



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 Juni 2026

Liebe Kund:innen,

Es steht fest, der Sommer ist endlich da und es wird Zeit, den Grill anzuzünden und gemütliche Abende mit Freunde zu verbringen. Zum gegrillten Gemüse, Fisch oder Würstchen schlagen wir zwei tolle Monatsweine vor. Lass euch schmecken und denk an einem kleines „Aperitif“ mit - (Antidote Gin) oder ohne Alkohol (Wonderspritz).

Weißwein des Monats

2025 Pecorino, Vanita, Vendemmia, Italien, 13 %



Käse? Nein, Pecorino ist auch eine Rebsorte aus den Abruzzen. Für die Flaschenempfehlung gären 80 % des Weins in Edelstahltanks, die restlichen 20 % in Eichenfässern. Das verleiht dem Wein eine wunderbare Tiefe und Komplexität. In der Nase zeigen sich Aromen von Birnen, gelben und tropischen Früchten sowie Noten von Balsamico. Am Gaumen entfalten sich leichte Zitrus und zarte Tropenfrüchte. Genießen Sie diesen Wein als Aperitif oder zu Fischgerichten.

1 Fl. 0,75 l – **7,50 €** Fl. 0,75 l – **40,00 €**

Rosé des Monats

2024 Kast Kaiserberghof Rosé trocken, Pfalz, Deutschland, 12,0 %



Die Winzerfamilie Kast bewirtschaftet ihr Weingut in der südlichen Pfalz nahe Landau inzwischen in der dritten Generation. Mit der Ernte 2004 übernahmen Marco und Michael Kast die Weinbereitung von ihrem Vater. Noch unter dessen Ägide wurde diese faszinierende Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder kreiert. Sie besticht durch weiche, rote Beerenaromen, die mit würzigen Untertönen gepaart sind. Einfach lecker!

1 Fl. 0,75 l – **7,50 €** 6 Fl. 0,75 l – **40,00 €**

Büggel „Viva l'Italia!“



Was gibt es Schöneres, als mit der Ankunft des Sommers bei einem guten italienischen Wein mit Freunden oder der Familie auf der Terrasse zu sitzen? Ob Weiß-, Rosé- oder Rotwein, als Aperitif, zu Salaten oder zum Grillen – gönnen Sie sich etwas!

2025 Prosecco Biscardo Frizzante, Venetien, Italien, 11 %

Prosecco ist der bekannteste italienische Schaumwein. Dieser Wein wird vor allem als Aperitif getrunken und natürlich zu festlichen Gelegenheiten. Dieser typische italienische Wein hat eine reine hellgelbe Farbe mit feinen Reflexen. Das Bukett ist reizvoll fruchtig mit einem leichten Duft von Blumen. Der Geschmack ist ansprechend, gut in Balance und zeigt die typische leichte Mandelnote. Ausgezeichnet als Aperitif, aber auch zu Vorspeisen, Krustentieren und Meeresfrüchten.

2025 Pecorino, Vanita, Vendemmia, Italien, 13 %

Das verleiht dem Wein eine wunderbare Tiefe und Komplexität. In der Nase zeigen sich Aromen von Birnen, gelben und tropischen Früchten sowie Noten von Balsamico. Am Gaumen entfalten sich leichte Zitrus und zarte Tropenfrüchte.



2025 Baglio Gibellina Sogno del Sud Grillo, Sizilien, Italien, 12,5 %

Baglio Gibellina Sogno del Sud Grillo ist ein herrlich erfrischender Weißwein aus Sizilien, der aus der für die Region typischen Rebsorte Grillo gewonnen wurde. Der strohgelb leuchtende Weißwein bietet im Bouquet intensive Noten von exotischen Früchten und eine feine Würze. Am Gaumen mit großer Balance, geschmeidig und ein wenig süßlich. Das Finale klingt noch einige Zeit nach. Entdecken Sie den Baglio Gibellina Sogno del Sud (Traum des Südens) Grillo zu Fischgerichten wie Räucherlachs, Thunfisch oder Schwertfisch.

2024 Santadi Villa Solais Vermentino, Sardinien, Italien 12,5 %

Dieser Wein besteht aus Vermentino mit einem kleinen Anteil an Naragus. Die Farbe ist leuchtend strohgelb mit grünlichen und goldenen Funken. Das Bouquet ist frisch und angenehm. Am Gaumen bleibt eine angenehme Frische mit anregend mineralischer Note. Hervorragend zu Nudelgerichten mit Fisch oder weißem Fleisch. Eignet sich, entsprechend kalt serviert, auch als Aperitif.

2024 Zenato Chiaretto Rosato, Bardolino, Italien, 12,5 %

Die Trauben für diesen Wein stammen aus einer Region, die sich an der Südküste des Gardasees entlang erstreckt, zwischen Bardolino und Peschiera. Der Bardolino Chiaretto besteht aus den Traubensorten Corvina Veronese, Rondinella und Merlot. Der Wein hat eine schöne rosarote Farbe, in der Nase und im Geschmack rote Früchte wie Himbeeren und Litschi. Leicht und mit einem frischen Abgang. Passt hervorragend zu Häppchen, Vorspeisen und weißem Fleisch.

2024 Caldora Terre D'Abruzzo Sangiovese, Italien 13 %

Die Weinberge liegen in Ortana, San Salvo und anderen kleinen Bauernhöfen in der Nähe. Dieser Wein besteht aus 100% Sangiovese und gärt 10 Tage lang. Der Sangiovese hat eine tiefrote Farbe mit Aromen von Kirsche und Himbeere. Ein Hauch von Nüssen und Holz und eine gute Balance zwischen den Tanninen und den Früchten. Verfeinert, rund und solide von Stil. Geschmeidiger Wein, der hervorragend zu Salami, reichen Hauptspeisen, Fleisch und Käse passt.

Gesamtpreis

40,00 €

Summe der Einzelpreise
Ersparnis

45,50 €
5,50 €

Whisky des Monats

Craigellachie 13 Jahre Speyside Single Malt Scotch Whisky Armagnac Cask Finish,

Schottland, 46 %



Die Armagnac-Fässer machen unseren kräftigen Craigellachie 13 Jahre runder. Sie verleihen ihm feine Noten von mit zimt bestäubten Bratäpfeln und von Karamell-gebäck, die die charakteristischen sirup-artigen Ananas- und Lagerfeueraromen in Balance halten.

Dieser Single Malt wird 13 Jahre lang in Rechner-Bourbon-Fässern aus amerikanischer Eiche gereift und in Armagnac-Fässern aus der Region Bas-Armagnac veredelt.

1 Fl. 0,7 l – **50,00 €**

Gin des Monats

Antidote Gin Citron de Corse/Orange/Grapefruit, Frankreich, 40 %



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. Zitrone, Grapefruit oder Orange – Your choice!

1 Fl. 0,7 l – **22,00 €**

Alkoholfrei im Juni

Siegfried Wonderspritz alkoholfrei



Siegfried Wonderspritz alkoholfrei 0.5l ist der perfekte alkoholfreie Aperitif für Dolce Vita-Momente. Dieser fruchtig-bittere Drink kombiniert frische Orangen mit Enzian und ausgewogenen Kräuternoten¹. Vegan und kalorienarm, eignet er sich ideal für einen alkoholfreien Spritz. Einfach 2 Teile Wonderspritz mit 3 Teilen alkoholfreiem Sekt und 1 Teil Mineralwasser mischen, auf Eis servieren und mit einer Scheibe Orange garnieren. Perfekt für gesellige Anlässe oder als stilvolles Geschenk.

1 Fl. 0,5 l – **15,00 €**

Tastings Juni

Weintasting, NUR NOCH WENIGE PLÄTZE FREI!!!

Freitag, 19.06.26, 19.00 Uhr, 80,00 €

UND

Samstag, 27.06.26, 18.00 Uhr, 80,00 €

Thema: Weil die Nachfrage so groß ist und uns sehr viel Spaß macht...

Lecker essen und passenden Weine dazu. Es wartet wieder seltenen Rebsorten auf euch. Wir haben noch einige Schätze im Lager versteckt. Mit saisonal Essen wird es sicherlich ein gemütlicher Abend werden.

Wie immer, MAXI 14 Teilnehmer!!!

Donnerstag 18.06.26, 19.00 Uhr, 20,00 €

Als Neuheit bei Kleefisch laden wir Sie herzlich ein, die Weine des Weinguts Schnurr aus Rheinhessen zu verkosten – präsentiert vom Winzer persönlich!



Aperitif – Tasting

Freitag, 10.07.26, 19.00 Uhr, 50,00 €

Bevor die Sommerferien starten, planen wir ein lustiger Abend mit tollem Aperitif – Ideen. Pur, mit Spritz, mit Säften...so viel Geschmacksrichtungen.

Gute Stimmung garantiert!

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) Sprech 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