

# 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 Glaser von Riedel und Spiegelau

Keramik von Hedwig Bollhagen

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getranke- und Glaserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

**Wiehl, Oktober 2024**

## Aktuelles – Oktober 2024

### Vielen herzlichen Dank!

Unsere Tombola-Aktion war wieder ein voller Erfolg. Und das ist in erster Linie allen zu verdanken, die unsere Lose innerhalb kürzester Zeit erwarben!

Wir konnten insgesamt

**€ 1.045,-**

an den Verein LEBENSFARBEN Oberberg – Hilfen für Kinder und Jugendliche e.V. übergeben. Damit wurde ein Beitrag geleistet, um die Betreuung von Kindern zu ermöglichen, welche psychisch erkrankte oder suchtkranke Eltern haben. Der Verein leistet dazu einen wichtigen Beitrag und uns ist das ein echtes Herzensanliegen, um Chancengleichheit zu schaffen und menschliche Wärme erfahrbar zu machen! Wir sagen, auch im Namen des Vereins, ein ganz herzliches DANKE SCHÖN!

### Unser Geschenk- und Präsentservice – 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 Präsentservice 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 Geschenke 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.

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 Berg eG

IBAN: DE96370691250106743010

Sparkasse Gummersbach

IBAN: DE6938450000000380725

Volksbank Oberberg eG

IBAN: DE34384621350018832011

Inh.: Dr. Jorg Sachse

USt-ID DE295362662

St.-Nr. 212/5702/3979

www.WeinundTee.de

E-Mail Wein@Infoberg.

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.

## **Unser Themenwochenende „Aktuelles aus Baden und Württemberg“**

Das war für alle, welche diese Möglichkeit genutzt haben, Ende August eine spannende und genussreiche Verkostung! Baden und Württemberg sind zwar als Bundesland gemeinsam, aber in der Welt des Weines sehr verschieden (wie auch die dort lebenden Menschen...).

**Baden** ist geprägt von Sonne und den Bodenformationen der Rheinebene sowie von vulkanischen Böden im Bereich des Kaiserstuhls. Die Burgunderrebsorten und (im Markgräflerland) der Gutedel sind dominierend, wenn es natürlich auch Ausnahmen gibt. Um den Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln zu senken, werden vielerorts pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWIS) kultiviert, die sich aber im täglichen Konsum erst langsam durchsetzen. Das ganze Lebensgefühl und die vorzügliche Küche sind auch ein wenig vom nahen Frankreich inspiriert.

**Württemberg** ist durch ganz andere landschaftliche Strukturen gekennzeichnet. Weinbau konzentriert sich auf die geschützten Flusstäler und den Stuttgarter Raum. Die gesamte Schwäbische Alb ist mehr oder weniger von kontinentalem Klima mit häufig kalten Wintern geprägt. Die Untergründe sind meist kalkhaltig, was sehr lagerfähige Weine ergeben kann, die jedoch Reifung benötigen, um ihr Potenzial zu entfalten. Es werden in Württemberg etliche Rebsorten angebaut, die es nur dort gibt oder die nur dort Bedeutung haben. Dazu zählen Trollinger, Muskatrollinger, Samtrot oder Lemberger. Lemberger ist zugleich eine der Rotweinrebsorten, die in Deutschland das höchste Qualitätspotenzial besitzen. Die Ess- und Trinkkultur in Württemberg hat viele Eigenheiten. Etliches davon ist aber absolut eine Entdeckung wert!

Während badische Weine in unserer Region seit langem bekannt und außerordentlich beliebt sind, führten Weine aus Württemberg bisher eher ein „Schattendasein“. Anliegen unseres Themenwochenendes war es u.a., in Baden einige interessante Neuentdeckungen und -entwicklungen zu zeigen und das Bewusstsein für das hervorragende Qualitätspotenzial der Weine aus Württemberg zu sensibilisieren. Nach der Reaktion der Interessenten zu urteilen, ist uns das auch gelungen 😊

Es fällt schwer, ein Ranking dieser Weine zu bilden, weil es keine besonderen „Sieger“ gab, sondern jeder Wein seine Freunde fand. Deshalb führen wir hier noch einmal alle Weine auf und wollen Sie ermutigen, sich selbst zu Hause ein Urteil zu bilden.

1. **«NOU» Sekt weiß brut bio** (PIWI-Kollektiv, Eichstetten a. Kaiserstuhl, Baden, € 16,95) - dazu gab es Baguette mit Pfifferlings-Frischkäsecreme und Pilzsalat
2. **Gutedel trocken 1,0l 2023** (Weingut Zotz, Heitersheim, Markgräflerland, Baden, € 6,50) – dazu gab es Baguette mit Sylter Sülze und unserer Remoulade
3. **Sauvignon Blanc trocken 2022** (Weingut Zotz, Heitersheim, Markgräflerland, Baden € 11,50)
4. **Sauvignon Blanc trocken 2022 bio** (Weingut Schmidt, Eichstetten a. Kaiserstuhl, Baden € 12,-)
5. **Pino Magma trocken 2022** (Bischoffinger WZG, Bischoffingen i. Kaiserstuhl, Baden € 8,95) – dazu gab es Baguette mit Petit Grés d'Alsace Käse und Erdbeerkonfitüre
6. **Grau.Weiß „Bergmandel“ trocken bio, vegan 2022** (Weingut Schnaitmann VDP, Fellbach, Württemberg, € 18,50)

7. **Muskattrollinger Rosé „Steinwiege“ trocken bio, vegan 2023** (Weingut Schnaitmann VDP, Fellbach, Württemberg, € 12,-) – dazu gab es Schwäbischen Kartoffelsalat wahlweise mit unserer Fleischwurst bzw. Rettichsalat
8. **Rotweincuvée „Evoé!“ trocken bio, vegan 2020** (Weingut Schnaitmann VDP, Fellbach, Württemberg, € 12,-)
9. **Blaifränkisch trocken 2023** (Weingut Sabrina Roth, Happenbach, Württemberg, € 8,95) – dazu gab es Linsensalat mit Trüffel-Oliven-Salsa und Taralli
10. **Lemberger „Steinwiege“ trocken bio, vegan 2021** (Weingut Schnaitmann VDP, Fellbach, Württemberg, € 14,95) - dazu gab es Zartbitterschokolade 50% von Simón Coll, Barcelona

**Die ergänzenden „Leckereien“ finden Sie in unseren Feinkostbereichen, sofern (insbesondere die frischen) Produkte stabile Nachfrage finden.**

## NEUES:

### In unserer „süßen Ecke“:

Mega-Trüffel sind ganz neu und bieten noch mehr Genuss! Sie sind doppelt so groß wie die üblichen Pralinen und Trüffel und bestechen durch ihre unvergleichlich leckere und großzügige Füllung. Es gibt Sie in den Sorten

- ✓ Himbeer-Vanille,
- ✓ Rum,
- ✓ Marc de Champagne und
- ✓ Cappuccino

**100g (3-4 Stück) = € 6,95**



### Von der Mosel:

#### **Winetime trocken 2023 (vegan)**

Weingut Schmitges, Erden, Mosel

Kilian Schmitges, der „Erfinder“ des beliebten „Quereinsteiger“ hatte wieder eine neue Idee und herausgekommen ist „Winetime“. Ein Wein, der nicht von den an der Mosel häufigen Schieferböden stammt, sondern von sandigen Lehm Böden. 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.

**€ 9,95/Flasche      6er Karton = € 58,- (€ 9,67/Fl.)**

**(zu genießen auch in „Kaspers Bistro“ im Sportpark Nümbrecht)**

### Aus Spanien:

#### **Weine der Bodegas Coviñas aus Utiel-Requena**

Die Cooperative Coviñas ist der führende Weinproduzent in Utiel-Requena (westlich landeinwärts von Valencia). Ihre Weine werden in über 30 Ländern genossen. Sie wurde 1965 gegründet und hat ca. 3.000 Mitglieder. Das Gebiet ist weitläufig und vielfältig auf einer weiten Hochebene zwischen 600 und 900 Metern über dem Meeresspiegel. Es herrscht kontinentales Klima mit maritimen Einflüssen. Die Böden des mehr als 10.000 ha großen Reblandes, von denen ein Großteil aus alten Reben besteht, bestehen hauptsächlich aus Lehm, was für die Speicherung von Feuchtigkeit optimal ist. Bei



2.800 Sonnenstunden gibt es aufgrund der Höhenlage einen großen Kontrast zwischen Tages- und Nachttemperaturen, was eine optimale Fruchtreife und -aromatik fördert. Die hochmodern ausgestattete Genossenschaft arbeitet nach ökologischen Gesichtspunkten und kann aufgrund ihrer Größe optimale Produktionsbedingungen schaffen, was u.a. zu einem außergewöhnlichen Preis-Leistungs-Verhältnis ihrer Weine führt.

**Wir haben für sie ein Trio aus Weiß-, Rosé- und Rotwein ausgesucht:**

## **Sierra Salinas Macabeo Blanco 2023 (vegan)**

Macabeo ist eine der wichtigsten Weißweinrebsorten Spaniens und steht für eine frische mediterrane Aromatik mit fruchtbetonten und leicht würzigen Noten. Der Wein wurde temperaturkontrolliert in Edelstahl vergoren, um ein Maximum an Frische und Frucht zu erreichen. Im Bukett Zitrusfrüchte und helle Blüten. Im Mund finden sich die Fruchtaromen wieder und verbinden sich mit leicht kräuterigen Noten zu einem harmonischen Gesamtbild. Ein leichter Wein mit nur 11,5% vol, 4,0g Restzucker/Liter und geringer Säure von 5,3g/Liter.

Als pure Erfrischung zu genießen und ein sehr guter Begleiter von leichten Salaten, Fischgerichten, Pasta mit hellen Saucen usw.

## **Sierra Salinas Bobal Rosé 2023 (vegan)**

“Bobal” ist die typische autochthone Rotweinrebsorte der Regionen Valencia und Utiel-Requena. Sie ergibt als Rotwein tiefdunkle fruchtig-würzige Weine. Hier als Rosé mit sehr kurzer Maischestandzeit zeigen sich im Bukett Erdbeeren und Himbeeren, die sich mit leicht floralen Noten verbinden. Im Mund erfrischend und harmonisch – die fruchtig-floralen Noten finden sich wieder und münden in einem mittellangen animierenden Abgang. Auch hier nur 11,5% vol.! Als leichter Rosé für sich, als Apéritif und sehr gut zu leichten Tapas, Fischgerichten, Meeresfrüchten, Pizza, Pasta....

## **Sierra Salinas Tinto 2023**

Dieser typisch mediterrane Rotwein ist eine Cuvée aus 80% Bobal und 20% Tempranillo, in Edelstahl vergoren und ausgebaut. Im Bukett dunkle reife Früchte wie Brombeeren und Kirschen sowie leicht würzige Töne. Im Mund tiefe dunkle Frucht, die mit einer dezenten Schokoladenaromatik einhergeht. Sehr angenehmer und harmonischer Trinkfluss mit feinen Tanninen und mittellangem Abgang. Ein leicht zu trinkender Rotwein, von dem man mehr als eine Flasche bereithalten sollte! Nur 12,5% vol. Perfekt für ein geselliges Beisammensein mit unterschiedlichen Speisen, über kräftige Tapas, Pasta mit dunklen Saucen, kräftig gewürzte Pizza und und und...

**Alle drei Weine € 5,50/Flasche**

**6er Karton, auch sortiert = € 32,- (€ 5,33/Fl.)**

## **mediterrane Hähnchenkeulen (bringen den Urlaub zurück 😊)**

Für 4 Personen:

- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 4 große Knoblauchzehen
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Hähnchenkeulen à ca, 350 g (vom Metzger Müller)
- Salz/Pfeffer
- Piment d'Espelette nach Geschmack (bei uns erhältlich)
- 6 EL Olivenöl (bei uns erhältlich)
- 4 TL Tomatenmark von San Marzadro-Tomaten (bei uns erhältlich)
- 2 EL entsteinte Kalamataoliven oder Taggiascaoliven (bei uns erhältlich)
- 0,2l Rotwein (z.B. Terra Salinas – bei uns erhältlich)
- 2 Dosen San-Marzano-Tomaten (bei uns erhältlich)
- 200 ml Hühnerbrühe



# Wein & Tee bei E.

- 200g Kapernäpfel (bei uns erhältlich)
- 6 Stiele Basilikum

## Zubereitung

Die Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch mittelfein hacken. Von 1 Zweig Rosmarin die Nadeln abzupfen und hacken. Die Hälfte des Knoblauchs mit dem gehackten Rosmarin mischen.

Die Haut der Hähnchenkeulen an der Oberseite mit den Fingern leicht lösen und die Rosmarin-Knoblauchmischung darunter schieben. Keulen salzen und pfeffern. In einem Bräter in 2 El heißem Öl rundherum 4 Min. anbraten und herausnehmen.

Die Zwiebeln, den restlichen Knoblauch und die Rosmarinzweige in den Bräter geben und bei mittlerer Hitze 3 Min. braten. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten. Tomaten, den Rotwein und die Brühe zugeben und kurz aufkochen. Die Hähnchenkeulen auf die Sauce legen und im heißen Ofen bei 180 Grad mit Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 35-40 Min. garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Keulen evtl. mit Alufolie abdecken und (falls die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist) noch 50 ml Brühe zugießen.

Bräter aus dem Ofen nehmen, Kapernäpfel zugeben und die Tomatensauce evtl. nachwürzen. Mit grob gezupften Basilikumblättern bestreuen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln und servieren. Dazu passen Reis, Bandnudeln oder Baguette und der Rioja Reserva aus unserem Angebot.

## Weine im Angebot

### **Rioja Reserva „Leza García“ 2019 (vegan)**

D.O.Ca. Rioja, Bodegas Leza García, Uruñuela, Spanien

Die Bodega Leza García ist ein Familienunternehmen seit Beginn des 20. Jahrhunderts, das Weine aus ca. 135 ha eigenen Weinbergen produziert und selbst vermarktet. Es liegt im Herzen der Rioja Alta mit ausgezeichneten Weinbergslagen in 500-700 Metern Höhe. Kalte Nächte und intensive Sonneneinstrahlung am Tage sorgen neben den privilegierten Bodenverhältnissen für hocharomatisches Lesegut mit großem Reifungspotenzial.

Dieser Reserva ist eine Cuvée aus 90% Tempranillo und 10% Garnacha. Der Wein wird für 24 Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche und weitere 12 Monate auf der Flasche gereift.

Der Holzeinfluss ist vorhanden, aber sehr moderat für einen Wein dieser Güte. Wirklich trocken mit 1,2g Restzucker/Liter und geringer Säure von 5,8g/Liter.

Feines Bukett mit Aromen von reifen schwarzen Früchten und dezenten Vanillenoten vom Barriqueausbau. Am Gaumen sehr gut strukturiert, voll und rund, langanhaltend im harmonischen Abgang. Er harmoniert hervorragend mit dunklem Fleisch, kräftig gewürzten Eintöpfen, feinen Wildgerichten und geschmorter Lammkeule. Er ist aber auch ein Hochgenuss als Solist im Glas.

**Statt € 15,50/Flasche jetzt € 14,25/Flasche**

6er Karton = € 83,- (€ 13,83/Fl.)



### **Silvaner trocken 2022**

Winzerhof Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Ein anspruchsvoller Silvaner von einem der innovativsten Winzer Frankens, der zugleich ein exzellenter Koch ist. Volles komplexes Bukett nach gelben Früchten. Eine dezente Birnenaromatik steht im Vordergrund. Im kräftigen Geschmack finden sich die gelben Früchte wieder und verbinden sich mit der „typisch fränkischen“ Muschelkalkmineralität. Moderat in der Säure, konsequent trocken und ausgesprochen harmonisch mit langem Abgang. Er verbindet sich perfekt mit den klassischen Zutaten eines Raclettes oder Fondues, harmoniert ausgezeichnet mit Kürbis- und Pilzgerichten, hellem Grillgut und mittelkräftigem Käse. Auch mit großem Vergnügen „solo“ zu trinken! Jetzt genussreif und mit Potenzial für mindestens weitere 4-5 Jahre.

**Statt € 12,95/Flasche jetzt € 11,85/Flasche**

6er Karton = € 69 (€ 11,50/Fl.)

## Neue Tees im Oktober:

### **Schwarzer Tee „English Afternoon“**

Außergewöhnlich harmonische und hocharomatische Schwarzteemischung. Ausgezeichnet zu süßem Gebäck, aber auch zu herzhaften Sandwiches u.ä., wie bei der englischen Teezeremonie! Ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 2,30
100g	€ 4,10
250g	€ 9,60

### **Kräutertee “Innere Gelassenheit” bio**

Sehr ausgewogen und wohlschmeckend – sowohl heiß als auch kalt! Pfefferminzblätter, Kamillenblüten, Fenchel, Tulsikraut, Koriandersamen, Melissen- und Rosenblütenblätter, Ringelblumen- und Orangenblüten, Passionsblumenkraut – 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!