

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 2026

Liebe Kund:innen,

Zuerst kurze Hinweis: Unsere neue Homepage ist fertig! 😊 Wir freuen uns sehr darüber. Bitte besonders für die Tasting ab und zu mal reinschauen. Viele sind jetzt schon ausgebucht….

Es wird früher dunkel am Abend, die Temperaturen sinken, Glühwein (schon im Lager!!!!!) und Rotwein stehen im Vordergrund. Aber nicht nur…

Wir präsentieren Ihnen unsere Angebote für den November.

Weißwein des Monats

2025 Peth-Wetz Chardonnay und Weißer Burgunder, Rheinhessen, Deutschland, 13 %



Der Estate Chardonnay & Weißer Burgunder von Peth-Wetz ist eine fein abgestimmte Cuvée zweier klassischer Burgundersorten, die jeweils separat vinifiziert und anschließend zu einem harmonischen Gesamtbild vereint wurden. Beide Rebsorten wurden zu 60 % in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut, wodurch der Holzeinsatz bewusst dezent bleibt und den Wein nicht dominiert, sondern elegant begleitet. Im Glas funkelt die Weiß Burgunder-Chardonnay-Cuvée in einem hellen Strohgelb. Der Duft von Pfirsich und Aprikose, von Apfel und Melone vermischt sich mit dem Eindruck von weißen Blüten. Im Mund gewinnt der Wein an Fülle und Körper. Zu den Fruchtnoten gesellt sich feiner Schmelz, der sich bis in das Finale hineinstreckt.

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



Rotweine des Monats

2022 Finca Athus Crianza, Rioja, Bodegas Monteabellón, Spanien 14 %



Finca Athus Crianza ist ein trockener Rotwein aus der Rioja. Die Cuvée aus 90 % Tempranillo und 10 % Mazuelo reifte 12 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Nach der Handlese und mehrwöchiger Maischestandzeit reift der Wein 12 Monate in Eichenfässern – 70 % französische, 30 % amerikanische Eiche. So entsteht ein moderner, fruchtbetonter Rioja im Einklang mit der Stilistik der Region. Im Glass, Rubinrot mit leuchtenden, violetten Reflexen am Rand. In Nase und Gaumen reife, saftige Beerenfrucht, ergänzt um feine Röstnoten aus dem Holz. Weich und rund am Gaumen, mit gut integrierten, eleganten Tanninen und einem sanften, langen Nachhall.

1 Fl. 0,75 l – **10,00 €** 6 Fl. 0,75 l – **55,00 €**

2024 Monteabellón 5 Meses, Ribera del Duero, Bodegas Monteabellón, Spanien 14 %



Monteabellón 5 Meses 2025 lädt uns ein, eine Explosion von roten Früchten wie Erdbeere und Kirsche zu genießen, die sich mit einem subtilen Hauch von schwarzen Früchten wie Brombeere vermischen. Am Gaumen ist er lebhaft und frisch, mit mittlerem Körper und weichen Tanninen, die ihn sehr angenehm machen. Sein Fassausbau verleiht ihm zarte Noten von Vanille und Gewürzen, die seine jugendliche und fruchtige Essenz ergänzen. Empfehlenswert ist dieser Wein aufgrund seiner Lebendigkeit und Ausgewogenheit, ideal für diejenigen, die einen Rotwein suchen, der die Frische der Frucht perfekt mit einem angemessenen Hauch von Holz kombiniert. Darüber hinaus verspricht der Jahrgang 2025 einen Wein voller intensiver und gut integrierter Aromen.

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



November Büggel



Deutschland und Italien.

Zwei Länder, zwei Farben.

Entdecken Sie unsere Auswahl von drei Weißweinen und drei Rotweinen von beiden Seiten der Alpen für diesen Monat.

Da ist für jeden Geschmack etwas dabei!

2025 Vanita Pinot Grigio IGP Terre d'Abruzzo, Italien, 11,5 %
Dieser Wein wird zu 100 % aus Pinot Grigio hergestellt, der aus sorgfältig ausgewählten, nach Norden ausgerichteten Weinbergen in Crecchio (Provinz Chieti) stammt. Der Wein zeigt eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase präsentiert sich ein komplexes Bukett mit Aromen von Pfirsich, Grapefruit und Limette, ergänzt durch kräuterige Noten und dezente Nuancen von Eichenholz, Vanille und Muskatnuss. Es ist ein Wein mit mittlerem Körper, einem angenehmen Nachgeschmack und einem langen, sauberen Finale, das sowohl würzig als auch elegant ist.

2025 Chardonnay & Weissburgunder, Weingut Dietrich, Pfalz, Deutschland 12 %
Der Dietrich Chardonnay & Weißburgunder ist eine elegant-frische Weißwein-Cuvée. Neben Aromen von Birne, Quitte, Haselnuss und Butter zeigt sie weiche, schmelzige Nuancen und einen vollmundigen Abgang. Der Weißburgunder bringt feine Eleganz und Frische, der Chardonnay Fülle, Schmelz und Struktur. Der Ausbau betont die weiche, schmelzige Stilistik. Trocken ausgebaut.

2025 Zimmerlin Auxerrois, Weingut Rudolf Zimmerlin, Baden, Deutschland, 11,5 %
Schmeichelnd, verspielt, facettenreich. Dabei schön strukturiert und perfekt ausbalanciert. So präsentiert sich diese Spielart des Weißen Burgunders. Gelbe Früchte wie Quitte und Mirabellen erobern den Gaumen. Der Geschmack ist mineralisch geprägt und finessenreich. Der Ausklang ist fruchtig, würzig und nachhaltig.

2022 Vernatsch Alte Reben trocken, Eberbach-Schäfer, Italien, 12 %
Vernatsch Alte Reben vom Weingut Eberbach-Schäfer ist ein charaktervoller Rotwein aus Württemberg, gekeltert aus der traditionsreichen Rebsorte Vernatsch, die in Deutschland auch als Trollinger bekannt ist. Im Glas leuchtet der Vernatsch Alte Reben in einem klaren Rubinrot. In der Nase entfalten sich reife Kirschen, feine Gewürznoten und ein Hauch von Mandel. Am Gaumen zeigt er sich geschmeidig und elegant, mit einer harmonischen Balance aus Frucht und Würze. Der weiche, langanhaltende Abgang macht ihn zu einem idealen Essensbegleiter. Perfekt zu traditionellen schwäbischen Gerichten, herzhaften Vesperplatten oder einfach für den genussvollen Moment zwischendurch.



2024 Rosso Passo Veneto IGT Rosso, Cantine Lenotti, Venetien, Italien, 12,5 %
Der Cantine Lenotti Rosso Passo Veneto IGT Rosso 2024 ist ein zugänglicher, fruchtbetonter Rotwein aus der traditionsreichen italienischen Weinregion Venetien. Er präsentiert sich als klassischer Alltagsrotwein mit saftiger Beerenfrucht, weicher Struktur und ausgewogenem Charakter – ideal für gesellige Runden oder vielseitige Speisebegleitungen.

2024 Montepulciano d'Abruzzo, Caldora, Abruzzen, Italien, 12,5 %
Intensiv fruchtiges Bukett nach roten Früchten, darüber feine Röstaromen, würzige Anklänge an Pfeffer, Nelke, Kaffee und Tabak. Am Gaumen weich und rund, mit cremiger Säure. Passt gut zu herzhaften Gerichten mit dunklem Fleisch, gebratenem Rindersteak, Straußenfleisch, geschmortem Lamm, kräftig geschmortem Gemüse oder zu würzige, mittelreife Käse.

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

Whisky des Monats

Old Particular Caol Ila 8 y.o. Single Malt Scotch Whisky, Islay, Schottland, 48,4 %



Beim Old Particular Small Batch Caol Ila 8 Jahre handelt es sich um einen stark getorften Single Malt aus der Caol Ila Distillery auf der schottischen Insel Islay. Die Reifung fand exklusiv in Ex-North-American-Hogsheads statt. Schließlich nahm Douglas Laing das Abfüllen mit einem Alkoholgehalt von 48,4 Prozent, ohne Kältefiltration und ohne Farbstoff vor. Was die entstandene Flaschenmenge anbelangt, liegen keine Angaben vor. Der Single Malt zeigt den Tasting-Notes zufolge Küstenrauch, Zitrusfrüchte und süßes Malz. Am Gaumen sollen maritime Noten auf Zitronenzeste, grünen Apfel und Pfeffer treffen. Im langen Nachklang würden Lagerfeuerasche, Meersalz und sanfte Eiche bleiben.

1 Fl. 0,7 l – **45,00 €**



Spirituose des Monats

Cognac Séguinot „Sélection“, Frankreich, 40 %



Seit 1890 steht das Haus SEGUINOT für Cognac-Exzellenz, und der Cognac Sélection bildet da keine Ausnahme. Dieser junge Cognac stammt aus dem 1er Cru der Grande Champagne und besticht durch intensive fruchtige Aromen und eine einzigartige Authentizität. Nach einer Reifung in neuen Eichenfässern im ersten Jahr reift er mindestens drei Jahre lang in Eichenfässern aus dem Limousin weiter. Dieser Cognac ist perfekt für Liebhaber frischer und duftender Aromen.

1 Fl. 0,7 l – **30,00 €**
statt 36,00 €

Alkoholfrei des Monats

The Illusionist Azzurino Aperitivo Alkoholfrei 0.7l



Not just another orange aperitivo. Spritz mit Farbwechsel, jetzt auch in alkoholfrei. Der Azzurino Aperitivo Alkoholfrei ist für alle, die Außergewöhnliches lieben. Die meisten alkoholfreien Aperitivi sind orange, süßlich und austauschbar. Dieser hier ist anders, denn er überzeugt genauso wie sein Original: Bergamotte und Limette bilden die Zitrusbasis, Timut-Pfeffer bringt eine exotische Grapefruitnote, Lavendel und Muskat liefern die Komplexität, die das Ganze zusammenhält. Bittersüß, wie ein wirklich guter Aperitivo sein sollte. Tiefblau in der Flasche, Türkis im Glas. Sein charakteristischer Farbwechsel überzeugt auf den ersten Blick. Das gleiche Ritual wie beim Original. Die gleiche Magie im Glas. Null Prozent Alkohol.

1 Fl. 0,7 l – **17,00 €**



Tastings im November / Dezember

Weintasting + Essen

Wie jedes Jahr wird der Chef persönlich nach Reims fahren, um beim „Salon des vignerons independants“ für Sie einzukaufen. Neue Weine, unbekannte Rebsorten, unentdeckte Regionen, neue Winzer…..
Dazu viele neue Weine für die festlichen Tage. Natürlich wird dazu auch lecker gegessen.
Für die erfahrenen Gäste ein weiterer toller Abend.
Für die Neulinge: lasst euch überraschen! Leckere Kombinationen Essen/Weine in lustiger Atmosphäre. 3 Termine sind geplant, NUR 14 Teilnehmer MAXIMUM !!!

~~**Freitag, 20.11.26, 19.00 Uhr, 80,00 €:**~~ **ausgebucht**

Freitag, 4.12.26, 19.00 Uhr, 80,00 €: nur noch sehr wenig Plätze frei

Samstag, 12.12.26, 18.00 Uhr, 80,00 €: nur noch sehr wenig Plätze frei

Weintasting + Käse

Was soll man noch dazu sagen? Unser Tasting „Weine und Käse im Oktober“ war innerhalb von zwei Tagen ausgebucht. Willkommen Runde 3.
Maximal 14 Teilnehmer.

~~**Freitag, 27.11.26, 19.00 Uhr, 50,00 €:**~~ **ausgebucht**

Whisky – Tasting: 60 €

2 Termine, 2 Themen

Freitag 13.11.2026, 19.00 Uhr: „Highland vs Islay“: 4 vs 4 : nicht rauchig vs rauchig!

Samstag 05.12.2026, 18.00 Uhr: „Weihnachts-Whisky-Wunderland“: Sei neugierig!



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