

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

Keramik von Hedwig Bollhagen

Präsent- und Versandservice

Lieferung nach Vereinbarung

Getränke- und Gläserservice auf Kommission

Kalte Platten auf Bestellung

Wiehl, November 2025

Aktuelles – November 2025

Öffnungszeiten – für Ihre Planung

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

Wir werden in der Adventszeit samstags für Sie von 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr durchgehend öffnen, erstmalig am 29.11.25. Kaufen Sie bei uns in Ruhe ein und parken Sie unkompliziert!

Am 07.12.25 ist in Wiehl im Rahmen des Weihnachtsmarktes Verkaufsoffener Sonntag von 13.00-18.00 Uhr. Wir haben ebenfalls geöffnet und – wie immer – das beste Glühweinsortiment, auch alkoholfreien Apfelpunsch, 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 Geschenk- und Präsentervice – weltweit

Zur Weihnachtszeit besonders wichtig, denn in dieser randvoll gepackten Zeit – die eigentlich eine besinnliche Zeit sein soll – können Sie durch unseren Geschenk- und Präsentervice Zeit, Geld und Nerven sparen! **Für Firmenpräsente gilt eine steuerliche Grenze von € 50,- netto (€ 59,50 bei 19% MwSt.).**

Wir verwenden nur Produkte von auserwählter Qualität. Liebevolle Verpackung ist für uns selbstverständlich!

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. Wir weisen auch auf die Möglichkeit hin,

GESCHENKGUTSCHEINE

von uns zu verschenken. Das ist nach unserer Erfahrung eine der besten Möglichkeiten, Freude zu bereiten! Es hat sich auch sehr bewährt, alternativ oder ergänzend zu einer Weihnachtsfeier liebevoll gestaltete Mitarbeiterpräsente von uns zu verschenken.

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 Rohlslepe

USt.-ID: DE450609318

www.WeinundTee.de

E-Mail Info@weinundtee.de

Printen, Pralinen und Teegebäck

Frisch eingetroffen sind schon bzw. kommen in den nächsten Tagen:

- **Unsere „Hauspraline“** – feinste 60%ige Zartbitterschokolade, bedeckt mit besten Mandeln, Pistazien und Haselnüssen in wechselnder Zusammensetzung – nur bei uns erhältlich! 100g € 5,95
- **Orangenstäbchen** – exklusiv bei uns. Kandierte Orangenschalenstreifen, umhüllt von feiner Zartbitterschokolade – suchtgefährdend! 100g € 5,95
- **Kirschprinten** – exklusiv bei uns. Große Zartbitterprinten (je Stück ca. 30g) mit Kirschen in Schwarzwälder Kirschwasser! 100g € 6,95
- **verschiedene Sorten winterliche Pralinen**
- **Ministollen mit Bratapfelfüllung** – 80g € 4,15
- **Weiche Honig- und Nussprinten** - mit Vollmilch- und Zartbitterschokolade – 100g € 4,80
- **Weiche Dessertprinten** - besonders hochwertige Qualität, sortiert mit Nougat- bzw. Marzipanaufgabe und Nüssen - 100g € 6,35
- **Mini-Panettone aus Italien** 100g Panettone verschiedene Sorten je € 3,85
- **Kakaobuttertrüffel** (200g = € 7,-) **aus Frankreich und Schokolade aus Spanien in verschiedenen Sorten**

Wieder da!

Glühwein vom Winzer – der schmeckt einfach besser!

- Kaub's Roter Glühwein (aus Pfälzer Rotweinen)
- Kaub's Weißer Glühwein (aus Pfälzer Weißweinen)
- Kaub's Weihnachtsapfel (ohne Alkohol, mit naturtrübem Apfelsaft und weihnachtlichen Gewürzen)

Flasche = 1,0l

€ 4,65

- Mussbacher Glühwein rot und weiß (WZG Weinbiet, Neustadt-Mussbach – die beste Genossenschaft für Glühwein in der Pfalz, dekoratives Etikett zum Verschenken)

Flasche = 0,75l

€ 4,95

- Glühweine rot und weiß „Stahl glüht...“ – trocken – Spitzenqualität vom Winzerhof Stahl aus Auernhofen, Franken

Flasche = 0,75l

€ 5,75

Gänserillettes wieder da!

Nur in der kälteren Jahreszeit, ca. von November bis Ende Januar, bieten wir in unserer Kühltheke frisches original Straßburger Gänserillettes an. Französisches Gänse- oder Entenrillettes im Glas bekommen Sie bei uns in ausgezeichneter Qualität ganzjährig. Frisches Straßburger Gänserillettes ist eine Köstlichkeit aus 80% Gänsefleisch und -schmalz und 20% Schwein. Nach französischer Art auf frisch geröstetes Baguette streichen und etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben. Dazu ein Pinot Noir oder ein Côtes du Rhône und die Welt der Gourmets ist gleich ein wenig schöner! Wir empfehlen es aber auch sehr zu einem kräftigen vom Sherryfass geprägten nicht rauchigen Whisky auf Berliner Landbrot von PanPan Kraus und etwas Voatsiperiferie-Pfeffer von der Manufaktur OXCLUSIVIA aus Engelskirchen (bei uns erhältlich) darüber gemahlen. Ein kulinarischer Höhepunkt, den man nicht so schnell vergisst! **100g = € 4,25**

Der besondere Käse für die Festtage **L'Horloger vom Familienbetrieb Spielhofer im Schweizer Jura!**

Das schweizerische Jura ist berühmt für seine Uhrmacherkunst. Hier entstand ursprünglich im bäuerlichen



Raum ein Zentrum der Uhrenindustrie mit Herstellern von Weltruf, u.a. LONGINES, Zenith und andere. Horloger = „Uhrmacher“ steht für diese bäuerliche Tradition. Es gibt u.a. einen „**Train des Horlogers**“. Ein elektrischer Triebwagen und ein Steuerwagen aus dem Jahr 1953 nimmt die Besucher auf eine Entdeckungsfahrt der Kultur, der Uhrmachertradition und der Gastronomie des Jura mit. Der Zug fährt ab La Chaux-de-Fonds durch die Freiberge bis nach Tavannes. Die Route verfolgt die Spuren der Uhrmacher-Geschichte und ihrer zahlreichen Beschäftigten, die täglich mit dem Zug zur Arbeit fahren. Das „**Espace Paysan Horloger**“ in Le Boéchet umfasst ein Restaurant, ein Hotel und ein Museum. In diesem kann man sich ins Leben eines Uhrmacher-Bauern vom Anfang des letzten Jahrhunderts hinein fühlen. Zu der bäuerlichen Tradition des Jura gehört auch die Kunst der Käseherstellung – der „L'Horloger“ soll diese beiden Welten verbinden.

Der „L'Horloger“ ist ein Kuh-Rohmilchkäse von silofrei ernährten Kühen, halbhart, mit mindestens 53% Fett i.Tr. Mindestens 6-monatige Reifung, braune charakteristische Rinde mit Struktur einer Schweizer Uhr zur Zeitmessung (eine Minute entspricht – ganz schweizerische Präzision – 130g). Sehr delikater, kraftvoller, harmonischer Geschmack.

Ein ausgesprochen hochwertiger und vielseitig verwendbarer Käse. Das beginnt mit dem Apéritif, geht über die klassische Käseplatte hin zum Fondue und endet als Dessert mit einem guten Süßwein oder Tawny-Port gemeinsam mit Nüssen.

Als Weinbegleitung empfehlen sich nicht zu säurebetonte Weißweine wie ein Grauburgunder oder Grüner Veltliner oder nicht zu tanninbetonte Rotweine wie z.B. ein guter Lemberger oder Lagrein.

100g = € 4,50

Unser Probierpaket zu „winterlichen“ Rotweinen und besonders zum Gänse- oder Entenessen:

Bei uns finden Sie sicher viele Weine, die mit einem Gänseessen harmonisieren. Wir beraten Sie gern und haben im November auch verschiedene Weine zum Probieren geöffnet, die wir zum Gänse- oder Entenessen sehr empfehlen.

St. Laurent trocken 2018

Weingut Neef-Emmich, Bermersheim, Rheinhessen

Dieser St. Laurent von Dirk Emmich zeigt ein duftiges Bukett nach Waldbeeren – insbesondere Brombeere, Walderdbeere und Weichselkirsche, etwas Veilchen. Saftig und animierend nach roten Beeren und Kirschen am Gaumen, fein und mit zarten Tanninen ausgestattet. Das Spiel von Fruchtsüße und Säure ist perfekt ausbalanciert, der Wein wirkt beschwingt und hat einen sehr guten Trinkfluss mit mittlerem Abgang. Wir lieben ihn solo im Glas und zu mittelkräftigen Schmorgerichten, besonders wenn dabei Pilze im Spiel sind. Der Wein ist optimal lagerfähig für die nächsten 4-6 Jahre.

€ 11,-/Flasche 6er Karton = € 64,- (€ 10,67/Fl.)



Spätburgunder « Alte Reben »2022

Weingut Julius Zotz, Heitersheim, Markgräflerland, Baden

„Alte Reben“ sind aus der Sicht des Winzers „Luxus, den man sich und seinen Kunden gönnt“. Meist ab 30 Jahre alte Rebstöcke wurzeln sehr tief, bringen dadurch viel Extrakt und Geschmack in den Wein, haben aber deutlich weniger Ertrag als jüngere Rebanlagen. Aus der Sicht des Genießers ein echter Gewinn!

12 Monate im großen Eichenholzfass gereift zeigt dieser klassische Spätburgunder im Bukett feine Aromen von Kirschen, Waldbeeren, ein Hauch Mandeln und Kräuter. Das Eichenholz zeigt sich sehr dezent. Mit 2g Restzucker/L wirklich trocken, dabei samtig-warm und harmonisch. Am Gaumen gehaltvoll und elegant mit feinen

Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang. Ein ausgezeichnete Begleiter

mittelkräftiger Käse, zu Rind- und Lammgerichten oder zum Ausklang des Abends. Schon jetzt sehr gut zu genießen mit Lagerpotenzial für mindestens weitere fünf Jahre und am besten aus dem „New World Pinot Noir-Glas“ der Serie Veritas von Riedel zu genießen.

€ 12,95/Flasche

6er Karton = € 75,- (€ 12,50/Fl.)

Rosso Toscana « Roccamura » 2019

IGT Toscana, Azienda Agricola Selvi, Barberino Tavarnelle
Dieser Wein stammt aus einem Nachbargebiet des Chianti-Gebietes und wird nach den gleichen Kriterien wie ein Chianti erzeugt. Das Bukett wird durch die auch für Chianti typische Harmonie von Kirschen und Veilchen bestimmt. Hinzu kommen Noten nach schwarzen Johannisbeeren. Im Mund intensiv fruchtig und ausgewogen mit anhaltendem Geschmack und sehr moderater Säurestruktur, was für Sangiovese eher untypisch ist, aber dem Wein seinen verführerischen Charakter verleiht. Für sich zu genießen und zu Gerichten mit kräftigem Gemüse, zu verschiedenen Antipasti wie Schinken, Salami und mittelkräftigem Käse.

€ 10,-/Flasche

6er Karton = € 58,- (€ 9,67/Fl.)



ELIXIR Rouge 2022

AOP Languedoc, Bruno Andreu, Montblanc, Languedoc

Ein Rotwein, den unsere Kunden seit vielen Jahren kennen und lieben! Bruno Andreu ist ein „Magier“ des Languedoc mit höchstem Qualitätsstreben - niedrige Erträge, jahrzehntelange Erfahrung und Leidenschaft ergeben dichte Weine mit klarem Terroir-Charakter. Der Name „ELIXIR“ ist Programm! Cuvée aus Syrah und Grenache Noir, zwölf Monate vorrangig in gebrauchten französischen Barriques gereift. Das Bukett duftet nach schwarzen Johannisbeeren, Schlehen und etwas Vanille. Am Gaumen entfaltet sich die fruchtige Kraft des Syrahs und deutlich präsent, aber feine Tannine sorgen für einen langen, aromatischen Nachhall. Ein Wein, der in seiner perfekten Balance von Kraft, Feinheit und Eleganz wohl einmalig ist! Zu kräftigen Schmorgerichten mit mediterranen Aromen, zur GANS und für sich ein Wein zum Meditieren.

€ 15,-/Flasche

6er Karton = € 87,- (€ 14,50/Fl.)



Ventoux Rouge „La Cavée“ 2020

AOC Ventoux, Cave TerraVentoux, Mormoiron-Villes sur Auzon
Dieser Rotwein ist wohl eine unserer bemerkenswertesten Neuentdeckungen aus Südfrankreich. Cuvée aus Grenache noir und Syrah, wobei der Grenache von 50 Jahre alten und der Syrah von 30 Jahre alten Rebanlagen stammt. Der Gesamtertrag liegt bei 20 Hl/ha – das ist aus Sicht von TerraVentoux „Luxus pur“! Im Vergleich: selbst bei einem Großen Gewächs nach VDP-Kriterien in Deutschland sind Erträge von 50 Hl/ha erlaubt, wenn auch kaum ein Winzer diese Menge ausschöpfen wird.

Ausbau in neuen, aber sehr schwach getoasteten Barriques, deren Holzeinfluss kaum spürbar erscheint. Tiefdunkel im Glas mit intensiv fruchtig und dezent würzigen Noten. Im Mund perfekt harmonisch mit geschliffenen Tanninen, tiefer Frucht und feiner Mineralität und Würze. Sehr langanhaltend – das ist Perfektion, besonders aus dem „Veloce“ Syrah-Glas von Riedel! Lagerfähig für mindestens 10 Jahre ab Jahrgang und jetzt perfekt trinkreif.

Zur Gans eine Offenbarung! Auch aus diesem Grund während der Gänsesaison im Gasthaus „Mandelhof“ in Neustadt-Haardt (www.mandelhof.de) zu einem 4-Gang-Gänsemenü zu genießen □

€ 11,95/Flasche

6er Karton = € 69,50 (€ 11,58/Fl.)





Gotim Bru Tinto 2021

Castell del Remei, D.O. Costers del Segre, Spanien

Ein guter alter Bekannter aus Nordspanien – jetzt wieder erhältlich. Cuvée aus 30% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Garnacha Tinta, 15% Merlot und 5% Syrah. Ausbau für 11 Monate in amerikanischen Barriques. Das reiche Bukett wird von kräftigen Aromen nach Johannis- und Brombeeren, Vanille, Leder und etwas Lakritz geprägt. Im Geschmack ist der Wein kraftvoll, fruchtbetont mit würzigen Noten und langanhaltend. Ein moderner spanischer Wein im besten Sinne. Zu Gans und Ente, kräftigen Tapas und Steaks!

€ 14,35/Flasche

6er Karton = € 83,50 (€ 13,92/Fl.)

Summe der Einzelpreise = € 75,25

Probierpaket = € 69,- (auf zwei Pakete/Kunde begrenzt)

Der ideale Rosé-Winterwein!

Rosé trocken 2024 „Dinastià Vivanco“ (vegan und histaminarm) – neu bei uns!

Nach dem außergewöhnlich feinen weißen Rioja von Dinastià Vivanco (unser Newsletter 09/2025) präsentiert das Weingut einen besonders fruchtigen Rosé, der uns sofort begeistert hat! Cuvée aus vorwiegend Tempranillo, Garnacha Tinta und einer Spur Garnacha Blanco – in Edelstahl ausgebaut. Im intensiven Bukett Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Im Mund frisch und cremig, mit einer ausgewogenen Säure und fruchtigem Abgang. Konsequenter trocken mit 1,6g Restzucker/Liter, dabei vollkommen harmonisch im Spiel zwischen Frucht und Säure. Für Spanien-Fans eine Offenbarung!

Der perfekte Roséwein, um ihn „einfach so“ zu genießen, auch in der kälteren Jahreszeit! Er harmonisiert ausgezeichnet mit Fischgerichten, namentlich Lachs und Lachsforelle, vielfältigen Salaten und hellem Fleisch.

€ 10,-/Flasche

6er Karton = € 58,- (€ 9,67/Fl.)



Weine im Angebot

DALIS Bianco trocken 2023

D.O.C. Trentino, Fam. Endrizzi, San Michele all'Adige, Trentino

Das Weingut Endrizzi gehört zu den Top-Weingütern Norditaliens und ist, gegründet 1885, 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.

„DALIS“ von DAniele und LISa, den jungen Betreibern des Weingutes, welche die nächste Generation mit entsprechendem Mut zu Innovationen verkörpern. Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon und Nosiola – lebhaft, frisch und mit der für Endrizzi typischen Harmonie. Ausbau in Edelstahl, um ein Maximum an Frische zu erreichen. Floral Duft, mit Noten von Holunderblüten, Minze, weißem Pfirsich, Apri-

kose und Honig. Frisch und lebendig im Mund mit guter Struktur und angenehm langem Nachgeschmack. Moderat in der Säure – mit 6g/l weniger als viele Grauburgunder! „**Ein Wein, der immer passt, zu jeder Zeit! Aus purer Freude.**“ (Familie Endrizzi) Helles Gemüse in Kombination mit mildem Schinken (Parma o.ä.), Trüffeln und z.B. Parmeggiano Reggiano (in bester Qualität bei uns erhältlich) ist zu diesem Wein hervorragend!

Statt € 11,95/Flasche

jetzt

€ 11,10/Flasche

6er Karton = € 64,50 (10,75/Fl.)



wein@infoberg.de