



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 Oktober 2025

Liebe Kund:innen,

Die Weinlese ist fast überall beendet, Zwiebelkuchen und Federweißer erfreuen sich großer Beliebtheit, die Kinder sammeln Kastanien und die Tage werden kürzer. Langsam aber sicher beginnt die Rotwein-Saison. Wir präsentieren Ihnen unsere Angebote für den Oktober.

Weißwein des Monats



2024 Pecorino, Vanita, Vendemmia, Italien, 12,5 %

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

Rotwein des Monats



2024 Merlot IGP MÉDITERRANÉE – BLACK BUD – Rouge, 14,5 %

Diese 100% Merlot ist wie ein Spaziergang durch die Garrigue. In der Nase entfalten sich Aromen von Eiche, Zeder und Kiefer, angenehme und cremige Düfte. Am Gaumen ist er komplex und warm. Noten von Kakao und Kaffee kommen zum Vorschein, und die Tannine sind weich und seidig. Er ist der ideale Begleiter für kühlere Herbsttage. Der Chef sagt selber: „So ein weicher vollmundiger Merlot habe ich lang nicht mehr im Glas genossen!“

1 Fl. 0,75 l – **10,00 €** 6 Fl. 0,75 l – **53,00 €**

Kleefisch Oktober „Six nations“ Büggel

Der Herbst ist da – und mit ihm die perfekte Zeit für gemütliche Abende, kräftige Aromen und neue Entdeckungen im Glas. Für diesen Monat haben wir wieder sechs besondere Weine ausgewählt. Sie passen hervorragend zur herbstlichen Küche, machen Lust auf Genuss und laden dazu ein, die goldene Jahreszeit stilvoll zu genießen.



2023 Duquesa de Valladolid Verdejo, Rueda, Spanien, 13,5 %

Kurz und gut: Heu, Farn und Anis, unterlegt von weißen Früchten. Am Gaumen schmelzig, gut strukturiert mit angenehmer Säure. Es zeigen sich kräuterige Fruchtnuancen. Die Balance ist perfekt und der Nachhall lang.

2024 Gemischter Satz, Frank, Niederösterreich, 13 %

Der „Gemischte Satz“ des Weinguts Frank, eine Cuvée aus Welschriesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder und Traminer, stammt aus den Lagen um Herrnbaumgarten, die stark von Kalkstein, kalkreichem Mergel und Löss geprägt sind. Er verfügt über einen zarten Duft nach Orangenblüte mit einem Hauch von Zitrus und Litschi.

2022 Montaria Reserva, Alentejano, Portugal, 13,5 %

Der trocken ausgebaute Rotwein-Cuvée „Montaria Reserva“ besteht aus den Rebsorten Syrah, Aragonez und Trincadeira. Aromen von Waldbeeren mit Noten von dunkler Schokolade und Eukalyptus. Rund im Körper, ausgewogen mit Säure und strukturierten Tanninen.

2023 I Muri Primitivo, Apulien, Italien, 14 %

Der I Muri präsentiert sich unkompliziert, vollmundig sowie mit einem fruchtig-saftigen Bouquet von reifen Beeren und Kirschen ausgestattet. Noten von Kräutern verleihen ihm seine typische Würzigkeit

2024 Lecker Wein für alle, Büsser Paukner, Rheinhessen, Deutschland, 12 %

Eine Überraschungscuvée aus dem Hause Büsser-Paukner. Lassen Sie sich überraschen!

2022 Belles du Sud Merlot, Pays d'Oc, Frankreich, 13,5 %

Merlot ist eine genügsame Rebsorte, die fast überall gut reift. Der Belles du Sud betört in der Nase mit Noten von reifen roten Früchten, am Gaumen folgen dunkle Brombeeren und Pflaumen. Der Abgang ist wunderbar mit einem Hauch von getrockneten Kräutern und Gewürzen.

Gesamtpreis

40,00 €

Summe der Einzelpreise
Ersparnis

47,50, €
7,50 €

Spirituose des Monats

Rum Malecon 10 Años Rum aus Panama, 40 %

1 Fl. 0,7 l – **29,00 €**



Ein leichter, trockener Rum, der das Gefühl karibischer Sonne und Lebensart vermittelt.

Im Aroma zeigt sich der dunkle, kupferfarbene leuchtende Malecon Rum 10 von seiner kräftigen Seite. Man merkt ihm sein stolzes Alter an. Eine würzige Eichenote wird durch einen süßen Toffee-Beiklang ergänzt. Zudem fühlt man sich an Desserts wie Crème brûlée erinnert. Der Malecon Rum 10 Jahre Reserva Superior präsentiert sich am Gaumen vollmundig und charmant. Ein cremig-weiches Mundgefühl trägt dazu bei. Kakao und Kaffee gehen Hand in Hand mit Zitrusfrüchten wie Orangen sowie mit Tropenfrüchten. Das Ganze mündet in

einen lang anhaltenden, ausgewogenen und reichen Abgang. Holznoten und Früchte halten sich die Waage.

Alkoholfrei im Oktober

Bitter Apéritif, alkoholfrei, Frankreich

1 Fl. 1 l – **10,00 €**



„Bitter“ bezeichnet einen Apéritif-Likör, der durch einen Aufguss von bitteren Pflanzen gewonnen wird. Bitter wird weltweit häufig in Cocktails verwendet, da er Mischungen im Handumdrehen zu ausbalancierten Drinks macht. MONIN Bitter Apéritif enthält keinen Alkohol und ist somit eine sehr gute alkoholfreie Alternative zu Negroni und Co.: Aromen von frischen Wurzeln, ein intensiver süß-bitterer Geschmack mit leichter Schärfe und feiner Frucht zeichnen ihn aus. Er enthält Enzian, Kardamom, Nüsse, Ingwer und Paprika.

Wie wäre es z. B. mit einem MONIN Bitter Orange?

3 cl MONIN Bitter und 15 cl Orangensaft.

Oder einen Tango?

3 cl MONIN Bitter, 4 cl Orangensaft, 2 cl Grapefruitsaft, 2 cl Zitronensaft und 1 cl Grenadine-Sirup.

Es gibt unzählige Rezepte!

Whisky des Monats

Charmeval by Bruant Single Malt Whisky, Burgund, Frankreich, 42 %

1 Fl. 0,7 l – **40,00 €**



Charmeval ist eine ganz besondere Marke, die im Jahr 1877 vom Haus Bruant im Loire-Tal gegründet wurde. Das einzigartige Klima dieser Region verleiht dem französischen Whisky von Charmeval seinen außergewöhnlichen Geschmack und seinen eigenen Charakter. Der Bourgogne Blanc Cask Finish besticht durch seine strahlende, goldene Farbe. In der Nase entfalten sich komplexe Aromen von reifen Äpfeln, zarten Zitrusnoten und einem Hauch von Vanille. Die eleganten Holznuancen, die von der Lagerung stammen, ergänzen das Aromenspiel perfekt. Am Gaumen entfaltet sich eine harmonische Symbiose aus frischer Frucht und feiner Würze. Kräftige Birnen und Honigmelone verschmelzen mit einem angenehmen Hauch von Haselnuss und einer milden, buttrigen Textur. Der Abgang ist langanhaltend und angenehm mit einer dezenten Eichenholznote, die sich wunderbar im Mund entfaltet.

Tastings Oktober/November



Für unsere Herbst-Tastings sind noch wenige Plätze verfügbar!

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

ERINNERUNG – Last Chance

Weintasting „Stadt, Land, Fluss“

Spielen macht Spaß – Trinken noch mehr! Im Herbst heißt es: „Stadt, Land, Fluss im Glas!“ Wir starten eine neue Tasting-Reihe: Jeder Termin steht für einen anderen

Buchstaben und somit für andere Rebsorten. Wer hätte gedacht, dass Buchstaben so lecker schmecken können?

Freitag, 24.10.25, 19.00 Uhr, 40,00 €

Begleitet uns auf einer genussvollen Reise durch die Welt der Weine – dieses Mal mit Rebsorten, die mit **C** beginnen. Freut ihr euch auf einen kräftigen Cabernet, einen eleganten Chenin Blanc oder einen frischen Chardonnay?



Samstag, 25.10.25, 18.00 Uhr, 40,00 €

Heute widmen wir uns Rebsorten, die mit dem Buchstaben **M** beginnen. Wie wäre es mit einem weichen Merlot, einem kräftigen Malbec oder einem frischen Melon?

Freitag, 14.11.25, 19.00 Uhr, 40,00 €

Der letzte Termin steht ganz im Zeichen des Buchstabens **P** und seiner spannenden Rebsorten, die jeweils ihren ganz eigenen Charakter mitbringen. Vielleicht gibt es diesmal eine Spezialität aus Südafrika, zum Beispiel einen Pinotage? Oder einen saftigen, vollmundigen Pinot Gris?

Whiskytasting

Samstag, 08.11.25, 18.00 Uhr, 60,00 €

„Küste gegen Land, raubt euch den Verstand!“

Taucht in die faszinierende Welt des Whiskys – zwischen salziger Meeresbrise und sanften Hügeln des Hinterlands. Ob rauchige Küsten-Drams mit maritimen Noten oder weiche, erdige Whiskys vom Land – an diesem Abend entdeckt ihr die geschmacklichen Unterschiede, die Herkunft und Terroir mit sich bringen.

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