



## Weinhandlung Kleefisch

Gegr. 1898

Inhaber René Zweiacker e. K.  
Wilhelmstr. 53, 50733 Köln (Nippes)  
Tel. 0221-733481  
[www.weinhandlung-kleefisch.de](http://www.weinhandlung-kleefisch.de)

Rundbrief September 2020

### Liebe Kund\*innen,

nach einem Frühling und einem Sommer, wie wir sie noch nicht erlebt haben, freuen wir uns trotzdem auf den Herbst. Schließlich ist das die Weinjahreszeit schlechthin. Unsere Angebote im September sind schon mal ein guter Anfang.

### Rotwein des Monats



Die Weinberge der Domaine de Gournier am Fuße der Cevennen an den Hängen des Gardon profitieren von ihrem einzigartigen Umfeld: Das frische Klima der Cevennen und der vor allem aus Ton und Kalkstein bestehende Boden. Hier kann sich das ganze Talent von Winzer Maurice Barnouin entfalten. Die Trauben seiner Weine werden nur bei perfekter Reife geerntet und dann Sorte für Sorte vinifiziert. Anschließend stellt er vortreffliche Cuvées aus einer Vielzahl von Rebsorten her (Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Carignan, Marselan, Mourvèdre, Sangiovese, Pinot Noir, Sauvignon...). In unserem roten Monatswein treffen sich Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon mit der Quintessenz ihrer verschiedenen Terroirs. Reife Fruchtaromen in schönem Gleichgewicht und mit harmonischer Struktur. Ein schöner junger Rotwein, der besonders an lauen letzten Sommertagen viel Vergnügen bereitet.

**2019 Domaine de Gournier Rouge, Languedoc – Roussillon, Frankreich, 13,5 %**

1 Fl. 0,75 l – **5,95 €**

6 Fl. 0,75 l – **30,00 €**

### Weißwein des Monats



Der Name unseres weißen Monatsweins bedeutet etwas wie: „Das Brot verlieren.“ Er verweist darauf, dass auf dem Boden, von dem der Wein stammt, kein Getreide gedeiht. Reben sind mit weniger zufrieden, und Wein wird glücklicherweise besser, je schlichter der Boden ist. Der Le Perd son Pain hat eine schöne mineralische Konsistenz mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Melone. Ein schöner trockener Wein, der bestens zu Krustentieren und Fisch passt.

**2019 Le Perd son Pain, Muscadet-Sèvre-et-Maine, Frankreich, 12,5 %**

1 Fl. 0,75 l – **6,95 €**

6 Fl. 0,75 l – **35,00 €**

## Kleefischs Büggel der Verantwortung

Die Schnupperweine verstecken sich im September im exklusiven Verantwortungsbüggel. Den können Sie problemlos auch als Mundnasenschutz verwenden. (Die Flaschen bitte vorher herausnehmen.) Zwei Schlaufen für Ihre Ohren haben wir schon angenäht. Zugegeben, fällt für die meisten Kund\*innen vielleicht etwas zu groß aus. Sofern Sie die Weine allerdings zügig genug verkosten, dürfte er auf den zu erwartenden Schädel passen.

### 2018 Senorio de Pedraza, Extremadura, Spanien, 12 %

Unser erster Schnupperwein ist ein frischer spanischer

Weisswein aus der Macabeo Traube. Ein blumiger, vornehmer Duft und Aromen von grünem Apfel und Kräutern prägen den Wein. Kraftvoll und elegant.

### 2019 Dollt Scheurebe, Pfalz, Deutschland, 12,5 %

Hier haben wir die Pfälzer Antwort auf Sauvignon-Blanc. Ein duftiger Strahlemann mit ordentlich Grapefruit, Buchs und Cassis im Gepäck. Der Wein gewann 2020 zu Recht Gold beim Internationalen Scheurebepreis.

### 2019 Trollinger Alte Reben, Württemberg, Deutschland, 12 %

Für den Trollinger Alte Reben vom Weingut Eberbach-Schäfer werden Trauben von alten Rebanlagen verwendet. Der Ertrag reduziert sich hier auf natürlichem Weg. Den Wein prägen typische Aromen von roten Beeren und etwas Muskat. Am Gaumen ist der Trollinger verspielt fruchtig. Seine leichte Tanninstruktur macht ihn sehr zugänglich.

### 2019 Radio Boka Rosé, La Mancha, Spanien, 12,5 %

Der Radio Boka Rosé ist ausdrucksstark mit roten Früchten und floralen Aromen. Am Gaumen ist er weich, seidig und fruchtbetont erfrischend. Im Abgang bleibt er fruchtig und intensiv.

### 2019 A La Nòstra! Chardonnay, Frankreich, 14 %

Der A La Nòstra! verführt uns mit goldener Farbe, grünen Reflexen und seinem Duft nach weißen Blüten. Am Gaumen ist er wunderbar fruchtig und ausgewogen. Ein herrlicher Chardonnay, der einen schönen Abend einleiten und bis zum Schluss bleiben kann.

### 2018 Atlan & Artisan Pinot Blanc, Mosel, Deutschland, 12,5 %

Die Weine von Atlan & Artisan werden manuell verlesen und sorgfältig ausgebaut. Das Etikett von Andreas Ganther zeigt den Moselverlauf und die lange Weintradition der Region. Der sympathische Pinot Blanc duftet schön nach Mirabelle und Birne. Am Gaumen ist er knackig, präzise und angenehm unkompliziert.

<b>Gesamtpreis</b>	<b>37,00 €</b>
Summe der Einzelpreise	45,75 €
Sie sparen	8,75 €



## Gin des Monats

### No.3 London Dry Gin, Berry Bros. & Rudd, England, 46 %

1 Fl. 0,7 l – 33,00 €

Nach eigenem Bekunden haben Berry Bros. & Rudd, Londons ältester Wein- und Spirituosenhändler (gegründet 1698) und ihr Team 730 Tage gebraucht, um nicht weniger als den weltbesten Gin sorgfältig herzustellen und zu verfeinern. Das endgültige Urteil überlassen wir natürlich Ihnen. Aber auch wir sind der Meinung, hier einen herausragenden London Dry Gin ins Glas zu bekommen. Hergestellt wird No.3 London Dry Gin allerdings nicht in London, sondern in den Niederlanden, in einem genauso traditionsbewussten Familienunternehmen wie Berry Bros. & Rudd, und mit über 300 jähriger Erfahrung in Sachen Destillation. Der Geruch ist klar und frisch und besticht durch eine klassische Wacholdernote. Es ist auch vor allem Wacholder, der sich zuerst auf der Zunge und am Gaumen zeigt. Begleitet von leicht floralen Aromen und würzig wärmenden Kardamom. Frische Zitrusnoten werden umrahmt von leichter Ingwer- und Korianderwürze. Im Abgang bemerken wir neben den schon präsenten Aromen leicht erdige Angelikawurzel. Große alte Ginschule. Wunderbar dazu passt das Fever Tree Indian mit einem Stück Grapefruit und einem kleinen Rosmarinzweig.



## Whisky des Monats

### Nikka Whisky from the Barrel, Double Matured Blended Whisky, 51,4 %

1 Fl. 0,5 l – 36,00 €

Der Nikka from the Barrel wurde 1985 in Japan unter der Leitung von Shigeo Sato aus Malz- und Getreide-Whiskys kreiert, die in den Yoichi und Miyagikyo Destillieren von Nikka gebrannt werden. In der Welt des japanischen Whiskys hat er schnell Kultstatus entwickelt. Für den From the Barrel wurde die gesamte Palette von Fässern – Bourbonfässern, Sherry Butts, Refill Hogsheads ... – genutzt sowie 100 verschiedene Whiskys mit ihren Geschmackskomponenten vereint. Das Ergebnis ist perfekt komponiert, ausgewogen, elegant und von enormer Geschmackstiefe. Weicher, süßer Butterscotch und Orangenschale treffen auf pochierte Birnen und Steinobst, erdige Töne nach getrocknetem Herbstlaub auf Kaffee, alter Eiche und Tabak. Unter den Gewürzen identifizieren wir Chili, Piment, Nelken und eingelegten Ingwer, schließlich Rauch und Meersalz. Insgesamt ist der Whisky angenehm malzig, wobei der Getreidewhisky für eine üppige Süße und geschmeidige Kraft über den langen Abgang sorgt. Die wunderschöne, ikonische Flasche passt ideal zur zeitlosen Anmut des Inhalts.



## Zum Wohl!

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch.*

Alle Angebote, wie immer, absolut freibleibend, solange der Vorrat reicht. Alle Preise inkl. 19% MwSt.  
Weinhandlung Kleefisch, Inhaber René Zweiacker, Sitz Köln HR. Nr. A 31550, Wilhelmstr. 53, 50733 Köln  
Tel. 0221-733481, Fax 0221-7391647, info@weinhandlung-kleefisch.de, www.weinhandlung-kleefisch.de

Bankverbindung: Volksbank Köln Bonn eG BLZ 38060186 Konto 6013741016 IBAN: DE49 3806 0186 6013 7410 16 BIC CODE: GENODED1BRS



## Endlich geht es weiter!

In den letzten Wochen/Monaten haben wir die Köpfe qualmen lassen um endlich wieder mit Ihnen in alter Kleefisch-Manier anstoßen zu können, denn eines ist sicher: Wir vermissen Sie! Um unserem (und sicherlich auch Ihrem) Herzschmerz ein wenig Abhilfe zu leisten, bieten wir ab sofort wieder Tastings an.

Da uns Ihre Gesundheit sehr am Herzen liegt, werden die Tastings ein wenig anders ablaufen als gewohnt. Die Anzahl der Teilnehmer\*innen beschränken wir ab sofort auf ca. 12 pro Termin. Wir möchten Sie bitten am Tag selber mit Maske zu erscheinen und sich zügig an den Ihnen zugeteilten Platz zu begeben. Sobald Sie sitzen dürfen Sie die Maske ausziehen, dann klappt das Trinken auch gleich viel besser. Wenn die edlen Tropfen doch mal auf die Blase drücken, ist der Gang zur Toilette mit Mund-Nasenbedeckung kein Problem und jederzeit möglich. Nach jedem Wein/Whisky lüften wir ordentlich durch – gut für den Kreislauf und das Immunsystem. Wer uns kennt, weiß wie gerne wir nach den Tastings noch das ein oder andere Gläschen mit Ihnen trinken. Darauf müssen wir aktuell leider noch verzichten. Diesen kleinen Wermutstropfen nehmen wir aber gern in Kauf.

Wir können es kaum abwarten Sie wieder in unseren heiligen Hallen begrüßen zu dürfen!

### **Fr. 11.09.2020, 19 Uhr, Whiskyseminar: „Best of Jochen Diehl 2019“ -50€-**

Der Mann hat es wirklich wieder geschafft. Ein ganzes Jahr lang lotete er Ihre Wahlsieger aus jedem Whiskyseminar aus und präsentiert nun die exquisite Selektion der Kleefischkundschaft. Unser ganz eigener Jahresrückblick für das Whiskyjahr 2019.

### **Fr. 18.09.2020, 19 Uhr, Whiskyseminar: „Einsteigerseminar“ -50€-**

Aller Anfang ist schwer. Genau darum steht Ihnen Jochen Diehl auch im September wieder mit Rat und Tat zur Seite und begleitet Sie durch die vielseitige Welt des Whiskys. In diesem Seminar sind alle Fragen erlaubt. Nutzen Sie die Chance! Der Mann weiß wirklich alles!

### **Fr. 02.10.2020, 19 Uhr, Whiskyseminar: „Alt vs. Neu“ -50€-**

Früher war alles besser! Oder ist das nur pure Nostalgie? Jochen Diehl stellt sich diese Frage quasi täglich. In Bezug auf Whisky versteht sich. Genau deswegen will er mit Ihnen zusammen den endgültigen Vergleich ziehen, ob die Oldies unter den Destillen ihr Handwerk wirklich besser verstehen oder ob auch Newcomer ordentlich Ps unter den Hauben haben. Finden Sie es heraus.



**Sa 17.10.2020, 18 Uhr, Ginseminar „Artengerechte Haltung“ -50€-**

Dry, London, Plymouth, Old Tom, New Western, Sloegin (und viele mehr). Kaum eine andere Spirituose zeigt sich so abwechslungsreich wie Gin. Mit der wachsenden Anzahl an Ginarten wird es immer schwieriger den Überblick zu behalten. Um Ihnen eine Übersicht zu verschaffen erklimmen wir gemeinsam den Wachholdergipfel und betrachten das Ganze mit genügend Abstand.

**Sa. 24.10.2020 oder Sa. 31.10.2020, 18 Uhr, Whiskyseminar: „Bowmore“ -50€-**

So, jetzt ist es soweit!! Der Bogen ist überspannt und der Chef persönlich kehrt aus seinem alkoholischen Zölibat zurück. René Zweiacker serviert im Oktober acht verschiedene Bowmore, die mit ihrem torfigen Charakter den Herbst erst so richtig einleiten.

**Fr. 20.11.2020, 19 Uhr, Whiskyseminar: „Glenfiddich“ -50€-**

Glenfiddich? Das ist doch das Zeug aus dem Supermarkt! So oder ähnlich denken viele. Dass Glenfiddich weit mehr zu bieten hat als den 12-jährigen, demonstriert Ihnen Jochen Diehl an diesem Abend. Abfüllungen wie der IPA Finish sind hoch innovativ und mehr als gelungen.

**Sa 21.11.2020, 18 Uhr, Weinseminar: „Cuvées und ihre Bestandteile“ -40€-**

Cuvée, Assemblage, Coupage oder salopp gesagt Multivitaminsaft. Wein kommt nicht immer reinsortig in Ihr Glas. Verschnitte aus 2 oder mehreren Traubenarten überraschen oft mit komplexen Geschmacksmustern, dabei fällt es gerade am Anfang einer Weintrinkkarriere schwer die einzelnen Bestandteile herauszuschmecken. Im November machen wir aber genau das!

**Fr. 27.11.2020, 19 Uhr, Whiskyseminar: „21-Jährige“ -80€-**

Es gibt gute und schlechte Nachrichten. Die schlechte zuerst: Sie werden älter. Die gute: Die Whiskys auch! Jochen Diehl hat genau 21 Jahre auf diesen Tag gewartet um seine private Auswahl zu verköstigen. Wir haben extra für Sie gefragt, ob auch Gäste bei der Flaschenöffnung dabei sein dürften. Seine Antwort? Sagen wir mal so: ein gegrummeltes Ja ist immerhin noch ein Ja.