

# 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](http://www.WeinundTee.de)

## Aktuelles – Dezember 2024

Wiehl, Dezember 2024

### In eigener Sache:

Am 31.12.2024 werde ich nach fast 28 Jahren – gemeinsam mit meiner Frau – meine selbständige Geschäftstätigkeit als Inhaber von „Wein & Tee bei E.“ einstellen. Zugleich freue ich mich außerordentlich, Ihnen mitteilen zu können, dass Herr Mark Rohsiepe unser bisheriges Geschäft ab 01.01.2025 übernehmen und fortführen wird. Name, Adresse und Geschäftsinhalte bleiben unverändert. Auch unsere Veranstaltungen, namentlich die Verkostungswochenenden, bleiben unverändert. Ihre Geschenkgutscheine behalten unverändert ihre Gültigkeit.

Herr Mark Rohsiepe ist „eingeborener Oberberger“, in Wiehl wohnhaft und war schon bisher ein langjähriger Kunde, der unser Unternehmensspektrum gut kennt und schätzt. Er selbst sieht sich wohl zunächst als „Lernenden“, denn sowohl ich als auch meine Frau Elke („E.“) werden weiterhin im Unternehmen tätig sein und Herrn Rohsiepe nach besten Kräften bei der recht komplexen Einarbeitung unterstützen. Herr Rohsiepe wird bereits ab 01.12.2024 in unserem Geschäft tätig sein. Sie können ihn also bereits jetzt in der Weihnachtszeit etwas kennenlernen ☐

Wir danken unseren vielen langjährigen Kunden sehr herzlich für das uns entgegengebrachte Vertrauen und die vielen schönen gemeinsamen Momente!

Wir bitten Sie, Herrn Rohsiepe künftig das gleiche Vertrauen entgegenzubringen, damit dieses schöne Geschäft erhalten bleibt und sich erfolgreich weiter entwickeln kann.

Da Herr Rohsiepe mit unserem bisherigen Team weiterarbeiten wird, werden Sie auch weiterhin die vertrauten Gesichter und den gewohnten Service erleben.

Im Zusammenhang mit der Übergabe/Übernahme wird es kleine Reparaturarbeiten im Objekt geben. Deshalb bleibt das Geschäft Anfang Januar für einige Tage geschlossen. Ab 08.01.2025 öffnet dann Herr Rohsiepe zu den gewohnten Zeiten.

**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!**

Im Wehler 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](http://www.WeinundTee.de)

[E-Mail\\_Wein@Infoberg.de](mailto:E-Mail_Wein@Infoberg.de)

**Besonders wollen wir darauf hinweisen, dass wir in der Adventszeit samstags von 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr durchgehend geöffnet haben. Parken Sie unkompliziert und kaufen Sie entspannt ein!**

**Am 08.12.24 ist in Wiehl im Rahmen des Weihnachtsmarktes Verkaufsoffener Sonntag von 13.00-18.00 Uhr. Wir werden ebenfalls geöffnet haben und – wie immer – das beste Glühweinsortiment, heiße Pasta u.v.m. anbieten!**

**Am Dienstag, 24.12. haben wir von 08.00 Uhr bis 13.00 Uhr geöffnet. Am Dienstag, 31.12.24 haben wir von 08.00 Uhr bis 13.00 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.

**NEU: für Firmenpräsente gilt ab diesem Jahr eine steuerliche Grenze von €50,- netto (€59,50 brutto bei 19% MwSt.).**

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) 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.

## **Unsere Verkostung „Whisky Spezial“ im November – kleiner Rückblick**

Das diesjährige Whiskytasting war dem Thema „**amerikanische Eichenholzfässer**“ gewidmet. Es ging darum, einerseits hochwertige Whiskeys aus Kentucky kennenzulernen. Diese sind naturgemäß in Fässern aus amerikanischer Weißeiche (Quercus Alba) gereift.

Selbst „eingefleischte“ Fans des schottischen Whiskys waren von der Qualität dieser Whiskeys überrascht.

Der zweite Teil befasste sich mit schottischen Whiskys, welche auf jeweils spezielle Art ausschließlich in Fässern aus amerikanischer Weißeiche gereift wurden. Das ergibt Noten von Eichenholzwürze, kandierten hellen Früchten, Karamell, Honig u.ä.. Spannend war es für die Whiskyfans, auch einige weitgehend unbekannte Brennereien kennenzulernen, aber auch bei den „Standards“ Neues in spektakulärer Qualität zu entdecken.

Möglich war das bei:

- **Ridgemont Reserve 1792** (Kentucky Straight Bourbon Whiskey, Barton Dest. Bardstown, Kentucky)
- **Evan Williams Single Barrel Vintage** (Kentucky Straight Bourbon Whiskey, Heaven Hill Dest., Louisville, Kentucky)
- **Makers Mark “46”** (Kentucky Straight Bourbon Whiskey, Makers Mark Dist., Loretto Kentucky)
- **Woodford Reserve Double oaked** (Kentucky Straight Bourbon Whiskey, Woodford Dist., Versailles, Kentucky)
- **Glencadam “American Oak Reserve”** (Single Malt Whisky, Glencadam Dist., Brechin, Schottland)
- **Glenfiddich „Bourbon Barrel Reserve 14 Years”** (Single Malt Whisky, Glenfiddich Dist., Dufftown)

- **Balvenie 12 Years “The sweet Toast of American Oak”** (Single Malt Whisky, Balvenie Dist. Dufftown)
  - **Deanston “Virgin Oak Cask Strength”** (Single Malt Whisky, Deanston Dist., Doune, Highlands)
  - **“Croftengea” Bourbon Finish** (Peated Single Malt Whisky, Abfüller Murray McDavid, Edinburg)
  - **“Scarabus 10 Years”** (Islay Single Malt Whisky, Abfüller Hunter Laing, Glasgow)
- 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.



## Nur für kurze Zeit!

### Beaujolais Villages Nouveau 2024

Honoré Lavigne, Quincié-en-Beaujolais

Es gibt ihn immer nur für kurze Zeit und traditionell erst ab dem dritten Donnerstag im November. Beaujolais Villages Nouveau ist 100%iger Gamay. Er wird mit einem speziellen Verfahren (Mazération Carbonique) erzeugt, was dazu führt, dass der Wein schon nach kurzer Zeit die typische Kirschfrucht und eine schöne Harmonie zeigt. DIESEN könnte man sogar reifen lassen, aber Beaujolais Villages Nouveau will und soll im Grunde jung genossen werden. Beste Qualität aus traditionsreichem Hause! Der sehr gute Jahrgang tat sein Übriges.

Intensive Frucht, kraftvoll mit präsentem Tannin – im Stil und mit der Qualität eines traditionellen, lagerfähigen Beaujolais-Villages!

**Solange Vorrat reicht: €8,75/Flasche     6er Karton = €51,- (€8,50/Fl.)**

## Wieder da!

### „Nachschlag“ weiß trocken 2023

Weingut Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Der weiße „Nachschlag“ hat sich in unseren Geschäften in den letzten Jahren zu einem der beliebtesten Weißweine entwickelt. Christian Stahl hat ihn unter das Motto „bright side of life“ (Sonnenseite oder heitere Seite des Lebens) gestellt.

Cuvée aus 20% Riesling und 80% Scheurebe mit nur 11,5% vol.. Das Bukett ist von tropischen milden Früchten wie Papaya, Mango, Honigmelone und feinen blumigen Aromen geprägt. Am Gaumen herrlich saftig, wunderbar weich und cremig, feinwürzig, lecker mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Frucht, Süße, Säure und Mineralität. Der Abgang ist anhaltend und animierend frisch. Als pure Erfrischung und toller Begleiter leichter, nicht zu säurebetonter Gerichte, wie z.B. Fisch, Risotto oder Pasta mit hellen Sahnesaucen.

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



## Neues und Empfehlungen zum Jahreswechsel – unser „Dezember-Probierpaket“

### Blauer Gänsfüßer „Walsheim“ trocken 2023

Weingut Wambsganss, Landau-Nußdorf, Südpfalz

Klaus und Christian Estelmann, die Inhaber des Weingutes, sind immer auch für etwas Besonderes zu haben. Mit dem „Blauen Gänsfüßer“ ist ihnen das einmal mehr gelungen.

„Blauer Gänsfüßer“ ist eine sehr alte Rebsorte, die mindestens seit ca. 1500 bekannt ist und in der Pfalz und Rheinhessen angebaut wird. Allerdings war

sie dann auch lange Zeit in Vergessenheit geraten und fristete ein Nischendasein an Hauswänden. Die Rebsorte widersteht langen Trockenperioden und zeigt eine gute Trocken- und Hitzeresistenz. Die Sorte braucht viel Sonne. Die Trauben haben mittelgroße oder auch kleinere runde, blaue Beeren, deren Beerenhaut ziemlich hart und fäulnisresistent ist. Bei Vollreife schmeckt der dunkle Rotwein ausgesprochen dicht, erdig, schokoladig mit feiner Säure und gut eingebundenen Tanninen. Diese Eigenschaften werden durch den Klimawandel immer wichtiger, weshalb der Blaue Gänzfüßer vor kurzem wieder in das offizielle Sortenregister Eingang fand.

Die Estelmanns wussten um diese Entwicklungen und haben schon so rechtzeitig einen Weinberg mit der Rebsorte angelegt, dass sie heute wohl deutschlandweit die Einzigen sind, die diesen Wein in ausgezeichneter Qualität anbieten können – und Sie damit in den Genuss kommen können □

Im Bukett Kirschen, etwas Himbeere und rote Johannisbeeren. Im Mund finden sich die roten Früchte wieder – hinzu kommen leichte Schokonoten und dezente kräuterige Töne. Mittelkräftig im Geschmack mit harmonischer Tanninstruktur und einem animierenden Abgang, der Freude auf den nächsten Schluck macht. Mit großem Vergnügen solo zu genießen und ein vielseitiger Speisebegleiter – von guter Pizza bis zur Gans mit Rotkohl!

**€8,40/Flasche**

6er Karton = €49 (€8,17/Fl.)

## Pinot Grigio trocken 2023

D.O.C. Trentino, Fam. Endrizzi, San Michele all'Adige, Trentino  
Das Weingut Endrizzi gehört zu den Top-Weingütern Norditaliens und ist eines der ältesten Weingüter der Region Trentino/Südtirol. Neben dem stets sehr hohen Qualitätsanspruch an die Weine steht bei der Familie der naturnahe Weinbau nach ökologischen Kriterien seit jeher im Vordergrund. Kürzlich übernahm die nächste Generation in Personen von Daniele und Lisa Maria Endrizzi die Verantwortung.

Dieser Pinot Grigio ist ein besonderer Wein! Gewachsen auf kalkreichem Dolomitgestein mit Gletscherablagerungen. Handlese und vergoren in Edelstahl, um die intensive Frucht zu bewahren. Zarter, angenehm anhaltender Duft, der an Williamsbirnen erinnert. Im Mund kraftvoll aber ausgesprochen harmonisch – er füllt den Mund voll aus und zeigt einen ausgezeichneten Trinkfluss mit mittellangem Abgang. Perfekt solo zu genießen, passt er auch vorzüglich zu Fisch, hellem Fleisch, Geflügel und mildem bis mittelkräftigem Käse.

**€11,95/Flasche**

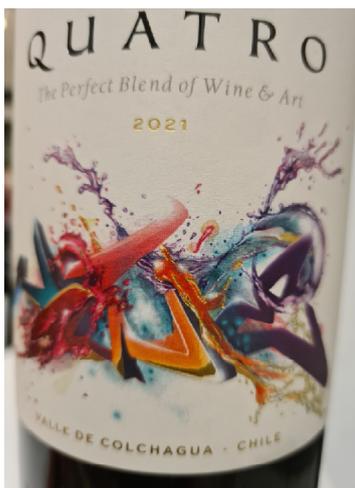
6er Karton = €69,50 (€11,58/Fl.)



## „Quatro“ 2022 (vegan)

Viña MontGras, Colchagua-Valley, Chile

Der „Quatro“ 2022 ist eine Cuvée aus 26% Cabernet Sauvignon, 26% Syrah, 26% Carmenère und 22% Malbec, Ausbau für 5 Monate in französischen und amerikanischen Barriques. Das mit jedem Jahrgang von einem anderen Künstler gestaltete Etikett soll in diesem Jahr die Vielfalt der Aromen dieses Weines zum Ausdruck bringen. Es lohnt sich, das Rückenetikett zu studieren □ . Der Cabernet Sauvignon zeichnet für Rückgrat und Komplexität verantwortlich, Syrah für Tiefe und Harmonie, Carmenère steht für volle Frucht und Malbec für feine Würze. Der Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche verleiht dem Wein delikate Aromen von Gewürzen, Zedernholz und Vanille. Ein tiefgründiger, ausgewogener Rotwein mit großer Aromenfülle, weichen Tanninen und schöner Länge. Ausgezeichnet als Solist im Glas und zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, kräftigem



Gemüse, Ragouts und mittelreifem Käse. Er ist noch jung mit faszinierender Primärfruchtigkeit. Experimentieren Sie ruhig mit einem Dekanter oder großen Gläsern! Lagerfähig mit Potenzial für 5-6 Jahre.

**€11,95/Flasche**

**6er Karton = €69,50 (€11,58/Fl.)**

## **Blanc de Blanc brut 2021**

Wein- und Sektgut Bamberger, Meddersheim, Nahe „Das deutsche Sektwunder“ So bezeichnete vor einigen Jahre Romana Echensperger, (Master of Wine) den Blanc de Blanc brut des Weingutes Bamberger.

Das Weingut Bamberger ist bei uns das Weingut „der ersten Stunde“. Das heißt, wir arbeiten seit über 27 Jahren kontinuierlich mit diesem Weingut zusammen und haben selbstverständlich auch den o.g. Sekt seit seiner Erstveröffentlichung in unserem Sortiment. Von Hand gerüttelte Cuvée aus Weißburgunder und Riesling, mit nur 2g Restzucker/Liter, also wirklich brut und dabei vollkommen harmonisch mit moderater Säure. Seine komplexe Frucht, die feine Perlage und die cremige Struktur machen ihn zum ausgezeichneten Apéritif, aber vielmehr noch zu einem hervorragenden Menübegleiter, der die Sinne „wacht“. Probieren Sie es aus!

**Wie im Weingut: €15,50/Flasche**

**6er Karton = €90,- (€15,-/Fl.)**



## **LLENCA PLANA 2019**

D.O. Montsant, Terra de Falanis, Spanien

Einzellagenweine wie der „Llenca Plana“ sind in Spanien relativ selten und dann um so exklusiver! Das Weingut Terra de Falanis wurde von Miquel Àngel Cerdà gegründet, welcher verschiedene Weingüter önologisch berät und auch das Weingut Anima Négra (4 kilos) auf Mallorca önologisch verantwortet. An Montsant reizte ihn das extreme Terroir, welches das ganze Potenzial für große Weine hat. Karge Böden, große Unterschiede zwischen den Tag- und Nachttemperaturen, intensive Sonneneinstrahlung – all das wird benötigt und ist hier zu finden. Die Einzellage LLENCA PLANA wurde 1993 bepflanzt, wird nachhaltig bewirtschaftet und liegt auf einem der höchsten Punkte des gesamten Gebietes. Cuvée aus 70% Carignan und 30% Garnacha (in Spanien eher untypische, aber für die Gebiete Montsant und Priorat klassische Rebsorten). Handlese, 6-monatiger Ausbau in gebrauchten Barriques und danach weitere Flaschenreife. Reichhaltiges und facettenreiches Bukett, das durch Aromen von roten und schwarzen Früchten bestimmt wird. Saftig und zupackend am Gaumen, gut integrierte „samtige“ Tannine. Angenehm lang und sehr harmonisch im Abgang. Jetzt optimal trinkreif und lagerfähig für weitere mindestens 3-5 Jahre. Unsere Empfehlung: Genießen Sie ihn für sich aus einem großen Glas und servieren Sie ihn zu Gerichten mit kräftigem Geflügel und/oder Gemüse, zu einem guten Steak sowie kräftigem Käse.



**€12,95/Flasche**

**6er Karton = €75,- (€12,50/Fl.)**

## **Riesling trocken „Hattenheimer Nussbrunnen“ 2022 (bio)**

Weingut Dr. Corvers-Kauter, Oestrich-Winkel, Rheingau

Der „Nussbrunnen“ in Hattenheim ist eine nach Süd-Südost exponierte Lage. Sie hat ihren Namen von einer Quelle, deren Ursprung heute noch erkennbar ist, und die von Nussbäumen umstanden wurde. Nach VDP-Kriterien ist sie als „Große Lage“ klassifiziert. Der tiefgründige



Lößboden lässt aufgrund wasserundurchlässiger Schichten im Untergrund die laterale Wasserversorgung zu und garantiert auch in trockenen Jahren einen ausgezeichneten Wasserhaushalt. Die Trauben für diesen Riesling werden von Hand gelesen, schonend gepresst und nach der Gärung in großen Holzfässern ausgebaut. Der Wein duftet fein nach frischer Zitrusfrucht, Limettenschale, etwas Mandarine und gelbem Pfirsich. Dahinter zeigt sich eine schöne Würze. Ein eleganter und sehr terroirbetonter Wein. Am Gaumen dann wieder Zitrusfrucht und Würze, Grapefruit und ein Hauch Minze. „Zupackend“, dabei für Rieslinggenießer ungemein trinkig und zugänglich – das ist einfach ein großer Genuss. Noch jung, aber jetzt schon gut zu genießen mit Reifungspotenzial für mindestens 5-8 Jahre. Durchaus zu kräftigen Geflügelgerichten und natürlich zu Fisch – wir lieben ihn besonders pur im Glas!

€14,25/Flasche

6er Karton = €83,- (€13,83/Fl.)

**Summe der Einzelpreise = €75,-**

**Dezember-Probierpaket = €68,-**

**(auf zwei Pakete/Kunde begrenzt)**

## Weine im Angebot:

### **Rioja Tinto “Baron de Ley Reserva” 2019 (vegan)**

Baron de Ley S.A., D.O.Ca. Rioja, Spanien

Das Weingut Baron de Ley ist ein altes Benediktinerkloster, das im 16. Jahrhundert an der Grenze zwischen den Königreichen Kastilien und Navarra gebaut wurde. Hier herrscht ein sehr gutes Klima für den Weinbau. Warme, nicht zu heiße Sommer, ausreichende Niederschläge und nicht zu extreme Winter. Außerdem gibt es ausgesprochen gute Böden in dieser Region. Das waren Gründe für eine Gruppe von Winzern aus der Rioja genau hier aktiv zu werden. Im Jahr 1985 kauften sie das alte Benediktinerkloster und gründeten das Weingut Baron de Ley. Es wurden 90 ha mit Tempranillo Reben bepflanzt und später kamen noch 20 ha Cabernet Sauvignon hinzu. Heute werden auch Weißweine aus der Rebsorte Viura dort erzeugt und die Rebfläche umfasst mittlerweile 140 ha mit steigender Tendenz. Insgesamt 12.000 Barriquefässer stehen in den Kellern von Baron de Ley. Viele andere Weingüter haben verstreute Weinlagen und müssen die Ernte mit viel Aufwand zum Gut transportieren. Hier dagegen gelangen die geernteten Reben ohne Umwege direkt in die Kellerei. Das bewahrt die Frische und ist nachhaltig. Der Erfolg gab den Winzern recht. Internationale Kritiker wählten Baron de Ley 2004 und 2007 zum “Spanish Wine Producer of the Year” und der Reserva sowie der Gran Reserva (bei uns ebenfalls erhältlich) gehören heute zu den besten und zuverlässigsten Weinen der ganzen Region.

Der 2019er Reserva ist ein Rioja modernen Stils! Die Cuvée aus 90% Tempranillo und 10% Cabernet Sauvignon wurde 12 Monate in Barriques und weitere 24 Monate auf der Flasche gereift. Im intensiven Bukett Anklänge von Kirschen, Pflaumen, Röstnoten, dezente Vanille sowie etwas Schokolade. Im Mund weich und geschmeidig mit viel Ausdruck und Frucht. Die feinen Tannine fügen sich perfekt in die gute Struktur. Der Abgang ist lang und genussvoll. Er hat Potenzial für mindestens 5 weitere Jahre und ist ein idealer Begleiter zu Gegrilltem, kräftigen Braten, Wild- und Geflügelgerichten.

**Statt €16,-/Flasche jetzt €14,60/Flasche**

**6er Karton = €85,- (€14,17/Fl.)**





## 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 – Zeit für Genuss und Lebensfreude! 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.)

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

## Tees des Monats:

### Weißer Tee „Mandel-Zitronenplätzchen“ Bio

weißer und grüner Tee, gerösteter Reis, Zimtrinde, natürliches Aroma, Koriander, Kokosraspeln, gepuffter Reis, Ringelblumenblüten und Zitronenschalen – aufgießen mit 90°C heißem Wasser, 2 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 4,00
100g	€ 7,35
250g	€ 16,65

### 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

*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“ und ein gesundes erfolgreiches Jahr 2025!*

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