



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 November 2025

Liebe Kund:innen,

Es wird früher dunkel am Abend, die Temperaturen sinken, Glühwein und Rotwein stehen im Vordergrund. Aber nicht nur... Wir präsentieren Ihnen unsere Angebote für den November.

Weißwein des Monats

2024 Donnerkiesel, Grau & Weissburgunder, Pfalz, Deutschland, 12,0 %



Das Weingut Andres liegt in Deidesheim in der Pfalz. Die feinen Aromen des Grauburgunders nach Birne und Mirabelle, gepaart mit frischen Aromen von grünem Apfel des Weißburgunders - und das mit einem überraschend mineralischen Abgang. Ein bestechend vollmundiger Pfälzer. Einfach sehr elegant und raffiniert.

Unseres Lieblings „Feierabendwein“

1 Fl. 0,75 l – **9,50 €** 6 Fl. 0,75 l – **50,00 €**

Rotwein des Monats

Merlot Primeur – Pays d'Oc, 13 %



Natürlich Jahrgang 2025!!! Fruchtig, aromatisch, alles was ein „Primeur“ zu bieten hat, finden Sie in Ihrem Glas. Passend zu Nudelgerichten, Geflügel (GÄNSE ZEIT 😊) oder Käse. Nur noch ein Tipp, nicht zu warm genießen, am besten 14-15°!

1 Fl. 0,75 l – **6,00 €** 6 Fl. 0,75 l – **30,00 €**

Kleefisch November „Rut un Wiess“ Büggel



Der Herbst ist da – und mit ihm die perfekte Zeit für gemütliche Abende, kräftige Aromen und neue Entdeckungen im Glas. Für diesen Monat haben wir wieder sechs besondere Weine ausgewählt. Sie passen hervorragend zur herbstlichen Küche, machen Lust auf Genuss und laden dazu ein, die goldene Jahreszeit stilvoll zu genießen.

„3 Rut“ ↔ „3 Wiess“

2024 Stemmari Chardonnay, Sizilien, Italien, 13 %

Dieser Chardonnay Sicilia DOC von Stemmari begeistert mit einem eleganten, cremigen Stil und harmonischem Ausbau in Edelstahl und französischen Holzfässern. Genießen Sie ihn perfekt zu köstlichen Antipasti, frittierten Calamari oder frischen Schalentieren im Weißweinsud. Hergestellt aus 100 Prozent Chardonnay-Trauben zeigt dieser italienische Weißwein die Essenz der sonnigen Sicilia Region.

2024 Schenk Siebert Weissburgunder, Pfalz, Deutschland, 12 %

Der Weissburgunder zeigt sich als ein sehr fruchtiger, spritziger und eleganter Weißwein geprägt durch Aromen tropischer Früchte, wie Ananas, Passionsfrucht und Aprikose. Unkompliziert im Glas mit zugleich sehr angenehmer Säure passt der Wein ideal zu Fisch/Fleischgerichten oder Gemüse.

2023 Domaines Auriol „Catch & Release“, Sauvignon blanc, Frankreich, 11,5 %

Frisch, aromatisch und wunderbar unbeschwert: Dieser Sauvignon Blanc aus Südfrankreich überzeugt mit Zitrusnoten, grüner Paprika und lebendiger Frische. Authentisch, modern und zugänglich - ein unkomplizierter Weißwein mit Charakter, perfekt für sonnige Momente und leichte Küche.

2020 Côtes du Rhône Villages AOC, Domaine Autrand, Frankreich, 14,5 %

Leicht nussiger, etwas warmer Duft nach dunklen Früchten mit Trockenkräuternoten, ein wenig Wurzelgemüse, Wacholder und erdigen Nuancen. Reife, etwas schmelzige, teils eingemacht wirkende Frucht mit nussigen und etwas wachholdrigen Aromen, mürbes Tannin, gute Nachhaltigkeit, viel Kraft, etwas Malz im Hintergrund, mediterrane Kräuter, Esskastanien und Schokolade, guter bis sehr guter Abgang.

2023 I Muri Negroamaro, Apulien, Italien, 14 %

Der Vigneti del Salento I Muri Negroamaro Puglia duftet intensiv nach Anklängen von dunkler Beerenfrucht wie Cassis und Holunder und dezent konfitürigen Nuancen. Zur

Frucht gesellt sich eine feine Würze. Am Gaumen ist dieser Negroamaro saftig, fruchtig und samtig. Er hat eine gute mittlere Dichte, ein schönes Mundgefühl und einen fruchtigen Nachhall. Er ist köstlich in Kombination mit Pasta, Pizza und Käse.

2021 Saint-Chinian "La Croix d'Aline", Pays d'Oc, Frankreich, 13 %

Ein undurchsichtiger Rotwein mit Pflaumenaromen. Der Wein ist vollmundig, reichhaltig und gut strukturiert. Fruchtig mit einer würzigen Note. Die Tannine sind gut in diese füllige Fruchtigkeit integriert. Ein sehr schöner Wein aus Saint-Chinian mit viel Biss.

Gesamtpreis	40,00 €
Summe der Einzelpreise	47,50, €
Ersparnis	7,50 €

Spirituose des Monats

Dubai Schokoladen Likör, 15 %

1 Fl. 0,7 l – **22,00 €**



Der Dubai Schokoladen Likör ist ein einzigartiger Likör mit einer verführerischen Kombination aus Kakao und Pistazie, der mit 15% vol. perfekt ausbalancierte Aromen bietet. Die cremige Textur entfaltet in der Nase einen köstlichen Duft von Schokolade, der von einer dezenten Nussigkeit der Pistazie begleitet wird. Am Gaumen überzeugt der Likör mit einer harmonischen Mischung aus süßer Schokolade und der feinen Würze der Pistazie, die ihm eine besondere Tiefe verleiht. Ideal zum puren Genuss, in Cocktails oder über Desserts – ein luxuriöser Genuss für jede Gelegenheit.

Alkoholfrei im Oktober

Martini Vibrante Aperitivo, Italien, 0 %

1 Fl. 0,7 l – **11,00 €**



Wer hat gesagt, dass ein Aperitivo Alkohol braucht? Der Martini Vibrante bietet vollen Geschmack ohne Promille. Durch die schonende Vakuumdestillation nach der Mazeration bleiben die komplexen Aromen der natürlichen Zutaten bestens erhalten. Kräftige Noten von Bergamotte an der Nase begleiten die leichte Bitterkeit des Wermuts und den Anklang von Zitrusfrüchten. Toll als erfrischender Mocktail mit Tonic oder Grapefruitsaft und Soda. Oder als eleganter Spritz mit alkoholfreiem Sekt, den wir natürlich auch für Sie auf Lager haben.

Whisky des Monats

The Ileach, Islay Single Malt, Schottland, 40 %

1 Fl. 0,7 l – **30,00 €**



Als Ileach (Einwohner von Islay) verkörpert dieser Whisky die Seele der berühmten Whiskyinsel. Der The Ileach Islay Single Malt Scotch Whisky stammt von der Insel Islay. Die Insel repräsentiert Schottland perfekt, mit seinen steilen Küsten und grünen Wiesen ist es eine der schönsten Gegenden der Welt. The Ileach ist eine der kleineren Destillieren der Insel, zeichnet sich jedoch durch seine kleine Auswahl und hohe Qualität aus. Wie für Islay typisch sind die Whiskys entsprechend rauchig. Im Geschmack samtig, malzig, bitter, etwas pfefferig und fruchtig. Abgang nach Gras, Torf und Öl.

Tastings Dezember / Januar



Für unsere Tastings werden wir sehr bald auf unsere Homepage neue Termine bekanntgeben.

<http://weinhandlung-kleefisch.de/>

Im Januar wird ein Whisky-Tasting stattfinden und sicherlich Zwei Wein Tastings.

Und im Dezember eine einmalige Chance:

„Freitag 12 Dezember 19Uhr“: Wir helfen euch bei eurer Weinbegleitung für euer Weihnachtsmenü. Nur 40 € !

WICHTIG: Wir bieten Rum- und Whiskyadventskalender an, allerdings NUR auf Bestellung und Vorkasse. Bitte rufen Sie uns bis 20 November an.



Und zum Schluss noch etwas, das Sie wissen sollten:

Neben unseren öffentlichen Veranstaltungen bieten wir auch private Tastings an, die wir individuell und ganz nach euren Wünschen gestalten. Ob mit oder ohne Essen, für Betriebsausflüge oder einen schönen Abend mit Freunden (mindestens zehn Teilnehmer) Sprecht uns dazu einfach im Laden an oder meldet euch telefonisch bei uns. Wir freuen uns auf eure Anfrage!

<http://weinhandlung-kleefisch.de/>

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.

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: GENODED1BRS