

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

www.WeinundTee.de

Wiehl, Dezember 2023

Aktuelles – Dezember 2023

Der Dezember ist bei uns immer ein besonders bewegter Monat. Wir bieten in dieser Zeit eine ganze Reihe spezieller weihnachtlicher Delikatessen wie Weihnachtsgebäck, Panettone und Weihnachtstees an. Natürlich gibt es auch an unserer Kühltheke besondere Angebote an Pasteten, Schinken, Käse, Lachs usw., die wir nur in der Weihnachtszeit führen. Hinzu kommen besondere Weine und Sekte, die wir für die Weihnachtszeit empfehlen. Die Weihnachtszeit hat bei uns eine besondere Atmosphäre, die zu erleben sich lohnt. Wir laden Sie hierzu herzlich ein!

Besonders wollen wir darauf hinweisen, dass wir in der Adventszeit samstags bis 18.00 Uhr geöffnet haben. Parken Sie unkompliziert und kaufen Sie entspannt ein!

**Es gibt eine sowohl familien-, als auch krankheitsbedingte Ausnahme:
Am Samstag, 02.12., schließen wir bereits um 13.00 Uhr!**

Am 10.12.23 ist in Wiehl im Rahmen des Weihnachtsmarktes Verkaufsoffener Sonntag von 13.00-18.00 Uhr. Bei passendem Wetter wird unser Hof geöffnet sein und in jedem Fall gibt es bei uns besten Glühwein – auch alkoholfreien-, ein paar leckere Häppchen und gute Stimmung!

Am Samstag, 23.12. haben wir von 09.00 Uhr bis 18.00 Uhr durchgehend geöffnet. Am Samstag, 30.12.23 haben wir von 08.00 Uhr bis 14.00 Uhr geöffnet.

Unser Geschenk-, Präsent- und Versandservice

Zur Weihnachtszeit besonders wichtig, denn in dieser randvoll gepackten Zeit – die eigentlich eine besinnliche Zeit sein soll – können Sie durch unseren Geschenk- und Präsentenservice Zeit, Geld und Nerven sparen!

Wir verwenden nur Produkte 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

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

E-Mail_Wein@Infoberg.de

Geschenke verschicken wollen, brauchen Sie sich bei uns um nichts weiter kümmern. Wir verpacken und versenden auf Wunsch (in postgeprüften Kartons) zu sehr günstigen Konditionen weltweit. **Wir versenden mit DHL – die Zustellung erfolgt also auch samstags.** Wir benötigen lediglich die Adresse und ggf. Ihre Karten. Alles Weitere erledigen wir für Sie.

Rum-Menü in der „Mühlenhelle“

Wer einmal wirklich spannend Essen und Trinken will, sollte sich zum RUM-MENÜ in der Mühlenhelle (Restaurant 1 Michelin-Stern!) am **Samstag, 20. Januar 2024** anmelden. Das haben wir gemeinsam schon einmal im Jahr 2017 mit großem Erfolg gemacht. Es wird mit Rum gekocht und natürlich zu den Gängen auch Rum getrunken. Das Menü entwickeln wir mit dem Mühlenhelle-Team gemeinsam und moderiert wird das Ganze von uns. Wie immer - locker und entspannt. Natürlich wird Teil des Desserts auch der weithin berühmte Kaiserschmarrn von Michael Quendler sein! Das ist ein Abend nicht nur für Männer – wir wissen aus Erfahrung, dass Rum auch Damen sehr anspricht, wenn die Qualität stimmt. Und dafür garantieren wir! Anmeldungen und weitere Informationen unter <http://www.muehlehelle.de> Das ist u.E. als Gutschein (bei der Mühlenhelle zu erwerben) auch ein hervorragendes WEIHNACHTSGESCHENK!

Unsere Verkostung „Whisky Spezial“ im Oktober – kleiner Rückblick

Das diesjährige Whisky tasting war dem Thema „Grain“ im Vergleich zum „Malt“ gewidmet. Es ging darum, neue Tendenzen bei der Erzeugung von Whiskys, die auch zu tendenziell neuen und überraschenden Geschmackserlebnissen führen, kennenzulernen. Grain-Whiskys werden in einem kontinuierlichen Brennverfahren erzeugt und können (selten) auf der Basis von Gerste oder auch aus anderen Getreidesorten destilliert werden. Damit sind sie in der Erzeugung günstiger als Malt-Whiskys im Pot-Still-Verfahren und tendenziell leichter und nicht so ausdrucksstark wie ein Malt. Wenn sie jedoch in geeigneten Fässern gereift werden, können die Ergebnisse spektakulär sein! Wir haben von fünf verschiedenen Brennereien Malts und Grains gegenüber gestellt und die Qualität und Vielfalt bei eher moderaten Preisen war für alle eine echte Überraschung

Möglich war das bei:

- **Macduff Distillery aus Aberdeenshire in den schottischen Highlands (20-jähriger Grain und „The Deveron“ 12 Years als Single Malt)**
- **Teeling aus Dublin in Irland (Single Grain und Single Malt)**
- **Glendalough aus Wicklow in Irland (Single Grain und Pot Still Malt)**
- **NIKKA Whisky Distilling Co. Ltd. aus Sendai in Japan (Grain und Malt – beide aus Coffey Stills)**
- **Loch Lomond Distillery aus Alexandria in den schottischen Highlands (Single Grain und „Inchmoan“ 12 Years als Single Malt)**

Wir haben diejenigen Whiskys, welche im Tasting die beste Resonanz gefunden haben, in unser Sortiment aufgenommen. Die eine oder andere Flasche ist auch zum Probieren geöffnet.

Neues von Riedel – Superleggero

Die Gläser der Reihe Superleggero wurden bis vor kurzem nur als mundgeblasene Gläser angeboten und gehören zu den besten und feinsten Weingläsern weltweit. Sie zeichnen sich dadurch aus, dass sie außergewöhnlich leicht und elegant mit sehr langem feinem Stiel sind. Das hatte – und hat – seinen Preis... Jetzt ist es Riedel gelungen, diese Gläser maschinell im Bayerischen Wald zu fertigen, was ein Meisterwerk der Spitzentechnologie ist. Die Perfektion eines maschinell gefertigten





Premiumglases verglichen mit handgefertigten Gläsern liegt in der Präzision des Kelch- und Mundranddurchmessers und der gleichbleibenden Qualität, welche wiederum für den maximalen Weingenuss steht. Diese Serie umfasst die größten, dünnsten und leichtesten Gläser mit dem größten Bodenplattendurchmesser von bis zu 106 mm, die jemals maschinell hergestellt wurden. Die Gläser zeichnen durch perfekte Balance und das Aussehen und die Haptik eines handgefertigten Glases aus. Jedes Glas trägt einen rebsortenspezifischen Code in der Mitte der Bodenplatte, um die Rebsorte zu bestimmen. Die Gläser sind darüber hinaus spülmaschinenfest bis 50°C Wassertemperatur.

Wir führen aktuell das

- Syrah-Glas (auch als Hermitage-Glas bezeichnet) – optimal für Rotweine mit mittlerem Körper und kräftige Weißweine
- Champagner-/Wein-Glas – für Sekt, Champagner und leichtere, frische Weine wie Riesling oder Sauvignon Blanc
- Spirituosenglas – für Whisky, Cognac, Rum, feine Obstbrände

Weitere Gläser bestellen wir gern für Sie!

Wer ein solches Glas einmal in der Hand hatte, weiß die einmalige Feinheit und Eleganz zu schätzen. Es ist ein ästhetisches Vergnügen und der Wein entwickelt sich optimal! Die Gläser sind einzeln in Geschenkkartons verpackt. **€34,90/Stück**

Neue Weine und einige Empfehlungen für die Festtage

„Triptychum“ Rosso trocken 2022

Di Camillo, Poggioforte, Abruzzen, Italien

Seit den 1900er Jahren ist das Weingut Di Camillo Vini in Familienbesitz. Es liegt in den Abruzzen, einer Region in Mittelitalien auf der Seite der Adria. Aufgrund der hohen Qualitätsstandards entwickelte sich das Weingut schnell. Die Herstellungs- und Abfülltechniken entwickelten sich weiter und wurden immer auf den modernsten Stand gebracht. So konnten immer mehr neue Reben angebaut und Weine produziert werden. All die Zeit über haben die Di Camillos dabei ihre Philosophie beibehalten, kontinuierlich die Qualität ihrer Produkte zu steigern. Heute wird das Weingut Di Camillo Vini von der 5. und 6. Generation geführt.

Der TRIPTYCHUM ist eine spannende Cuvée aus Primitivo (Apulien) – Nero d'Avola (Sizilien) und Montepulciano (Abruzzen). Die unterschiedlichen Bodenarten sind auf dem Etikett symbolisiert. Die wichtigsten Rebsorten aus DEN drei großen Weinregionen Süditaliens vereint in einem Wein! Lassen Sie sich überraschen!

Intensiv fruchtiges Bukett mit roten Früchten und blumigen Noten. Die intensive Frucht findet sich im Mund wieder. Obwohl konsequent trocken, wirkt er süß am Gaumen mit Noten von Pflaumen und schwarzen Kirschen und ausgewogenen Tanninen. Die blumige Note und der Geschmack von Nero d'Avola dominieren; hinzu kommt die Fruchtsüße des Primitivo sowie die Tannine und die Robustheit des Montepulciano. Ein perfekt ausbalancierter kraftvoller und fruchtbetonter Rotwein! Ausgezeichnet für sich zu genießen und zu kräftigen Antipasti, Schmorgerichten und mittelkräftigem Käse.

€11,50/Flasche

6er Karton = €67,- (€11,17/Fl.)

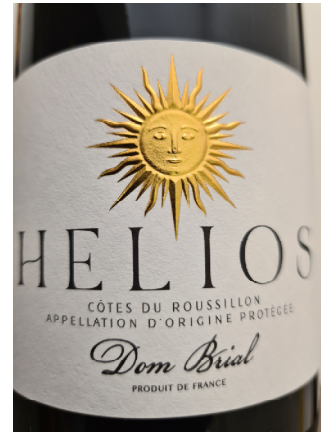


„Helios“ rouge 2022

AOP Côtes du Roussillon, Vignobles Dom Brial, Baixas, Frankreich
Die Genossenschaft Dom Brial würde kürzlich als „Beste Winzergenossenschaft Europas“ 2023 gewürdigt – und das hat gute Gründe! Zu diesen Gründen gehört auch der 2022er „Helios“... Er ist eine Hommage an die Sonne, welche die Energie für Lebensfreude, guten Wein und all die Köstlichkeiten des Südens schickt. Cuvée aus Syrah und Grenache Noir, in Edelstahl ausgebaut, um die Frucht des Weines zu betonen. Im Bukett schwarze reife Kirschen und Pflaumen, dezente kräuterige Noten wie Rosmarin und Thymian. Sehr fruchtbetont, den ganzen Mund wunderschön harmonisch ausfüllend mit moderaten Tanninen und einem mittellangen Abgang, der sofort Freude auf den nächsten Schluck macht. Diesen Wein beschreibt man am besten mit „die Sonne Südfrankreichs im Glas“! Sehr gut für sich zu genießen und universell zur mediterranen Küche, wie gegrilltes Gemüse, Steaks usw.

€7,40/Flasche

6er Karton = €43,- (€7,17/Fl.)



Château de Lancyre rouge 2019

AOP Pic Saint-Loup, Vignerons Durand & Valentin, Valflaunes, Languedoc

Südfrankreich überrascht uns immer wieder mit faszinierenden Rotweinen und dieser „Château de Lancyre“ ist sicher eine unserer schönsten Neuentdeckungen des Jahres!

Der „Pic Saint-Loup“ ist ein Felsmassiv von 659 m Höhe, das die ganze Gegend nördlich von Montpellier im Hérault überragt. Der CRU „Pic Saint-Loup“ hat strengere Qualitätsbestimmungen als die übrigen AOC-Appellationen des Languedoc und ist das nördlichste Gebiet des Languedoc, welches sowohl vom mediterranen als auch vom kontinentalen Klima beeinflusst wird. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, besonders in der Lage „Clos des Combes“, sorgen für eine sanfte und harmonische Reifung der Trauben. Sandige Kalkböden, Geröllablagerungen sowie Terrassenteile mit roter Kieselerde schaffen die Voraussetzungen für außergewöhnlich charaktervolle Rotweine.

Dieser Rotwein stammt von 25 Jahre alten Rebstöcken und ist eine klassische Cuvée aus 50% Syrah und 50% Grenache Noir. Einer langen Maischegärung schließt sich ein traditioneller Ausbau in großen Holzfässern an. Das Ergebnis ist ein perfekt gereifter ausdrucks- und gehaltvoller Wein, der Fruchtigkeit, mediterrane Würze und Finesse hervorragend kombiniert. Obwohl dieser Wein über viel Kraft und Körper verfügt, zeigt er samtige und elegante Tannine und einen wunderbar harmonischen langen Abgang. Ausgezeichnet für sich zu genießen – am besten aus dem Superleggero Syrah-Glas (s.o.), zu Wild, mediterraner Küche und kräftigem Käse.

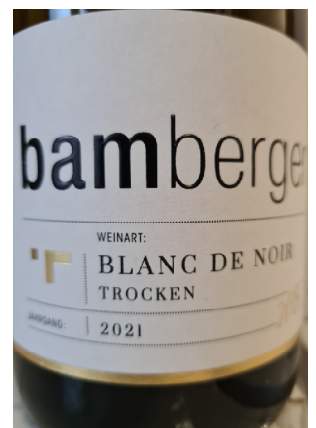
Dieser Rotwein stammt von 25 Jahre alten Rebstöcken und ist eine klassische Cuvée aus 50% Syrah und 50% Grenache Noir. Einer langen Maischegärung schließt sich ein traditioneller Ausbau in großen Holzfässern an. Das Ergebnis ist ein perfekt gereifter ausdrucks- und gehaltvoller Wein, der Fruchtigkeit, mediterrane Würze und Finesse hervorragend kombiniert. Obwohl dieser Wein über viel Kraft und Körper verfügt, zeigt er samtige und elegante Tannine und einen wunderbar harmonischen langen Abgang. Ausgezeichnet für sich zu genießen – am besten aus dem Superleggero Syrah-Glas (s.o.), zu Wild, mediterraner Küche und kräftigem Käse.

€12,95/Flasche

6er Karton = €75,- (€12,50/Fl.)

Blanc de Noir trocken 2021

Wein- und Sektgut Bamberger, Meddersheim, Nahe
Weine und Sekte aus dem Wein- und Sektgut Bamberger sind sicher vielen von Ihnen bekannt – mit diesem Weingut arbeiten wir von Beginn an kontinuierlich zusammen – und das soll auch so bleiben! Dieser Blanc de Noir ist so recht geschaffen für die Küche der kalten Jahreszeit. Aus handgelesenen Spätburgundertrauben schnell aber schonend abgepresst und kühl vergoren. So entsteht ein Weißwein (Blanc) von roten bzw. schwarzen Trauben (de Noir). Er hat einen



eigenen Charakter, weil die roten Früchte des Spätburgunder in das gesamte Geschmacksbild hineinspielen. Im Bukett dezent nach roten Früchten, gepaart mit nussigen und würzigen Noten. Im Mund kraftvoll, ausfüllend und lang. Die Säure ist moderat – der Gesamteindruck sehr harmonisch. Ein vielseitiger Essensbegleiter, der durchaus auch Wildgerichte begleiten kann, wie z.B. eine Rehkeule, die auch mit diesem Wein geschmort wurde.

€9,50/Flasche

6er Karton = €67,- (€11,17/Fl.)



Blauschiefer trocken 2021/22 (vegan)

Weingut Carl Loewen, Leiwien, Mosel

Cuvée aus Riesling und Rivaner, die beide von blauen Devonschieferböden stammen. 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! Macht aber auch zum Raclette eine „gute Figur“.

€8,95/Flasche

6er Karton = €52,- (€8,67/Fl.)

Riesling „Varidor“ trocken 2022 (vegan)

Weingut Carl Loewen, Leiwien, Mosel

Das Pflanzgut für diesen Wein stammt aus uralten Weinbergen, deren Trauben sich im Herbst bei Vollreife durch goldgelbe Beeren auszeichnen. Ein Riesling wie zu Beginn des 20. Jahrhunderts, auf Devonschieferböden gewachsen und spontan vergoren! Bei aller Kraft sind es die eleganten, feinfuchtigen Aromen und seine besonders ausgeprägte filigrane Art, die begeistern! Ein ausgezeichnete Apéritif, wenn es kein Sekt sein soll. Als Speisebegleiter empfehlen wir ihn zu leichten Vorspeisen, hellen Gemüsegerichten, Fisch, Meeresfrüchten, hellem Geflügel und mildem Käse. Wir lieben ihn auch zu einer Brotzeit mit „allem drum und dran“.

€9,95/Flasche

6er Karton = €58,- (€9,67/Fl.)



Cava brut „PROA“ (Vegan)

D.O. Cava, Vallformosa, Vilobí del Penedès, Spanien

Viele Jahre hatten wir als klassischen Cava den Segura Viudas brut Reserva im Sortiment. Immense Preissteigerungen zwangen uns, nach einer Alternative zu suchen – und wir sind, qualitativ mindestens gleichwertig, fündig geworden!

Der PROA stammt von einer der traditionsreichsten und größten Cava-Kellereien Spaniens. Nachhaltigkeit und Streben nach höchster Qualität werden hier großgeschrieben. Schon mehrfach wurde Vallformosa als „Beste Kellerei Spaniens“ gewürdigt.

Der PROA ist eine klassische Cuvée aus den für Cava typischen Rebsorten Macabeo (30 %), Xarel-lo (40 %) und Parelada (30 %), gereift nach der klassischen Flaschengärung. Im Bukett weiße Früchte. Harmonisch und lebendig am Gaumen, elegant mit gut eingebundener sehr moderater Säure (nur 3,8g/l). Rund und elegant im Geschmack. Langer Abgang mit fruchtigem Charakter. Ein großartiger Solist als Aperitif, harmonisiert aber auch sehr gut mit mild gewürzten Speisen wie Salate, helles Geflügel, Meeresfrüchte sowie jungem milden Käse.

€11,50/Flasche

6er Karton = €67,- (€11,17/Fl.)



Weine im Angebot:

ELIXIR blanc trocken 2021

IGP d'Oc, Bruno Andreu, Montblanc, Languedoc

Der Name ELIXIR ist Programm – und das seit vielen Jahren! Von diesem Weißwein werden jährlich nur wenige Fässer erzeugt. Er ist eine Cuvée aus 40% Viognier und 60% Roussanne. Handernte und anschließend manuelle Selektion des Traubengutes sind obligatorisch. Vinifiziert wird in traditioneller Maischegärung. Die Reifung erfolgte 12 Monate in französischen Eichenfässern auf der Feinhefe. Der Wein hat tiefgoldene Reflexe und wirkt sehr brillant. Im komplexen Bukett Akazienhonig kombiniert mit Düften von frischen gelben Früchten wie Birne, Pfirsich und gelber Mirabelle. Im Geschmack dann sehr harmonisch und konzentriert mit Noten der gelben Früchte sowie von Haselnuss und Honig. Der Abgang ist lang und animierend.



Exzellent zu Lachs, feinen Geflügel- und Gemüsegerichten und mittelkräftigem Käse.

Statt €15,-/Flasche jetzt €13,50/Flasche 6er Karton = €78,50 (€13,08/Fl.)



Morellino di Scansano „Il Salotto“ DOCG 2020

Il Salotto S.r.l., Scansano, Toskana

Das Weingut „Il Salotto“ ist ein Projekt einiger „weinverrückter“ Freunde aus dem Schwarzwald. Sie kauften 2017 ein weitgehend verwahrlostes Bio-Weingut, bauten es komplett neu auf und errichteten ein beispielhaftes Agriturismo-Resort. Wesentlich war von Beginn an die nachhaltige Bewirtschaftung sowohl der Weinberge als auch des Agriturismo. Il Salotto ist ein kleines Weingut – es geht immer nur um wenige tausend Flaschen. „Morellino di Scansano“ ist eine Varietät der Sangiovese-Traube, die in der südlichen Toskana als „Morellino“ bezeichnet wird. Das ist bereits ein Hinweis auf das typische Geschmacksbild, das von Kirschfrucht geprägt ist. Der Il Salotto ist einfach fabelhaft! Aromatisch, sinnlich und einladend. Ein idealer Wein, um ihn jetzt und in den nächsten Jahren zu trinken. Tiefe, intensive Frucht und würzige Noten im Bukett. Im Mund findet sich die

schöne Frucht wieder, verbunden mit seidigen Tanninen. Der Abgang ist lang und animierend. Alle Elemente sind sehr gut ausbalanciert. Ein echter Charmeur! Für den schönen Abend zu den Feiertagen und ebenso zu kräftigem Geflügel, Schmorgerichten und kräftigem Käse.

Statt €17,-/Fl. jetzt €15,50/Fl. 6er Karton = €90,- (€15,-/Fl.)

Tees des Monats:

Früchtetee „Weihnachtszauber“

mit Zimt, Orangen- und Apfelstückchen, Mandeln, Hagebutten, Aroma, Rosenblüten und Nelken – ca. 10 Minuten ziehen lassen.

50g	€2,35
100g	€4,30
250g	€9,75

Schwarzer Tee „Weihnachtstee“

China-/Ceylon-Mischung mit Zimt, Mandeln, Apfel- und Orangenstücken, Aroma, Ringelblumen und Rosenblütenblättern – ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.

50g	€2,35
100g	€4,30
250g	€9,75

Wir danken Ihnen für Ihre Treue, hoffen, dass wir uns im Dezember oft sehen und wünschen Ihnen allen ein frohes, harmonisches und genussreiches Weihnachtsfest, einen "guten Rutsch" ins neue Jahr und ein gesundes erfolgreiches Jahr 2024!

Für Anregungen, Kritik und Hinweise zur Gestaltung dieses Newsletters sind wir dankbar!
Mit einer kurzen Info an Wein@Infoberg.de können Sie diesen Newsletter jederzeit abbestellen.