

# 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

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

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

Wiehl, Dezember 2025

## Aktuelles – Dezember 2025

**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 Frischetheke 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 von 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr durchgehend geöffnet haben. Parken Sie unkompliziert und kaufen Sie entspannt ein!**

**Am 07.12.25 ist in Wiehl im Rahmen des Weihnachtsmarktes Verkaufsoffener Sonntag von 13.00-18.00 Uhr. Wir haben ebenfalls geöffnet und werden – wie immer – das beste Glühweinsortiment, auch alkoholfrei, anbieten!**

**Am Mittwoch, 24.12. haben wir von 08.00 Uhr bis 13.00 Uhr geöffnet. Am Mittwoch, 31.12.25 haben wir von 08.00 Uhr bis 13.00 Uhr geöffnet.**

### Glühwein genießen auf unserem Hof

Wir werden an den Adventssamstagen – ab Mittag – unseren Hof öffnen und Sie können dort unsere Glühweine genießen. Etwas Gebäck und Käsewürfel werden das Angebot abrunden.

### Unser Versandservice – auch für private Geschenke

Wenn Sie bei uns erworbene Geschenke an Ihre Lieben verschicken wollen, brauchen Sie sich 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. Diesen Service bieten wir ganzjährig an. Für Weihnachtsgeschenke sollten Sie für den Versand im Inland und in der EU jedoch bis spätestens 16. Dezember ihr Paket bei uns beauftragt haben. Pakete ins Nicht-EU-Ausland sollten bis zum 10. Dezember bei uns beauftragt werden. **Sparen Sie sich das Anstehen bei der Post und genießen Sie die Vorweihnachtszeit!**

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

Das diesjährige Whiskytasting war dem Thema „Rye“ gewidmet. Rye = Whiskey auf der Basis von Roggen ist – historisch gesehen – der „Ur-Whiskey“ und erlebt weltweit gerade eine Renaissance. Namentlich in den USA ist man vielleicht der doch oft sehr süßen und von

Im Weiher 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

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

E-Mail [Info@weinundtee.de](mailto:Info@weinundtee.de)

Vanille geprägten Bourbon-Whiskeys „überdrüssig“ und sucht nach würzigeren und trockeneren Whiskeys, die auch in der Bar-Szene sehr gern verwendet werden. Deshalb haben heute in den USA praktisch alle großen Brennereien auch Rye im Sortiment, auch wenn sie in Gebieten liegen, wo gar kein Roggen wächst. Hinzu kommen kleine Brennereien, die in der letzten Zeit „aus dem Boden geschossen“ sind und spektakulär gute Whiskeys, zum Teil recht unkonventionell, erzeugen und anbieten.

Überraschend waren besonders die Whiskeys aus dem Spreewald (Stork Club), welche absolut überzeugten. Hier kommt zusammen, dass das Gebiet um den Spreewald herum das beste Gebiet weltweit für Roggen ist, dass das Team von Stork Club über sehr viel Expertise aus dem Bar-Bereich verfügt und die Auswahl der Fässer mit besonderen Holzeigenschaften hervorragend gelungen ist. Der Roggen aus Ostdeutschland wird heute von den US-Destillieren importiert, weil er die beste Qualität für Roggenwhisky aufweist. Der „STORK CLUB Rye“ (N° 2 unseres Tastings s.u.) wurde unter anderem 2019 zum „World's Best Rye Whiskey“ gekürt. STORK Club deshalb, weil es im Spreewald ähnliche viele Störche gibt wie im Elsass. Die zweite große Überraschung war der finnische „Kyrö“ Whiskey, der auf der Basis von Roggenmalz erzeugt wurde. Hier haben fünf Freunde nach einem gemeinsamen Saunabesuch ein großartiges Projekt realisiert. Dieser Whiskey hat beim Verkosten oft ungläubige Gesichter erzeugt, weil sich kaum jemand vorstellen konnte, was eine kleine, weitgehend unbekannte Brennerei für Qualitäten erzeugen kann.

Die Abfolge des Tastings war:

- **Bowsaw Small Batch Rye** – Bowsaw Dist., Louisville, Kentucky
- **Stork Club „Straight Whiskey“** – Spreewood Distillers, Schlepzig, Spreewald
- **Woodford Reserve Rye** – Kentucky Straight Rye Whiskey, Woodford Dist., Kentucky, USA
- **„1776“ Rye** – James E. Pepper Dist., Kentucky, USA
- **„High West“ Double Rye** – High West Dist., Utah, USA
- **„Templeton“ Rye 6 Years** – Templeton Rye Spirits, Templeton, Indiana, USA
- **„Heaven's Door“ Straight Rye** – Heaven's Door Spirits, Tennessee
- **„Kyrö“ Rye Malt** – Kyrö Dist., Isokyrö, Finnland
- **„Crown Royal“ Northern Harvest Rye** – Gimli Dist., Winnipeg, Kanada
- **„Stork Club“ Smoky Rye** – Spreewood Distillers, Schlepzig, Spreewald

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 2025

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“ Drink Pink trocken 2024

Weingut Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Dieser bezaubernde Rosé hat sich bei uns in den letzten Jahren zu einem der beliebtesten Roséweine entwickelt.

Die Cuvée aus Regent, Schwarzriesling und Tauberschwarz (eine regionale Rebsorte aus Tauberfranken) zeigt ein sehr aromatisches, frisches und fruchtbetontes Bukett. Noten von Himbeeren, roten Johannisbeeren und Honigmelonen werden unterstützt von subtilen floralen Nuancen. Am Gaumen „samtig“, frisch und lebendig mit moderater Säure und subtiler Mineralität. Der Abgang ist mittellang, sehr genussvoll und nach „Nachschlag“ verlangend...

Sehr gut als Aperitif mit nur 11,5% vol., zu feinen Vorspeisen, Fischgerichten oder Geflügel.

**€8,95/Flasche**      6er Karton = €49,50 (€7,75/Fl.)



## Neuentdeckung aus Nordspanien:

### Tempranillo „Tinanco“ Tinto 2021

Bodegas Vetus, VdT Castilla y León

Die Bodegas Vetus gehören zu einem Verbund von Top-Weingütern (Artevino) in Nordspanien und verfügt über ausgezeichnete Weinbauflächen, die bis in das prestigeträchtige Toro-Gebiet hineinreichen. Auch bei diesem Wein stammt das Lesegut zum Teil von Rebflächen, die bis in die D.O. Toro hineinreichen. Dort vorherrschende Böden und die dort besonders dickschaligen und kleinen Beeren der Tempranillo-Traube sorgen für ein gutes Konzentrat in den Trauben. Im Toro-Gebiet selbst wird Tempranillo wegen seiner speziellen Eigenschaften als „Tinta de Toro“ bezeichnet. Der Wein erfährt eine 6-monatige Barriquereife in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Das verleiht ihm Würze und eine gute Struktur, ohne dass das Holz übermäßig präsent ist.

Das Bukett trägt vordergründig den Duft reifer Johannisbeeren, untermalt von roten Früchten und feinen floralen Noten. Am Gaumen hat er eine sehr angenehme Frische, ist dabei gut ausbalanciert, mit toller Struktur, geschmeidigen Tanninen und einem ausdrucksvollen Finale. Jetzt trinkreif und lagerfähig für mindestens weitere 3-4 Jahre. Ein Wein, den für sich zu trinken einfach Spaß macht! Er ist aber auch ein passender Begleiter zu kräftigen Tapas oder guten Steaks!

**€9,90/Flasche**

6er Karton = €57,50 (€9,58/Fl.)

## Neu bei uns:

### Weine der Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino aus Arezzo in der Toskana

Diese Genossenschaft mit ca. 800 ha Weinbaufläche im Herzen des Chianti-Gebietes wurde 1970 gegründet und hat im Jahr 2000 entscheidende Fortschritte hinsichtlich der Qualität ihrer Weine erzielt. Es wurden eine Reihe von Investitionen und vor allem Innovationen getätigt, die dazu beitrugen, dass diese Genossenschaft heute zu den Spitzenerzeugern des Gebietes gehört. Vor allem die Anwendung der Methode „Ganimede®“ mit entsprechenden Gärtanks trug zu diesem Qualitätssprung bei. Dabei geht es – kurz beschrieben – darum, dass in einem speziell designten Tank das natürlich bei der Vergärung entstehende CO<sup>2</sup> selbst für das Umpumpen des Tresterhutes sorgt und zugleich die Traubenkerne, welche für Bitterstoffe sorgen können, problemfrei entsorgt werden können. Das Ergebnis sind in der Tendenz farbintensive Rotweine mit harmonischer Aromatik und moderater Tanninstruktur. Genau das sucht man beim Chianti! Aber wir haben auch einen hervorragenden Chardonnay entdeckt, der das Sortiment abrundet (siehe Monatsangebot):





## Chianti Riserva DOCG 2020

Dieser Chianti Riserva wurde für mindestens ein Jahr in großen Holzfässern und zum kleinen Teil in Barriques gereift, um ihm Feinheit, Komplexität und Eleganz zu verleihen. Obligatorische Handlese, Cuvée aus 85% Sangiovese und je 5% Canaiolo, Merlot und Cabernet. Im Bukett die Chianti-typischen Noten nach Kirschen und etwas Veilchen, ergänzt von dezenten Holznoten und balsamischen Tönen. Im Mund fruchtbetont, die Kirschnoten finden sich wieder, dezente Vanille und balsamische Töne im Hintergrund. Sehr harmonische, angenehme Tannine und ein mittellanger animierender Abgang runden das Geschmacksbild ab. Moderate Säurewerte und mit 2g Restzucker/Liter wirklich trocken und ausgezeichnet verträglich. Sehr gut für sich zu genießen und hervorragend zu Schmorgerichten, kräftigem Gemüse, Wild und mittelkräftigem Käse. Jetzt trinkreif mit Lagerfähigkeit für weitere ca. 5 Jahre.

€9,95/Flasche

6er Karton = €58,- (€9,67/Fl.)

## Chianti DOCG 2022

Der Chianti ist insgesamt etwas leichter als der Chianti Riserva, was jedoch dem Spaß am Genuss dieses Weines keinen Abbruch tut! Er wird jünger genossen und weist keine so hohe Lagerfähigkeit auf – ca. 6-7 Jahre ab Jahrgang. Cuvée aus 75% Sangiovese, 10% Canaiolo und je 5% Malvasia, Trebbiano, Merlot und Cabernet. Vergärung und Ausbau in Edelstahl, um die Frucht zu betonen. Im Bukett die klassisch weinigen Noten des Chiantis mit Kirsch- und Veilchenaromen. Im Mund trocken, fruchtig mit sehr harmonischen Tanninen und mittellangem Abgang. Sehr moderate Säure und mit 2g Restzucker/Liter ebenfalls sehr verträglich. Großartig zu verschiedensten Antipasti, Pasta und Pizza mit roten Saucen, dunklen Pilzgerichten und und und... Ein perfekter Rotwein, um die Leichtigkeit der italienischen Momente im Leben – am besten mit ein paar guten Freunden – zu genießen.

€7,90/Flasche

6er Karton = €46,- (€7,67/Fl.)



Chardonnay Toskana IGT 2024 – siehe unten „Weine im Angebot

## Weine im Angebot:

### „GSM“ – Grenache – Syrah – Mourvèdre 2023

#### Neu bei uns

IGP d'Oc, Bruno Andreu, Montblanc, Languedoc

Der Winzer Bruno Andreu ist tief in seiner Heimat verwurzelt. Er wird angetrieben von seiner Liebe zum Land und zum Wein. Als die Adelsfamilie Jany 2018 beschloss, das über 200 Jahre alte Weingut Condamine Bertrand zu veräußern, entschied sich Schwiegersohn Bruno Andreu gemeinsam mit seiner Ehefrau und drei Kindern nach über 20 Jahren als erfolgreicher Winzer neue Wege auf „Les Prunelles“ in Montblanc zu gehen. Dort fand er die für ihn perfekten Weinberge und einen alten Keller, der seinen Ansprüchen und Intentionen gerecht wurde. Seine großartigen Weine bescherten außergewöhnliche Genussmomente und gehören heute zu den Top-Empfehlungen des Languedoc.

Wir führen von Bruno Andreu Weine seit vielen Jahren, wie ELIXIR rouge oder die Reihe „Les Prunelles“ mit rebsortenreinen Merlot, Syrah, Chardonnay und Sauvignon Blanc sowie seit diesem Jahr den außergewöhnlichen Rosé „Gris de Gris“, welche alle aktuell auch bei uns erhältlich sind.



Der „**GSM**“ ist eine Cuvée der typischen Rebsorten des Languedoc, Grenache noir, Syrah und Mourvèdre. Schon wenn Sie das Etikett berühren, ahnen Sie den samtigen Charakter dieses Weines, ähnlich dem bei uns sehr beliebten Syrah „Velvet Touch“. Er wurde neun Monate in Barriques gereift, zur Hälfte in neuem, aber schwach getoastetem Holz. Der Barriqueeinfluss ist sehr dezent. In der Nase entfalten sich Aromen nach reifen Früchten wie Brombeere, schwarze Johannisbeere und Kirsche. Die für Syrah typische Note nach schwarzem Pfeffer verbindet sich harmonisch mit dezenter Vanille. Im Mund intensive Frucht und gut eingebundene Tannine mit Anklängen an Lavendel und Vanille. Der Abgang ist lang, samtig-harmonisch und schafft Vorfreude auf den nächsten Schluck. Der Wein gewinnt durch Dekantieren, aber etwas Zeit in einem großen Glas lässt ihn sich ebenso gut entfalten. Uns schmeckt er am besten aus dem Syrah-Glas der Serie „Veloce“ von Riedel. Dieses außergewöhnlich dünne, leichte Glas entfaltet die Feinheit und Eleganz dieses Weines optimal.

Lagerfähig für ca. 5-6 Jahre, aber die Weine von Bruno Andreu sind nach unserer Erfahrung oftmals überraschend langlebig.

Ein ausgezeichnete Solist im Glas „vor dem Kamin“.

Kräftige Fleischgerichte, insbesondere Wild, sowie kräftiges Gemüse und gereifte Käse und getrüffelte Spezialitäten finden in Ihm den richtigen Begleiter.

**Statt €9,20/Flasche      jetzt €8,50/Flasche**  
6er Karton = €49,50 (€8,25/Fl.)

## **Chardonnay Toskana IGT 2024 – neu bei uns**

Cantina dei Vini Tipici dell'Areino, Arezzo, Toskana

Ein betörend fruchtiger Chardonnay, wie man ihn selten findet! Kühl vergoren, um ein Maximum an Frucht zu erreichen. Im frischen Bukett reife helle gelbe Früchte wie Mirabellen und Pfirsiche und leichte florale Noten. Im Mund ein raffiniertes Zusammenspiel der hellen Früchte und mineralischer Töne. Die Säurewerte sind sehr moderat und liegen mit 5,3g/Liter deutlich unter denen der meisten Grauburgunder und eher im Bereich von Gutedel. Konsequenterweise trocken mit ca. 3,5g Restzucker/Liter. Der Abgang ist sehr frisch, belebend und macht Appetit auf den nächsten Schluck. Deshalb stets mehr als eine Flasche kalt halten ☐

Als Apéritif und zur puren Erfrischung ausgezeichnet, aber auch vielseitig zu leichten Speisen wie hellem Risotto, Pasta mit hellen Saucen, Antipasti, hellem Gemüse und leichten Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten.

**Statt €7,75/Flasche      jetzt €7,20/Flasche**  
6er Karton = €42,- (€7,-/Fl.)

## **Tees des Monats:**

### **Schwarzer Tee „Panettone“**

Großartiger Tee zu weihnachtlichem Gebäck! Schwarzteemischung mit kandierten Ananas- und Papayastücken, Aroma, Weinbeeren, Orangen- und Zitronenschalen und Vanillestücken. 2-3 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 3,40
100g	€ 6,20
250g	€ 14,10

### **Roibuschtee „Wintergeschichten“**

Koffeinfrei, mit Zimt, Mandel-, Apfel- und Orangenschalenstückchen, Malven, Aroma, Rosen- und Sonnenblumenblüten – ca. 5 Minuten ziehen lassen.

50g	€ 3,00
100g	€ 5,50
250g	€ 12,50



*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 2026!*

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