



## Weinhandlung Kleefisch

**Gegr. 1898**

Inhaber: Olivier Marceau e. K.  
Wilhelmstr. 53, 50733 Köln (Nippes)  
Mo-Fr 9-18.30, Sa 9-17 Uhr  
Tel. 0221-733481  
info@weinhandlung-kleefisch.de  
www.weinhandlung-kleefisch.de

Rundbrief April 2025

### Liebe Kund:innen,

wir verkneifen uns mal sämtliche Scherze bzgl. des Aprils und freuen uns einfach, dass er da ist - der Monat, der dem Winter den finalen Schubser Richtung Vergangenheit verpasst. Apropos: Verpassen Sie nicht unsere sorgfältig ausgewählten, köstlichen April-Angebote, mit denen Sie es sich bei Ihren Freunden und Liebsten gewiss nicht verscherzen.

### Weißwein des Monats



Bei der fränkischen Winzergenossenschaft Sommerach kommen die Trauben von 90 kleinen Winzerfamilien zusammen. Dank der Vorgaben der Genossenschaft wird die Biodiversität im Weinberg laufend erhöht und zugleich der Einsatz von Pestiziden reduziert. So werden nachhaltige, frische Weine mit viel Charakter erzeugt, wie dieser für Franken typische Silvaner. Sein Duft verführt mit grünen Kräutern und milden Zitrusfrüchten. Im Mund dann frisch mit präsender Mineralität und einem harmonischen Spiel von Frucht und Säure, das in einem langen und angenehmen Abgang mündet. Diesen klassischen Silvaner sollten Sie unbedingt bei uns im Laden probieren – denn er ist ein perfekter Begleiter für leichte Frühlingsgerichte wie Spargel & Co. und überzeugt auch als Solist.

**2023 Valentin Silvaner trocken, Winzergenossenschaft Sommerach,**

**Franken, Deutschland, 12%**

1 Fl. 0,75 l – **8,00 €** 6 Fl. 0,75 l – **40,00 €**

### Rotwein des Monats



Im März war er noch Teil unseres Probier-Büggels und hier als „Rotwein, der allen Ihren Freunden schmeckt“ angepriesen. Jetzt haben wir den Rosso Passo aufgrund des ausgesprochen positiven Feedbacks zu unserem Rotwein des Monats erkoren. Das 1906 gegründete Familienweingut Lenotti erntet die Merlot- und Sangiovese-Trauben für diese Cuvée am östlichen Ufer des Gardasees und baut sie besonders schonend aus. So entsteht ein intensiv nach Waldbeeren, Kirschen und feinen Gewürzen duftender Roter, der am Gaumen weich, rund und samtig schmeichelnd daherkommt. Unser Tipp: auch leicht angekühlt ein Hochgenuss.

**2023 Rosso Passo Lenotti, Venetien, Italien, 12,5 %**

1 Fl. 0,75 l – **7,50 €**

6 Fl. 0,75 l – **37,50 €**

## Kleefisch Frohes-Nest-Büggel

Anfang April und schon sind wir auf der Zielgeraden zum Osterfest. Wir haben schon jetzt sechs Überraschungen versteckt, die Sie noch vor Ostern entdecken sollten. Kleiner Tipp: Suchen Sie im Laden einfach nach unserem Büggel des Monats.

### Eierlikör (0,35 l), Deutschland, 20,00 %

Wenn Sie unseren April-Büggel auspacken, finden Sie als erstes einen Klassiker fürs Osterfest: unseren hauseigenen Eierlikör. Ob pur, auf Eiscreme oder Erdbeeren, in Kuchen, Longdrinks oder Cocktails – der sollte auf keiner österlichen Tafel fehlen!



### 2023 Schenk-Siebert Grauburgunder, Pfalz, Deutschland, 12 %

Ein kräftiger und zugleich sehr zugänglicher Burgunder mit Aromen von reifer Birne und saftigem Apfel. Die deutlich wahrnehmbare Mineralität stützt das fruchtbetonte Geschmacksbild. Ideal zu würzigen und kräftigen Speisen oder zum relaxten Trinken. Ein klassischer Pfälzer mit dem gewissen Extra.

### 2022 Büsser-Paukner „Wein der 1000 Hügel“, Rheinhessen, Deutschland, 11,5 %

Diese Cuvée aus den rheinhessischen Rebsorten Silvaner und Scheurebe ist eine Hommage an die Heimat der Winzerfamilie Büsser-Paukner. Gelber Apfel, etwas Litschi, frisch. Sehr fruchtig, rund und harmonisch passt er zu jedem geselligem Anlass.

### 2024 Büsser-Paukner Rosé Merlot & Pinot Noir, Rheinhessen, Deutschland, 12,5 %

Und weiter geht es mit Weinen von Büsser-Paukner. Mit diesem Rosé aus Merlot und Pinot Noir kreieren Eva und Andreas Paukner eine wunderbare Kombination aus den fruchtig-frischen Aromen des Spätburgunders und der Kraft und Fülle des, im Eichenholzfass gereiften, Merlots. Ein Wein mit tollem Trinkfluss - nicht nur im Sommer

### 2022 Kast Spätburgunder, Pfalz, Deutschland, 14,00 %

Rubinrote Farbe. Mandelanklänge. Dezente würzige Vanille. Die Familie Kast produziert einen Spätburgunder, wie er im Buche steht. Nicht wuchtig, sondern elegant und feingliedrig verführt er uns Schluck für Schluck.

### 2022 Eberbach-Schäfer Merlot Morgensonne, Württemberg, Deutschland, 12,5 %

Dieser weiche Rotwein mit Anklängen von Schokolade ist ein echter Geheimtipp. Sein vielschichtiges Bukett mit aromatischen Früchten und feinen Würzakzenten trifft auf dezente Holznoten und ein wunderbar volles Mundgefühl. Hält bei einer Blindverkostung locker mit französischen Merlots mit.

<b>Gesamtpreis</b>	<b>40,00 €</b>
Summe der Einzelpreise	48,50 €
Ersparnis	8,50 €

## Alkoholfrei im April



### **Strauch Sekt Blanc pur, Rheinhessen, Deutschland, 0 %**

1 Fl. 0,7 l – **12,00 €**

Es gibt so einige Kunden, die behaupten, unser alkoholfreier Sekt des Monats schmeckt noch besser als der Strauch Sekt mit Alkohol – den wir natürlich auch führen. Überrascht uns nicht, denn geschmacklich ist der Blanc Pur nahe an Brut und zeigt die typischen Riesling-Aromen, wie weiße Pfirsiche und Äpfel. Die Basis bilden biologisch erzeugte Riesling-Trauben, welche von Hand geerntet und dann im Ganzen gepresst werden. Der Grundweinausbau erfolgt im Edelstahltank, anschließend wird der Wein entalkoholisiert (< 0,5 % Vol.) und verperlt. Der rebsortenreine Blanc Pur ist 100% vegan und begeistert durch seine feine Perlage. Prickelnd, elegant, ohne Alkohol – toll zum Aperitif, auch an Ostern.

## Gin des Monats

### **Antidote Gin Citron de Corse, Korsika, Frankreich, 40 %**

1 Fl. 0,7 l – **22,00 €**

Ein Gin, der sogar die Nicht-Gin-Fans in unserem Team überzeugt hat: Mit spritziger Zitrus-Frische nimmt Antidote Gin Citron de Corse die Sinne mit auf eine Reise in mediterrane Gefilde. Hergestellt wird der Gin aus 5-fach destillierten französischen Trauben, für einen spannend komplexen und harmonischen Charakter sorgen 17 sorgfältig ausgewählte Botanicals. Neben Wacholderbeeren und herrlich aromatischen korsischen Zitronen sind das unter anderem Angelikawurzel, Bitterorangenschale, Anis- und Koriandersamen, Paradieskörner, Ingwerwurzel, Lavendel- und Orangendestillat. Nach der betörend frischen Nase schmecken wir süße, zitrische und würzige Noten, die nicht nur mit Tonic, sondern ebenso pur oder auf Eis viel Spaß machen. Und auch Cocktails verleiht der Antidote Gin Citron de Corse einen mediterranen Twist.

## Whisky des Monats



**Deanston 10 y. Bordeaux Cask Finish, Highlands, Schottland, 46,3 % 1**  
Fl. 0,7 l – **48,00 €**

Die Deanston Brennerei liegt ganz im Süden der Highlands, knapp an der Grenze zu den schottischen Lowlands. In den historischen Gebäuden einer Baumwollmühle aus dem Jahr 1785 werden nach einem Umbau seit den 1960er-Jahren klassische Highland-Whiskys mit mildem Charakter gebrannt. Hier fühlt man sich der Region verpflichtet und legt hohen Wert auf Nachhaltigkeit, die gemälzte Gerste wird bevorzugt regional bezogen. Für die Reifung unseres April-Whisky werden zunächst amerikanische Bourbon-Barrels verwendet, danach reift er abschließend einige Monate in französischen Bordeaux-Rotweinfässern. Im Duft rote Früchte von Erdbeeren

über Cranberries bis Brombeeren. Dazu Grießpudding mit geflammtem Karamell und Waldhonig. Im Mund prägnante Rotweinnoten, durchzogen von würzigem Thymian und Majoran-Nuancen. Abschließend folgen robuste Eichenholzaromen, die sich über den ganzen Abgang hinweg ausbreiten.

## Tastings im April und Mai 2025



Weiter geht es mit Tasting-Terminen. Im April gibt es die Chance, große deutsche Weine kennenzulernen. Und im Mai führen unsere abendlichen Genussreisen nach Irland und zu Weinen, mit denen sich der Sommer optimal begrüßen lässt.

Anmeldungen nehmen wir gerne im Laden, per Mail, telefonisch oder über unsere Homepage [www.weinhandlung-kleefisch.de](http://www.weinhandlung-kleefisch.de) entgegen.

## Weintasting

**„Von Riesling bis Spätburgunder: Die Schätze deutscher Weinregionen“** Samstag, 26.04.2025, 18.00 Uhr, € 40,-

Schon lange müssen sich deutsche Weine nicht mehr vor den Erzeugnissen unserer Nachbarn Frankreich, Italien & Co. verstecken. Im Gegenteil: Weine aus Deutschland sind weltweit äußerst begehrt. Höchste Zeit also, sich einmal näher mit den hervorragenden Produkten hiesiger Weinregionen zu beschäftigen. Wir laden Sie ein zu einer Deutschlandreise, die uns Schluck für Schluck zu der malerischen Mosel über die sonnigen Rheinhänge bis hin zu charmanten Weinorten in der Pfalz, Baden oder Franken führt. Sie werden sehen: Jede Region hat ihren eigenen Charakter und bietet trotzdem immer wieder Überraschungen. Also, lassen Sie uns gemeinsam die Qualität und Vielfalt der deutschen Weine feiern!



## Weintasting

**„Frühling, Sommer, Weingenuss - das perfekte Trio“** Freitag, 16.05.2025, 19.00 Uhr, € 40,-  
Der Frühling ist da und – wir sprechen aus Erfahrung - der Sommer wird ihm nicht allzu bald folgen. Höchste Zeit, die warme Jahreszeit mit leichten, frisch-fruchtigen Weinen gebührend zu begrüßen! Die passenden hierfür können Sie an diesem Abend entdecken. Von spritzigen Rosés über knackige Weiße bis hin zu eher leichten, eleganten Rotweinen, die leicht gekühlt auch an heißen Tagen auf der Terrasse oder am Rheinufer munden. Freuen Sie sich auf Weine, die einfach Spaß im Glas und auf der Zunge machen.

## Whisk(e)ytasting

**„Geschichte und Genuss: Irischer Whiskey im Fokus“** Freitag, 09.05.2025, 19.00 Uhr, € 60,-  
Was ist der Unterschied zwischen schottischem Whisky und irischem Whiskey? Auf jeden Fall viel mehr, als das zusätzliche „e“ in der irischen Schreibweise. Da wäre zum einen die dreifache Destillation, die den besonders sanften und milden Geschmack verleiht. Oder die verschiedenen Stile, darunter Single Malt, Single Pot Still und Blended Whiskey. Heute Abend tauchen wir ein in die faszinierende Welt des irischen Whiskeys, der nicht nur einen einzigartigen Geschmack, sondern auch eine reiche Tradition hat. Schließlich reicht die Geschichte der irischen Whiskeyherstellung bis ins 12. Jahrhundert zurück. Unser Experte Christof Lechtenböcker schenkt Leckerer ein, erzählt Spannendes und gibt gewiss auch das ein oder andere irische Lied zum Besten.

*Freundlicher Hinweis: Wir bitten, gebuchte Tastings innerhalb von zwei Wochen zu bezahlen, danach gehen die heißbegehrten Plätze wieder in den Verkauf. Sie können an gebuchten Tastings nicht teilnehmen? Dann sagen Sie bitte spätestens 2 Tage vorher ab. Danach gewähren wir keine Rückerstattung.  
Danke für Ihr Verständnis.*

## Neu bei Kleefisch:

- Weine der Winzereigenossenschaft Sommerach aus Franken

Alles nur solange der Vorrat reicht

## Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Alle Angebote, wie immer, absolut freibleibend, solange der Vorrat reicht. Alle Preise inkl. 19% MwSt.  
Weinhandlung Kleefisch, Inhaber: Olivier Marceau e. K., Sitz Köln HR. Nr. A 37591, Wilhelmstr. 53, 50733 Köln  
Tel. 0221-733481, info@weinhandlung-kleefisch.de, www.weinhandlung-kleefisch.de  
Bankverbindung: Volksbank Köln Bonn eG IBAN: DE19 3806 0186 5032 2550 10 BIC: GENODE33BRS