



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 2024

Liebe Kund:innen,

für alle Nicht-auf-den-letzten-Drücker-Weihnachtsgeschenke-Käufer haben wir hier schon mal ein paar Ideen, liebevoll verpackt in unserem November Newsletter. Kleiner Tipp: auch unsere Gutscheine für leckere Fläschchen oder Tastings machen sich ganz hervorragend und platzsparend unterm Christbaum.

Weißwein des Monats



Souvignier Gris und Muscaris sagen Ihnen nichts? Kein Wunder, denn das sind so genannte PIWI-Trauben. Neuzüchtungen, die **pilzwiderstandsfähig** sind und darum frei von Pflanzenschutzmitteln - einschließlich Kupfer und Schwefel - angebaut und vinifiziert werden. Gut! Noch besser: Sie schmecken fanstatisch! In der Nase ist diese Cuvée subtil ausbalanciert und intensiv fruchtig. Im Mund voll und großzügig. Wir spüren sofort die angenehmen Aromen von Aprikosen und Akzente von ganz leicht jodierten weißen Blüten. Diesen Neuheit gilt es unbedingt zu entdecken. Jetzt bei uns im Laden probieren!



2022 Raisis Cuvée Blanc, Limoux, Frankreich, 11,5 %

1 Fl. 0,75 l – 10,00 €

6 Fl. 0,75 l **53,00 €**

Rotwein des Monats



Der besondere Charme des Neropasso entsteht durch das für Venetien typische Appassimento-Verfahren. Hierbei wird ein Teil der Sangiovese & Primitivo-Trauben vor dem Pressen getrocknet. Das verleiht intensives Rubinrot und fruchtige, würzige Aromen. Im Mund schmeicheln schwarze Kirschen und gekochte Pflaumen. Samtig weich, mit ausgewogenen Tanninen bis zum langen Abgang. Ein echter Herbsttyp mit schöner Trinkreife.

2021 Biscardo Neropasso, Venetien, Italien, 13,5 %

1 Fl. 0,75 l – 9,50

6 Fl. 0,75 l – **50,00 €**

Kleefischs Sessionsstart-Büggel

Ganz Deutschland bereitet sich so langsam auf Weihnachten vor... ganz Deutschland? Die Kölner warten damit noch – und starten am 11.11. erstmal jeck in die neue Session. Wir haben ein paar leckere Kamelle zum Trinken in unseren Büggel des Monats gepackt.

2023 Caldora Trebbiano d'Abruzze, Abruzzen, Italien, 11,5 %

Helles Strohgelb im Glas. Im Duft dominieren fruchtige Aromen von gelben Früchten, Pfirsich und Mispeln mit einem Hauch von weißen Blüten. Im Geschmack ist der Trebbiano vollmundig, ausgeglichen, intensiv und anhaltend.



2022 Schenk-Siebert Chardonnay R, Pfalz, Deutschland, 13 %

Der Kalkboden, auf dem die Reben für den Schenk-Siebert Chardonnay R wachsen, verleiht dem Wein seine besondere, dezent salzige und mineralische Note. In Barrique- und Tonneau-Fässern gelagert, ist seine Struktur kräftig und gehaltvoll. Der Duft lässt an exotische Früchte, Honigmelone und reife Banane denken. Sein Geschmack ist intensiv, geprägt von erdiger Mineralität, Kräuterwürze und dezenten Zitrusnoten.

2023 Sauvignon Grand Cepage, Côtes Catalanes, Frankreich 12,5 %

Erst im 17. Jahrhundert wurde das eher unbekanntes Anbaugebiet Côtes Catalanes Teil Frankreichs, davor war es ein nördlicher Teil Kataloniens. Das Klima hier ist mediterran - heiß, trocken und windig, mit teils sehr kühlen Nächten. Der Effekt: elegante Weine mit klarem Charakter. Wie dieser Sauvignon, der uns mit Zitrusnoten, Aromen von Stachelbeeren und auch vegetativen Noten wie frisch gemähtem Gras begeistert.



2023 Cabernet Sauvignon Grand Cepage, Côtes Catalanes, Frankreich 14,0 %

Und noch ein Wein von der Côtes Catalanes, diesmal ein reinsortiger Cabernet Sauvignon. Dieser kräftige Rote gefällt mit sortentypischen Aromen: schwarze Johannisbeere, schwarze Kirsche, Cassis, Pfeffer, grüne Paprika und Zedernholz. Würzig, intensiv, komplex.



2022 Masquenada Monastrell-Syrah, Saragossa, Spanien, 14,5 %

Modern und saftig, geschmeidige Fülle und eine sehr gute Länge. Dieser körperreiche spanische Rotwein erinnert an reife dunkle Beeren, schwarzen Pfeffer und hellen Tabak. Genießen Sie diesen weichen Roten bei einer Temperatur von 16-18°C.

2023 Domaine Bousquet Malbec Organic, Mendoza, Argentinien, 14,0 %

Malbec – auch als der Schwarze Wein bezeichnet – ist in Argentinien die Rowteinrebe schlechthin. Die Trauben dieser Abfüllung stammen aus dem Uco-Tal.



Hier herrschen großen Temperaturschwankungen, was dem Wein eine beeindruckende Reife und dabei dennoch saftige und frische Noten verleiht. Dunkelviolette Sättigkeit, intensive Beeren und ein Hauch Bitterschokolade treffen auf lebendige Fruchtigkeit. Verführerisch!

Gesamtpreis	42,00 €
Summe der Einzelpreise	51,35 €
Sie sparen	9,35 €

Alkoholfrei im November



Katlenburger Glühpunsch, Harz, Deutschland, 0 %

1 Fl. 0,75 l – **5,00 €**

Allen, die zu Hause Weihnachtsmarkt-Stimmung ohne Umdrehungen zaubern wollen, empfehlen wir diesen Glühpunsch aus feinstem Fruchtwein. Nach altbewährten Traditionsrezepturen von den erfahrenen Kellermeistern in Katlenburg kreiert. Einfach liebevoll erwärmen – nicht kochen – und schon kann man das Geschmackserlebnis feinsten Beeren mit saftigen Kirschen und würzigen Winternoten genießen. PS: Schmeckt auch Menschen, die an St. Martin mit Laternen singend durch die Straßen ziehen.

Rum des Monats

Koloa Kaua'i Spice Rum, Hawaii, USA, 44 %

1 Fl. 0,7 l – **35,00 €**



Von der paradiesisch anmutenden hawaiianischen Insel Kaua'i stammt unser November-Rum. Er wird aus der Maische in-seleigenen Rohrzuckers hergestellt, in einer beeindruckenden, dampfbetriebenen Copper Pot Still mit 1,210 Gallonen Fassungsvermögen zweifach destilliert. Nach einer kurzer Reifephase in Eichenfässern wird er dann mit gefiltertem Wasser vom Mount Wai'ale'ale auf eine Trinkstärke von 44% vol. heruntersetzt. Schon sein Duft mit Aromen von Zimt, Baklava, Honig und Walnuss ist paradiesisch. Der Geschmack dann kräftig und doch cremig. Gekochtes Karamell, Gewürze, überraschend vielschichtig und von intensiver Aromatik. Ein Rum, der an kühlen Herbstabenden hervorragend wärmt.

Whisky des Monats

Compass Box Whiskymaker The Peat Monster, Islay, Schottland, 46 %

1 Fl. 0,7 l – **43,00 €**

Seit über 20 Jahren räumt Compass Box mit dem Image der Blend-Kategorie auf. Die „Whiskymaker“ um Masterblender John Glaser setzen auf Perfektionismus und einen Grad an Transparenz, für den sie sich auch schon mal mit der Scotch Whisky Association anlegen. Das Ergebnis? Blended Malts der Extraklasse statt Einheitsbrei - wie z.B. unser November-Whisky. Der kommt namentlich und optisch als Torf-Monster daher, ist aber ein durchaus ausbalancierter Blend aus stark und mittelstark rauchigen Malts. Ein paar Tropfen Wasser machen ihn zugänglicher. Ziel seiner Schöpfer war nicht weniger, als die perfekte Balance zwischen Rauch, Malz und Frucht. Darum werden für den The Peat Monster hauptsächlich wieder befüllte amerikanische Hogshead-Fässer von Caol Ila sowie ebenfalls Refill Hogsheads-Laphroaig genutzt. Dazu kommt ein kleiner Teil Highland Malt, der in französischer Eiche reifen durfte. Hierdurch tritt der Rauch etwas in den Hintergrund und Malz und Frucht bringen sich harmonisch ein. Dazu Pfeffer, ein Hauch Nelken, Kümmel und Gerstenmalz

Tastings November / Dezember 2024

Weiter geht es mit dem Genuss! Vier Weintastings, ein Rumtasting und ein Whiskytasting können wir Ihnen heute ankündigen. Zunächst zum Wein: Unser Chef Olivier Marceau stellt auch in diesem Jahr große Weine seiner Heimat Frankreich vor. Unter anderem Neuigkeiten, die er auf der Weinmesse in Reims entdecken wird. Dazu gesellen sich große Gewächse aus Deutschland und je nach Tasting eine Speisenbegleitung - natürlich von einem französischen Koch. Die vier Tastings bauen nicht aufeinander auf und können selbstverständlich auch einzeln gebucht werden. Mehr Infos zu dem einzelnen Tastings können Sie demnächst auf unserer Homepage www.weinhandlung-kleefisch.de nachlesen. Die ist nach einer längeren Umbauphase ab Mitte November wieder online. Oder sie rufen bei Fragen einfach bei uns im Laden an. Für alle Termine gilt: der Genuss wird hier ganz großgeschrieben.

Weintastings (natürlich alle einzeln buchbar)

„**Deutsch-Französische Freundschaft 1**“ Freitag, 29.11.2024, 19.00 Uhr, € 60,- mit Speisenbegleitung

„**Deutsch-Französische Freundschaft 2**“ Samstag, 07.12.2024, 18.00 Uhr, € 80,- Spitzenweine mit Speisenbegleitung

„**Deutsch-Französische Freundschaft 3**“ Freitag, 13.12.2024, 19.00 Uhr, € 80,- Spitzenweine mit Speisenbegleitung

„**Deutsch-Französische Freundschaft 4**“ Samstag, 14.12.2024, 18.00 Uhr, € 40,- mit Brot- und Wasserbegleitung



Whisky tasting

„Whisky welcomes you“ Freitag, 22.11.2024, 19.00 Uhr, € 60,-

Das Wort Whisky leitet sich vom schottisch-gälischen uisge beatha ab und bedeutet „Wasser des Lebens“. Und genau damit werden Sie an diesem Abend getauft und in die wunderbare Welt der Whiskys eintauchen. Probieren Sie verschiedene Whiskys aus unterschiedlichen Ländern und erkunden Sie die Vielfalt der Geschmäcker. Egal, ob Sie ein absoluter Neuling sind oder bereits erste Erfahrungen gesammelt haben – dieses Tasting bietet die perfekte Gelegenheit, den Gaumen zu schulen und neue Lieblingssorten zu entdecken. Freuen Sie sich auf einen geselligen Abend voller Genuss und interessanter Infos.

Rumtasting

„Die Kleefisch Rum-Expedition: Von der Plantage ins Glas“ Donnerstag, 28.11.2024, 19.00 Uhr, € 60,-

An diesem besonderen Abend entführt Sie ein Rum-Experte in die faszinierende Welt des flüssigen Golds. Erfahren Sie mehr über die unterschiedlichen Geschmäcker, die Vielfalt der Aromen und die Traditionen, die hinter jeder Flasche stecken. Ob Sie Rum-Liebhaber oder einfach nur neugierig auf neue Geschmackserlebnisse sind – dieses Tasting bietet für jeden etwas!

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.

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