Wein & Tee bei E.
Newsletter Nov. 2026

Liebe Genießerinnen und Genießer,



Die Tage werden kürzer, es wird kälter. Wir machen es uns zu Hause noch etwas gemütlicher. Die Speisen werden deftiger und die Getränke kräftiger. Einerlei, ob man die Abende bei einem Glas guten Rotwein oder bei einem kräftigen Tee genießt. Hauptsache, es ist wohlig in den heimischen vier Wänden, während draußen ein ungemütlicher Wind den Regen übers Land weht. Sicher findet die eine oder andere Gans den Weg auf den wochenendlichen Tisch oder ein deftiger Gulasch, vielleicht auch nach meinem Rezept (s.u.). Genießen Sie die Abende daheim und lassen es sich gut gehen.

Ihr Mark Rohsiepe und Team

Hinweise für November + Dezember:



06.12.: Im Rahmen des Weihnachtsmarktes haben wir von **13-18 Uhr** unsere **Straußwirtschaft** für Sie geöffnet.

In der Adventszeit, **ab dem 28.11.** öffnen wir Samstags von **8-16 Uhr** und am **Heiligabend** und an **Silvester** von **8-13 Uhr** unser Geschäft für Ihre Einkäufe.

Unser Präsent- und Gutscheinservice!

Die Advents- und Weihnachtszeit ist nicht nur besinnlich, sondern auch zeitlich knapp bemessen. Sie müssen an alles und jeden denken. Wir sind die guten Weihnachtswichtel, die Ihre **Präsente** oder unsere beliebten **Gutscheine** liebevoll verpacken und in Ihrem Namen versenden. Sprechen Sie uns gerne an.

Wein & Tee bei E.

Inh. Mark Rohsiepe
Im Weiher 19
51674 Wiehl

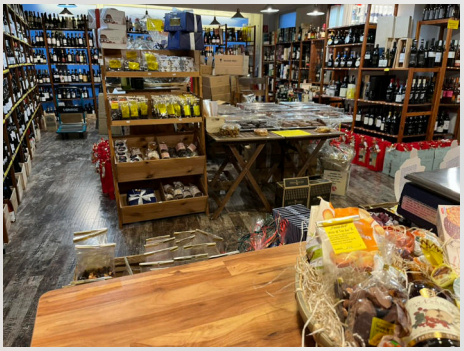
Tel. 02262 751655
info@weinundtee.de
www.weinundtee.de

Printen, Pralinen und Teegebäck



Weitere Leckereien finden fortlaufend Platz auf unserem Gabentisch!

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

Ministollen mit Bratapfelfüllung - **80g € 4,50**



Weiche Printen - besonders hochwertige Qualität, mit Vollmilch, weißer oder zartbittere Schokolade, Nüssen oder Mandeln
100g € 4,80

Printenkonfekt
Vollmilch, weiße oder zartbittere Schokolade mit Mandeln
100g € 5,25

Mini-Panettone aus Italien 100g Panettone verschiedene Sorten je **€ 3,90**

Blanc de Blancs brut 2022



Wein- und Sektgut Bamberger, Meddersheim, Nahe
„Das deutsche Sektwunder“ So bezeichnete vor einigen Jahre Romana Echensperger, (Master of Wine) den Blanc de Blancs brut des Weingutes Bamberger.
Das Weingut Bamberger ist bei uns das Weingut „der ersten Stunde“. Das heißt, wir arbeiten seit über 29 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 „wachhält“. Probieren Sie es aus!
€ 16,50/Fl. 6er Karton = € 96,- (€ 16,-/Fl.)

Munia „Caracter“ Tinto 2021

D.O. Toro, Bodegas Viñagureña, Zamora, Spanien
Die kleine Weinbauregion Toro liegt in Zentralspanien an den Ufern des Duero und umfasst lediglich ca. 4.500 ha Anbaufläche. Rotweine entstehen dort vorrangig aus der „Tinta de Toro“-Traube, welche eine Varietät des Tempranillo ist. Tinta de Toro ist i.d.R. kleinbeeriger, mit dickeren Schalen und einem noch intensiveren Aroma als „normaler“ Tempranillo. Er lag für 14 Monate in gebrauchten Barrique-Fässern und präsentiert eine ausgewogene Vielfalt an Aromen. Dunkle, reife Früchte, wie Brombeeren, Schattenmorellen und reife Kirschen stehen im Vordergrund. Eingebundene Vanillearomen kommen durch den Holzfassausbau hinzu, bevor sich ein angenehm kräftiges und sehr weiches Tanningerüst den Weg bahnt. Langer Nachhall, langer Genuss, Vorfreude auf den nächsten Schluck…
Perfekt für sich zu genießen und zu allem, was mit kräftigen roten Aromen harmoniert – Steaks, kräftiges Gemüse, dunkle Schmorgerichte, Schinken, Chorizo, kräftiger Käse und, und..
€ 11,95/Fl. **6er Karton = € 69,50 (€ 11,58/Fl.)**



Vitàlys 2025

Santo Stefano de Stefani®, Fossalta di Piave, Italien
Ein Weißwein, der immer wieder begeistert! Chardonnay, ausgebaut in gebrauchten Eichenholzfässern. „Vitàlys“ leitet sich vom lateinischen Wort "vitalis" ab, das „spritzig, voller Leben“ bedeutet. Feines Bukett nach Pfirsich, Honigmelone und einem feinen Mandelton. Im Geschmack zunächst mittelkräftig entfaltet sich dieser Wein nachhaltig mit Raffinesse und „vitalysierender“ Frische. Exzellent zu asiatischer Küche, leichter Pasta und leichten Gemüse- und Fischgerichten! 95 Punkte beim wichtigen italienischen Weinführer Luca Maroni.
€ 11,-/Flasche **6er Karton = € 64,- (€ 10,67/Fl.)**



Weine im Angebot:

Lagrein, trocken 2022

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. Lagrein ist eine autochthone Rebsorte Südtirols und des Trentino. Gewachsen auf kalkreichem Dolomitgestein mit Gletscherablagerungen. Handlese, vergoren in Edelstahl und kurz in großen Holzfässern gereift, um die intensive Frucht des Lagreins zu bewahren. Im feinen Bukett Noten nach Waldbeeren und etwas Veilchen. Voll und harmonisch im Mund – die dunklen Waldfrüchte finden sich wieder. Moderat in der Säure (5,5g/l) und wirklich trocken (2,5g Restzucker/l). Als 2022er Jahrgang jetzt perfekt und weiter lagerfähig für ca. 4-5 Jahre. Ein eleganter Rotwein mit ausge-zeichnetem Trinkfluss und einmaligem Geschmack! Für sich zu genießen und ein vielseitiger Speisebegleiter. **Besonders zur klassischen Gans oder Ente mit Rotkraut!** Sehr gut auch zu kräftigem Raclette oder Fondue! Familie Endrizzi empfiehlt ihn zu gutem Südtiroler Speck (bei uns erhältlich) – dem können wir uns nur anschließen!

Statt € 11,95/Flasche jetzt € 11,-/Flasche
6er Karton = € 64,- (10,67/Fl.)



Silvaner trocken Alte Reben

Winzerkeller Sommerach, Sommerach, Franken

Volles komplexes Bukett nach gelben Früchten. Eine dezente Birnenaromatik steht im Vordergrund. Im mittelkräftigen Geschmack finden sich die gelben Früchte wieder und verbinden sich mit der „typisch fränkischen" Muschelkalkmineralität. Sehr ausgewogen und anhaltend. Er ist moderat in der Säure und liegt geschmacklich zwischen trocken und halbtrocken. Er verbindet sich u.a. deshalb perfekt mit den klassischen Zutaten eines Raclettes oder Fondues, aber auch zu Gans und Ente, wenn man Weißwein bevorzugt. Auch mit großem Vergnügen „solo" zu trinken!

Statt € 8,95/Fl. Jetzt € 8,15/Fl.
6er Karton = € 47,50 (€ 7,92/Fl.)



Kulinarischer November:

Rezept: Mark's Gulasch

Zutaten:
1 kg Rindfleisch, am besten von der Wade
1 Beinscheibe
1 kg Zwiebeln
2 Schoten grüne Paprika
1 frische Knoblauchknolle
3EL Pflanzenöl
3 EL Paprikapulver Edelsüß
1 TL gemahlenen Piment
Unsere Salz & Pfeffer Cuvée von Oxclusivia
1 Glas Balsamicozwiebeln von Königskind
1L Fleischbrühe
2 Flaschen Rotwein Anciens Temps (unser beliebter Entenwein), besser 3 Flaschen!

Das Rindschleisch in grobe Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Piment und dem Paprika würzen. In einem ausreichend großen Topf das Öl erhitzen und das Rindfleisch scharf anbraten. Die Zwiebeln, die Paprika und den Knoblauch schälen, in Stücke schneiden und mit der Beinscheibe sowie den Balsamico-Zwiebeln in den Topf geben. Das ganze mit zwei Flaschen Anciens Temps aufgießen und einkochen. Wenn das ganze schön sämig ist, die Fleischbrühe dazu und etwa zwei Stunden bei niedriger Temperatur simmern lassen. Die dritte Flasche Anciens Temps dient dazu, den Koch bei Laune zu halten. Tipp: den Gulasch am nächsten Tag aufwärmen und mit Semmelknödeln oder frischem dunklem Brot genießen.



Tee des Monats:

Schwarzer Tee “Panettone”



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

Früchtetee “Zimt-Pflaume”



Früchtetee Pflaume- Apfelstückchen, Zimt, Hibiskus, Hagebutten, Korinthen und Aroma Ca. 10 Min. Ziehen lassen.

50g € 3,00
100g € 5,50
250g € 12,50

Tee ohne Gebäck? Denkbar, aber nur wenn Sie Pralinen haben!



Zu einer guten Tasse Tee gehört Gebäck. Das wussten bereits unsere Vorfahren. Aber die kannten noch nicht unsere wunderbaren Pralinen von Lauenstein. Jedes Stück ein Gedicht und auch als Geschenk sehr beliebt. **Pro Stück € 1,-**

Termine 2026 + 1. Quartal 2027:

06.12.2026 Wiehler Weihnachtsmarkt mit Straußwirtschaft

27.+28.01.2027 Wein-Tasting: Aktuelles aus Südfrankreich

24.+25.02.2027 Wein-Tasting: Wein + Käse

21.+22.04.2027 Wein-Tasting: Rund um den Grauen Burgunder

Die Teilnahme an den Wein-Tastings ist kostenfrei. Beginn ist jeweils um 16:30 Uhr. Eine vorherige Anmeldung unter info@weinundtee.de ist für unsere Vorbereitungen erforderlich und da die Teilnehmeranzahl begrenzt ist.