen auf Wunsch auch gern zusenden – Anfragen bitte an Info@weinundtee.de.

Wir weisen auch auf die Möglichkeit hin,

GESCHENKGUTSCHEINE

von uns zu verschenken. Das ist nach unserer Erfahrung eine der besten Möglichkeiten, Freude zu bereiten!

Liebevoll gestaltete Mitarbeiterpräsente von uns sind in den letzten Jahren immer beliebter geworden. Auch für uns ist es stets ein schönes Erlebnis, im Geschäft später von den Beschenkten sehr viel Anerkennung für unsere Auswahl und Qualität zu erfahren.

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

E-Mail Info@Weinundtee.de
www.WeinundTee.de

Unser Themenwochenende „Sekt, Crémant, Cava & Co.“

Das war für alle, welche diese Möglichkeit genutzt haben, eine spannende und genussreiche Verkostung! Unter anderem konnten wir die „Begriffsverwirrung“ bei Angaben auf Sektetiketten aufklären, was den geschmacklichen Charakter von Sekt usw. betrifft. Irrigerweise wird ja z.B. bei der Bezeichnung „Extra trocken“ häufig erwartet, hier einen wirklich trockenen Sekt ins Glas zu bekommen. Dem ist aber nicht so □ .

Je nach Süße unterscheidet man bei Schaumwein allgemein, also auch beim Sekt, sieben verschiedene Geschmacksangaben, die in der Europäischen Union einheitlich geregelt, aber in den Ländern unterschiedlich bezeichnet werden.

0 – 3 g/l Restzucker: naturherb (brut nature, zero Dosage)

0 – 6 g/l Restzucker: extra herb (extra brut)

0 – 12 g/l Restzucker: herb (brut)

12 – 17 g/l Restzucker: extra trocken (extra dry)

17 – 32 g/l Restzucker: trocken (dry)

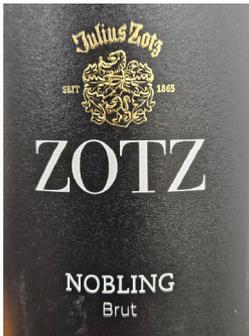
32 – 50 g/l Restzucker: halbtrocken (medium dry, demi-sec)

> 50 g/l Restzucker: mild (sweet, doux)

Der Gesetzgeber räumt eine Toleranz von 3 g/l ein.

Demgemäß steht die Bezeichnung „trocken“ für ein schon sehr deutlich schmeckbar süßes Geschmacksbild und relativ viel Zucker. Etwas verwirrend – aber jetzt „aufgeklärt“ □ .

Diejenigen Schaumweine, welche bei der Verkostung eine besonders gute Resonanz fanden und auch das breite Geschmacksspektrum beispielhaft aufzeigen, stellen wir hier noch einmal kurz vor:



1. Nobling brut

(Weingut Julius Zotz, Heitersheim, Markgräflerland, Baden)

Nobling ist eine seltene Rebsorte, die als Kreuzung von Silvaner und Gutedel hohes Qualitätspotenzial besitzt, aber auch bestimmte Ansprüche an das Klima stellt. Sie wird fast ausschließlich im Markgräflerland angebaut und ist auch dort relativ selten. Nobling eignet sich hervorragend für die Sekterzeugung!

Der Nobling brut vom Weingut Julius Zotz ist ein Musterbeispiel für einen fruchtbetonten Sekt mit feinen Zitrusaromen und perfekter Harmonie zwischen Frucht und Säure. Mit 11g Restzucker/Liter und nur 6,4g Säure/Liter sehr ausgewogen und verträglich. Die Perlage ist sehr fein!

Ein „universeller“ Aperitif und ausgezeichnete Begleiter leichter Gerichte, insbesondere Fisch wie Lachs oder Forelle.

€ 12,90/Flasche

6er Karton = € 75,- (€ 12,50/Fl.)

2. Crémant de Loire Rosé brut „Excellence“ Vegan

(AOC Crémant de Loire, Bouvet-Ladubay, Loire, Frankreich)

Die Bezeichnung « Crémant » stammt ursprünglich aus der Champagne und bezeichnete Sekte mit nur 3,5 bar Überdruck in der Flasche im Verhältnis zu „echtem“ Champagner mit mindestens 6 bar Überdruck.

Crémant wurde in der Champagne als der etwas einfachere, zugänglichere und auch preisgünstigere Sekt vermarktet. Der Erfolg fand viele Nachahmer außerhalb der Champagne, weil die Bezeichnung „Crémant“ keine Schutzrechte hatte, wie es beim „echten“ Champagner der Fall ist.

Um einerseits die Exklusivität des Champagners zu schützen und andererseits den Erfolg der Bezeichnung „Crémant“ weiterhin zu ermöglichen wurde 1994 EU-weit der Inhalt des Begriffs „Crémant“ neu geregelt. Danach ist Crémant, kurz gesagt, ein Sekt aus kontrollierter Herkunftsbezeichnung, welcher aus in dem jeweiligen Gebiet zugelassenen Rebsorten



nach der Methode der Klassischen Flaschengärung mit mindestens 9 Monaten Reifungsdauer hergestellt wird. In Frankreich sind Crémant de Loire und Crémant d'Alsace besonders beliebt. Wir führen im Sortiment auch verschiedene Crémants aus Deutschland, z. B. Crémant Baden vom Weingut Zotz sowie vom Weingut Kiefer.

Der Crémant Rose „Excellence“ von Bouvet-Ladubay gehört schon seit längerer Zeit zu den beliebtesten Sekten unseres Sortimentes! Ein Rosé-Sekt der Extraklasse! Rebsortenreiner Cabernet Franc mit mindestens 12-monatiger Flaschenreife. Im Bukett Aromen von reifen Himbeeren, frischen Erdbeeren, auch roten Johannisbeeren und Weinbergpfirsichen. Sehr geringe Säure mit 5,5g/Liter und mit 12g Restzucker/Liter sehr fruchtbetont. Er verführt mit seiner hellen Lachsfarbe, seinem angenehmen Mousseux und seiner feinen Struktur. Ideal als Aperitif und als vielseitiger Menübegleiter.

€14,45/Flasche 6er Karton = €84,- (€14,-/Fl.)



3. Cava brut nature Reserva „Vallformosa“ bio

(D.O. Cava, Vallformosa, Barcelona, Spanien) € 14,50

„Cava“ ist in Spanien die Bezeichnung für Sekte, welche aus bestimmten, gesetzlich geschützten Gebieten mit dort zugelassenen Rebsorten stammen (D.O. Cava) und nach der Methode der Klassischen Flaschengärung erzeugt werden. Der Begriff „Cava“ bedeutet „Keller“ und bezieht sich auf die besonders im Penedès-Gebiet (südlich von Barcelona) vorhandenen langen Kellergänge aus Kalkstein, in denen diese Sekte gereift werden. Dieser Cava brut nature Reserva reifte für mindestens 18 Monate auf der Flasche und zählt zum Besten, was in Spanien in dieser Kategorie erhältlich ist!

In der Nase entfaltet sich ein frisches, tief fruchtiges Aroma. Noten von grünem Apfel, Birne und Ananas sowie subtile Nuancen von Brioche und Trockenfrüchten, die von der Flaschenreife herrühren. Am Gaumen entfaltet sich ein intensives Geschmackserlebnis, das sich durch seine fruchtige Fülle und Ausgewogenheit auszeichnet. Er zeigt mit 1,2g Restzucker/Liter einen ausgeprägten trockenen Charakter, der aber in keiner Form „sauer“ ist (5,6g Säure/Liter), sondern ein besonders frisches Geschmacksbild mit sehr feiner Perlage erzeugt und mit einem langen, angenehmen und fruchtigen Abgang endet.

Ein ausgezeichnete Aperitif, eine geschmackliche Sensation zu Sushi, aber auch darüber hinaus zu vielfältigen Tapas, hellen Geflügelgerichten usw..

€14,50/Flasche 6er Karton = €84,50 (€14,08/Fl.)

Summe der Einzelpreise = €41,85

Kennenlernpaket im Oktober = €38,- (auf 2 Pakete begrenzt)

Gereiftes für den Herbst/Winter

In loser Folge wollen wir Weine aus unserem Lager vorstellen, die länger gereift sind und dadurch ein besonderes Geschmacksbild entwickelt haben, das zu entdecken sich lohnt. Die von uns vorgestellten Weine sind keineswegs „müde“, sondern zeigen sich „gerundet“, kraftvoll und harmonisch. Sie sind oftmals besonders spannende Essensbegleiter!

Silvaner Spätlese trocken „Sommeracher Katzenkopf“ 2014

Der Sommeracher Katzenkopf ist die berühmteste Weinlage dieses wunderschönen Weinortes auf der „Maininsel“ in der Nähe von Volkach. Sie ist nach Süden ausgerichtet und steigt sanft an. Das einzigartige Kleinklima und der besondere Boden machen diesen Weinberg zu einem der besten Rebstandorte Frankens und seine Weine haben Stammplätze auf den Bestenlisten nationaler und internationaler Weinverkostungen.

Fränkische Silvaner in der Kategorie „Spätlese“ haben i.d.R. ein besonders großes Reifungspotenzial und sind deshalb in der Top-Gastronomie als exquisite Speisebegleiter sehr beliebt. „Fränkischer Wein ist Wein für



Kranke", hieß es früher. Diese Aussage spielt auf die bekömmliche und mineralische Natur des typischen Weins dieser Region an □ .

Hellgelb im Glas zeigt dieser Silvaner Spätlese trotz seines Alters Frische und Klarheit. Im intensiven Bukett entfalten sich dezente Noten von reifem Apfel, Brioche und einer mineralischen Tiefe, die die charakteristischen Muschelkalkböden des Sommeracher Katzenkopfes widerspiegeln. Am Gaumen überzeugt er mit moderater Säure, kraftvoller Struktur und einem langen Abgang. Sehr gut – aus einem größeren Glas und bei ca. 9 - 11 °C – für sich zu genießen. Aber seine Bestimmung findet er besonders in mittelkräftigen Fleisch-, Fisch- und Gemüsesegerichten und zu mittelkräftigem Bergkäse. Beispielhaft zu einer Gänsebrust mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ist dieser Wein eine Offenbarung!

Jetzt perfekt trinkreif mit weiterem Potenzial für mindestens 3-4 Jahre.

€ 14,50/Flasche

6er Karton = €84,50 (€14,08/Fl.)

NEUES in unserer „süßen Ecke“ – Diamant-Pralinen aus Bochum



Die familiengeführte Confiserie Ruth aus Bochum fertigt seit 1968 hochwertige Pralinen und Schokoladen. Das wohl bemerkenswerteste Produkt sind die einzigartigen „Diamant-Pralinen“. Feinste Schokoladen und Füllungen und von Hand bemalt - jedes Stück ein Unikat!

Die Pralinen sind sämtlich alkoholfrei und (mit Ausnahme der „Bochumer“ – blau, vorn links im Bild) auch glutenfrei.

Diese Pralinen sind etwas ganz Besonderes. Sie haben ihren Preis, aber wer Sie einmal probiert hat, weiß, dass sie jeden Cent wert sind. Sie können auch als kleines Präsent z.B. zu zweit oder zu dritt verpackt werden. Wir führen aktuell die Sorten Dark Hazel, Sunny Orange, Herbe Himbeere, Cappuccino, Blaubeer-Joghurt, Bochumer und Crunchy-Nougat.

Je Stück €1,75

Daube provençale

Ein Essen – wie gemacht für die kältere Jahreszeit und als Familiensessen perfekt vorzubereiten. Wir haben dieses Rezept bereits vor vielen Jahren veröffentlicht, werden aber immer wieder danach gefragt, weshalb wir es hier für Sie noch einmal aufgeschrieben haben.

Zutaten für 6 Personen

1,5 kg Rindfleisch (Falsches Filet und/oder Rinderwade)

Für die Marinade:

1 große Zwiebel

1 Suppengrün

1 Lorbeerblatt

etwas Muskat

2 Nelken

10 weiße Pfefferkörner (zerdrückt)

4 Wacholderbeeren (zerdrückt)

750 ml südfranzösischer Rotwein (Côtes du Rhône o.ä.) (bei uns erhältlich)



Für die Zubereitung:

1 große Zwiebel

200 g Lardo di Colonnata (bei uns erhältlich)

3 Knoblauchzehen (geschält + zerdrückt)

1 Stück unbehandelte Orangen- oder Zitronenschale

3 El Olivenöl (bei uns erhältlich)

Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence

300 g dunkle Oliven entsteint (bei uns erhältlich)

Zubereitung:

2 Tage vorher das Fleisch in gleichmäßige Stücke à 100 g schneiden. Eine Zwiebel grob hacken, das Suppengrün putzen und nicht zu klein schneiden. Zusammen mit dem Lorbeerblatt, den Nelken, den zerdrückten Wacholderbeeren, etwas Muskat und den zerdrückten Pfefferkörnern (alle Gewürze in ein Teeei geben - es beißt niemand gern auf Nelken oder Wacholderbeeren!) in dem Wein über Nacht marinieren, dabei abdecken und kühl stellen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 150° vorheizen. Einen nicht zu großen Schmortopf wählen, der gut schließt und in den Backofen kann. Die Fleischstücke abtropfen lassen und gut abtrocknen. Den Lardo klein schneiden, die zweite Zwiebel in Ringe. Die Fleischstücke in einem Schmortopf im Öl rundherum nach und nach scharf anbraten (immer nur 3-4 Stücke, diese dann herausnehmen und in eine Schüssel legen). Dann den Lardo und die Zwiebelringe zugeben und leicht anschmoren. Das ganze Fleisch wieder in den Topf zurückgeben und gut mit Lardo und Zwiebeln vermischen. Salzen. Dann die Marinade mit allen Gemüsen und Gewürzen außer den Kräutern der Provence zum Fleisch geben. Den Knoblauch und die Orangenschale hinzufügen. Kurz aufkochen, zudecken und in den vorgeheizten Backofen stellen. Bei 150° (Ober-/Unterhitze) circa 2 ½ Stunden schmoren und dann im ausgeschalteten Backofen über Nacht ruhen und nachgaren lassen. Das Fleisch sollte am Ende so weich werden, dass es mit einem Löffel geteilt werden kann.

Am Tag des Essens den Topf aus dem Ofen nehmen und auf dem Herd aufwärmen. Fleisch und Gemüse herausheben und in eine vorgewärmte Schüssel geben, mit Alufolie abdecken. Die Sauce eventuell leicht binden, kurz aufkochen lassen, jetzt Kräuter der Provence hinzugeben und abschmecken (Vorsicht, die Oliven, die gleich dazukommen, geben Salz ab). Das Fleisch mit den Gemüsen hineingeben und jetzt noch die Oliven zufügen und bis zum Servieren warmhalten.

Dazu passt Kartoffelbrei mit Olivenöl. Hierfür 1,5 – 2,0 kg fest kochende Kartoffeln schälen und ganz in Salzwasser so weich kochen, dass Sie noch etwas Biss haben. Abtropfen lassen, in einer Schüssel mit einem Messer kreuz und quer zerschneiden, so dass ein stückiges Püree entsteht. Dabei nach und nach 200 ml Olivenöl zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Hierzu gehört natürlich ein kräftiger Rotwein z.B. aus Bordeaux, dem Languedoc oder dem Rhône-Gebiet.

Weine im Angebot

Primitivo Puglia « Teatro Latino » 2023

Teatro Latino, Cazzano di Tramigna

Ein bei vielen Kunden schon lange bekannter und beliebter Rotwein, der besondere Beachtung bei Wildgerichten verdient. Dies umso mehr, wenn die Saucen mit dunklen Beeren, kräftigen Konfitüren, Schwarzen Nüssen oder Schokolade verfeinert werden.

Der 2023er zeigt ein verführerisches Bukett nach reifen Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Wildkräutern und dunkler Schokolade. Am Gaumen „warm“ mit dunkler Frucht, und wieder Schokoladenassoziationen. Der Wein wurde in großen Holzfässern ausgebaut. Sanfte Tannine verleihen Struktur und Tiefe.

Die intensiven Aromen und die feine Extraktsüße setzen sich im Mund fort.

Eine feine Versuchung aus Süditalien. Perfekt zu kräftig-würzigen Gerichten, wie Keulen vom Hirsch, Reh oder Wildschwein, z.B. mit Preiselbeersauce!

Jetzt trinkreif mit Lagerfähigkeit für weitere 3-4 Jahre.

Statt €9,80/Flasche jetzt €9,10/Flasche
6er Karton = €53,- (€8,83/Fl.)



Winetime trocken 2023 (vegan)

Weingut Schmitges, Erden, Mosel

Ein Wein, der nicht von den an der Mosel häufigen Schieferböden stammt, sondern von sandigen Lehmböden. Er zeigt dadurch viel helle Frucht und sehr schönen Schmelz. Cuvée aus Weißburgunder, Müller-Thurgau und Riesling, in Edelstahl vergoren und ausgebaut. Seine moderate Säurestruktur und die intensive Frucht schaffen einen wunderbaren Trinkfluss. Winetime eben! DER perfekte Apéritif und ausgezeichnete Begleiter leichter Speisen, Salate und milder Käse.

Statt €9,95/Flasche jetzt €9,20/Flasche

6er Karton = €53,50 (€8,92/Fl.)



Tees des Monats im Oktober:

Roibuschtee „Winterzeit“

Mild-würzig – mit Orangenschalenstücken, Zimt, Aroma und Nelken.

Ca. 5 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	€ 2,65
100g	€ 4,80
250g	€ 10,90

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