



## 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 August 2025

**Liebe Kund:innen,**

### **!!Erinnerung!!**

***Wir Kleefische brauchen ganz dringend eine kleine Verschnaufpause, deshalb werden wir während der Sommerferien veränderte Öffnungszeiten haben bzw. 3 Tage schließen.***

***04.-06. August ganztägig geschlossen***

***07.-08. August ab 12 Uhr***

***Danach sind wir wie gewohnt wieder für Sie da!***

Willkommen zurück aus dem Urlaub. Der war herrlich, oder? Auch wenn der Sommer momentan nachlässt, wissen wir: Nach der schönsten Zeit des Jahres ist das Portemonnaie manchmal ein bisschen leichter.

Damit der Genuss trotzdem nicht zu kurz kommt, haben wir für eine feine Auswahl großartiger Produkte zu fairen Preisen zusammengestellt. Unsere Angebote sind wie gemacht für Genießer mit Urlaubssehnsucht und Blick auf den Kontostand.

## **Weißwein des Monats**



Der Gutedel des Weinhauses Pfaffenweiler gedeiht in den renommierten Lagen Batzenberg und Oberdürrenberg auf lehm- und lösshaltigen Böden mit eingebettetem, gelbem Kalkstein. Das Markgräflerland profitiert von einem milden Klima mit langen Sonnentagen und kühlen Nächten – ideal für diese Rebsorte, die hier schon seit dem 18. Jahrhundert kultiviert wird. Sie wurde ursprünglich vom Markgrafen von Baden eingeführt. Der Wein besticht durch seine helle, grünlich-gelbe Farbe und sein zurückhaltendes Bouquet, das an grünen Apfel und Quitte erinnert. Am Gaumen zeigt der Wein eine feine Nussnote, milde Säure und einen eleganten, unkomplizierten Trinkfluss – er ist süffig und leicht bekömmlich. Ein vielgeliebter und vielgetrunkener Klassiker der Region.

**2023 Weißer Gutedel, Baden, Deutschland, 12 % 1 Fl. 0,75 l – 4,50 € 6 Fl. 0,75 l – 24,00 €**

## Rosé des Monats

Der Messias Vinho Rosé ist wie eine angenehme Sommerbrise. Er verückt die Nase mit satten Aromen von leckeren, reifen Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen ist der Wein knackig frisch, wunderbar fruchtig und sehr belebend. Mit seinen leichten und angenehmen 10,5 % vol. Alkohol lädt dieser sonnenverwöhnte Roséwein ein, nicht nur ein paar Minuten, sondern mehrere Stunden zu verweilen und zu genießen. Er entführt in eine Zeit, in der man Stunden, Tage, Wochen und Monate in der freien Natur verbrachte, um durch Wälder zu jagen, in denen Wildhimbeersträucher wuchsen, oder in der man zusammen mit den Eltern auf dem Erdbeerfeld Schälchen um Schälchen füllte, während nebenbei die eine oder andere süße, rote Frucht heimlich im eigenen Mund verschwand. Der Roséwein ist ein toller Begleiter zu sommerlichen Salaten, Fisch- und Grillgerichten.



**2024 Messias Vinho Rosé, Portugal, 10,5 %**

1 Fl. 0,75 l – **6,00 €** 6 Fl. 0,75 l – **32,00 €**

## Kleefisch August Büggel

Der August weckt die Lust auf lebendige, aromatische Weine, die perfekt zum Spätsommer passen. Mit unserer „Büggel des Monats“ laden wir Sie ein, den Charakter dieser Saison zu genießen: frisch, sonnig und voller Ausdruckskraft.



**Cavalier Blanc de Blancs brut, Alsace, Frankreich, 10,5 %**

Der „Cavalier Blanc de Blancs“ wird aus Ugni-Blanc-Trauben gewonnen. Er hat eine schöne silbergrüne Farbe und duftet dezent nach Äpfeln und Quitten. Mit seinen winzigen Bläschen ist er wunderbar weich und angenehm trocken auf der Zunge. Er ist eine prickelnde Begleitung für jeden Anlass.

**2024 Valentin Silvaner trocken, Winzergenossenschaft Sommerach, Franken, Deutschland, 12 %**

Der Silvaner verführt mit dem Duft von grünen Kräutern und milden Zitrusfrüchten. Im Mund ist er frisch mit präsender Mineralität und einem harmonischen Spiel von Frucht und Säure, das in einem langen und angenehmen Abgang mündet. Er ist ein perfekter Begleiter für leichte Frühlingsgerichte wie Spargel & Co. und überzeugt auch als Solist.

**2024 Caldora, Trebbiano D'Abruzzo, Abruzzen, Italien, 11,5 %**

Ein duftiges Bouquet aus Orangenblüten und Pfirsicharomen. Am Gaumen entfaltet er feine Nuancen von gelben Früchten und eine belebende Frische. Er passt perfekt zu weißem Fleisch, Fisch und jungem Käse.

**2021 Carlos Bujanda Piérola, Ánfora, Rioja, Spanien, 13,5 %**

Der Ánfora ist bemerkenswert klar und frisch. Er duftet nach Waldfrüchten, Brombeeren, roten Johannisbeeren, Kakao, Kaffee und Würze. Die Reifung von mindestens zehn Monaten im Barriquefass gibt ihm Substanz und Struktur sowie eindrucksvolle Gerbstoffe. Fantastisch.

**2022 Büsler-Paukner „Wein der 1000 Hügel“, Rheinhessen, Deutschland, 11,5 %**

Diese Cuvée aus den rheinhessischen Rebsorten Silvaner und Scheurebe ist eine Hommage an die Heimat der Winzerfamilie Büsler-Paukner. Sie duftet nach gelben Äpfeln und etwas Litschi, ist frisch, sehr fruchtig, rund und harmonisch und passt zu jedem geselligen Anlass.

**2024 Paul Mas, Rosé de Syrah, Pays d'Oc, Frankreich, 12,5 %**

Ein intensives rosa im Glas und der französische Wein duftet nach Blumen, Toffee und Kirscharomen. Durch den Verbleib der Trauben für mehr als 40 Tage auf der Hefe wurden die Extrakte maximal gewonnen. Die dadurch erzielte Konzentration an Frucht und Körper zeigt sich in einem würzig, voll fruchtigem Bouquet. Der trockene Rosé ist weich und reich im Abgang und macht so Lust auf mehr.

<b>Gesamtpreis</b>	<b>40,00 €</b>
Summe der Einzelpreise	45,95 €
Ersparnis	5,95 €

**Alkoholfrei im August**

**Maison Routin 1883 Spritz Sirup, Savoie, Frankreich 0,0 %**

1 Fl. 1,0 l – **12,00 €**



Der alkoholfreie Sirup wird aus sorgfältig ausgewählten Zutaten, darunter reiner Rohrzucker und natürliches Wasser aus den französischen Alpen, hergestellt. Er vereint eine harmonische Kombination aus Bitter-, Zitrus- und Orangenaromen, die an die zarte Schale und das Fruchtfleisch der Früchte erinnern. Er eignet sich hervorragend für Cocktails und Mocktails und verleiht Getränken eine besondere Note. Ein absolutes Must-have für alle Fans von Aperol!

Da er alkoholfrei ist, eignet er sich perfekt für die Zubereitung von alkoholfreien Getränken. Klassisch wird er als Spritz mit Prosecco und einem Spritzer Soda,

garniert mit einer Orangenscheibe, serviert. Aber auch mit Tonic Water oder als Zutat in Eistees und Limonaden verleiht der Sirup Ihren Getränken eine besondere Note.

## Apéritif des Monats

**Kast Kaiserberghof Pfälzer Weibergpfirsichlikör, Pfalz, Deutschland, 20 %**

1 Fl. 0,35 l – **12,00 €**



Dieser Likör stammt von der Familie Kast, die auf dem Kaiserberghof in Ilbesheim authentisches Terroir mit Leidenschaft ins Glas bringt. Grundlage ist der aromatische Weinbergpfirsich, eine bernsteinfarbene Sorte mit intensiver Frucht, die sich deutlich vom klassischen Pfirsich unterscheidet: Sie ist aromatischer und weniger süß. Die Früchte reifen in den sonnengefärbten Pfälzer Weinbergen rund um Ilbesheim voll aus. Nur das beste Lesegut wird sorgfältig verarbeitet, um das typische Bukett und Farbspiel im Likör zu bewahren. In der Nase entfaltet sich ein klarer, lieblich-fruchtiger Duft, bei dem Pfirsichnoten auf florale Nuancen treffen, die an blühende Fruchtgärten erinnern. Genießen Sie ihn leicht gekühlt pur, auf Eis oder als Kir im trockenen Riesling-Sekt. Er eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Desserts wie Vanilleeis, Sorbets oder Fruchttörtchen. Auch als feine Cocktailzutat, etwa in einem Pfirsich-Spritz oder sanften Sommerdrinks, ist er ein geschmackliches Highlight.

## Whisky des Monats

**Murray McDavid, Sherry Finish Cask Craft, Highlands, Schottland, 44,5 %**

1 Fl. 0,7 l – **33,00 €**

Die Cask Craft-Serie von Murray McDavid besteht aus besonderen Fässern aus ganz Schottland, die vor allem die Vielfalt der verschiedenen Fassfinishes in den Mittelpunkt stellen. Mit dem Sherry-Finish entführen wir Sie in eine fruchtig-würzige Welt.



Dieser Whisky stammt vom unabhängigen Abfüller Murray McDavid und erscheint in der Cask-Craft-Serie. In dieser Reihe werden Single Malts aus ganz Schottland in den unterschiedlichsten Eichenfässern gereift. Die besonderen Whiskys werden ungefärbt und ungefiltert abgefüllt und sind daher ideale Sammlerstücke. Dieser Highlander wurde mit einem Finish in Pedro-Ximénez- und Oloroso-Sherry-Hogsheads veredelt. Die Kombination aus klassischem Speyside-Malz und traditionellen Sherryfässern entfaltet Aromen von Obstkuchen, klebrigem Toffee, Orange, Nüssen und Äpfeln, die sich am Gaumen fortsetzen und einen weichen Abgang mit süßen Eichengewürzen hinterlassen.

## Tastings



Aufgrund der Urlaubszeit sind derzeit keine weiteren Tastings für September geplant.

Wir verweisen Sie gerne auf unsere Webseite.

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

Dort finden Sie aktuelle News.

Des Weiteren möchten wir noch einmal an unser Tasting am **22.08.2025** erinnern. Für das nur noch wenige Plätze zur Verfügung stehen.

## Wein/Likör-Tasting

**Freitag, 22.08.25, 19.00 Uhr, 40,00 €**

„Sweet, sweet, sickly sweet“: Die Kunst der edlen Süße. Ein Tasting für Genießer!

Von mild über honigfarbenen Sauternes bis hin zu aromatischen Beerenauslesen: Jeder Tropfen erzählt seine eigene Geschichte von Klima, Boden, Rebsorte und handwerklicher Sorgfalt.

An diesem Abend entdecken wir gemeinsam die verschiedenen Restzuckergehalte, die ein Wein haben kann. Vielleicht haben wir Kleefische auch noch andere süße Leckereien für Sie. 😊 Lassen Sie sich überraschen und machen Sie einfach mit!

*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](mailto:info@weinhandlung-kleefisch.de), [www.weinhandlung-kleefisch.de](http://www.weinhandlung-kleefisch.de)  
Bankverbindung: Volksbank Köln Bonn eG IBAN: DE19 3806 0186 5032 2550 10 BIC: GENODE33BRS