



## 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 April 2026

### Liebe Kund:innen,

Der Frühling steht vor der Tür, Ostern rückt mit großen Schritten näher und unser neuer Newsletter ist schon da!

Auf dem Programm: unser Lieblings-Merlot vom Mont Ventoux, ein Silvaner aus Franken als Begleiter zu eurem Spargel, ein exzellenter Pineau des Charentes, die Rückkehr unseres französischen Whiskys und ein alkoholfreier Sauvignon Blanc voller Frische!

Nicht zu vergessen unser neuer Büggel!

### **ACHTUNG!!!**

Bitte beachten Sie, dass das Geschäft am **Dienstag, dem 7. April**, und am **Mittwoch, dem 8. April**, geschlossen bleibt.

Wir sind ab **Donnerstag, dem 9. April**, wieder für Sie da!

### Rotwein des Monats

#### 2024 Merlot „BLACK BUD“ IGP MÉDITERRANÉE, Mont Ventoux, Frankreich, 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 kältere Frühlingstage und zum Ostermenü. 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 – **50,00 €**

## Weißwein des Monats

### 2023 Valentin Silvaner trocken, Winzergenossenschaft Sommerach, Franken, Deutschland, 12 %



Bei der fränkischen Winzergenossenschaft Sommerach kommen die Trauben von 90 kleinen Winzerfamilien zusammen. Dank der Vorgaben der Genossenschaft wird die Biodiversität im Weinberg laufend erhöht und zugleich der Einsatz von Pestiziden reduziert. So werden nachhaltige, frische Weine mit viel Charakter erzeugt, wie dieser für Franken typische Silvaner. Sein Duft verführt mit grünen Kräutern und milden Zitrusfrüchten. Im Mund dann frisch mit präsender Mineralität und einem harmonischen Spiel von Frucht und Säure, das in einem langen und angenehmen Abgang mündet. Diesen klassischen Silvaner sollten Sie unbedingt bei uns im Laden probieren – denn er ist ein perfekter Begleiter für leichte Frühlingsgerichte wie Spargel & Co. und überzeugt auch als Solist.

1 Fl. 0,75 l – **8,00 €** 6 Fl. 0,75 l – **40,00 €**

## Kleefisch „Ostern“ Büggel



Dieser Monat lädt zu einer Reise ein – mit kleinen Weinen aus ganz Europa!

Portugal, Spanien, Deutschland oder Frankreich... Weiß, Rosé oder Rot...

Gönnen Sie sich etwas!

### 2025 Messias Vinho Verde, Minho, Portugal, 8,5 %

Dieser Wein präsentiert sich in einem hellen Strohgelb mit grünlichen Reflexen und verströmt einen feinen Duft von grüner Wiese und Zitrusfrüchten. Am Gaumen entfalten sich Aromen von reifen Honigmelonen. Der „grüne Wein“ wird aus den Rebsorten Loureiro



(40 %), Azal (40 %) und Pederna (20 %) gewonnen. Diese erreichen eine geringere Zuckerkonzentration als viele andere Weine und werden früh, fast noch grün, geerntet. Mit nur 8,5 % Alkohol, seiner natürlichen Kohlensäure und einem fruchtig-leichten Geschmack ist der Messias Vinho Verde herrlich erfrischend. Er ist ein unbeschwerter Genuss, der auch bei Temperaturen jenseits der 25 Grad Spaß macht.

**2024 Verdejo, Rueda, Bodegas Monteabellón, Spanien, 13 %**

Frisch, aromatisch und wunderbar unbeschwert: Dieser Sauvignon Blanc aus Südfrankreich überzeugt mit Zitrusnoten, grüner Paprika und lebendiger Frische. Authentisch, modern und zugänglich - ein unkomplizierter Weißwein mit Charakter, perfekt für sonnige Momente und leichte Küche.

**2023 Riesling N°3 „Simply Fruity“, Eser, Rheingau, Deutschland 11 %**

Entspannt am See, die Sonne glitzert auf dem Wasser. Gut gekühlter, saftiger Riesling im Glas, der den Gaumen fruchtig umarmt. Die prickelnde Säure sorgt für den gewissen Kick. Die Gespräche fließen sanft wie der Wein.

**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.

**2023 Spätburgunder Zimmerlin, Kaiserstuhl, Baden, Deutschland, 12,5 %**

Ein saftiger Spätburgunder, klassisch und doch voller Raffinesse - die Nase wird verwöhnt von Aromen wie Cassis, Veilchen, schwarze Kirsche; auch finden wir etwas würziges wie Eukalyptus und Pfeffer. Ein spannender Wein - überzeugt durch seine Klarheit, durch weiche Tannine und die angenehme frische Säure. Ein Multitalent!

**2024 Château de Luc Cuvée Cécile, Corbières, Frankreich 14,5 %**

Carignan und Grenache verleihen diesem Wein aus dem Corbières seine herrlich sattrote Farbe und prägnante Kirsch- und Brombeeraromen. Voll, rund und weich am Gaumen mit einem hervorragend austarierten Gleichgewicht von Säure und Tanninen. Wir schmecken zarte Vanillenoten sowie Anklängen von frischen Kräutern, ein wenig Karamell und Gewürze. Ein herrlich vollmundiger Begleiter für herbstliche Tage, der sowohl als variabler Speisenbegleiter als auch solo überzeugt.

**Gesamtpreis**

**42,00 €**

Summe der Einzelpreise  
Ersparnis

49,50, €  
7,50 €

## Spirituose des Monats

### Pineau des Charentes, Domaine du Pérat, Frankreich 16 %



Die Domaine du Pérat produziert Pineau des Charentes (weiß, rosé und alt), einen Likörwein, der aus einer Mischung von Traubenmost (Colombard und Ugni Blanc) und jungem Cognac-Branntwein hergestellt wird und fruchtige, blumige und honigartige Noten aufweist. Er wird gekühlt (5-6 °C) als Apéritif, zu Schokoladendesserts, Foie gras oder Käse (Blauschimmelkäse, gereifter Ziegenkäse) serviert. Ein Genuss!

1 Fl. 0,7 l – **18,00 €**

## Whisky des Monats

### Charmeval by Bruant Single Malt Whisky, Bourgogne blanc Cask, Frankreich, 42 %



Auf der Grundlage seines seit 1877 gewachsenen Know-hows bringt das Haus Bruant seine erste französische Whisky-Linie auf den Markt: Charmeval By Bruant.

Dieser Charmeval Single Malt mit Abgang in weißen Burgunderfässern ist das Ergebnis mehrmonatiger Forschung und einer Auswahl der besten Whiskys durch den Meisterveredler Benoit Bruant.

Weinige und vanillige Aromen, schöne Mineralität am Gaumen, unterstrichen von einer leicht bitteren Note.

In Eichenfässern gereift und anschließend einige Monate in weißen Burgunderfässern veredelt, ist dieser Whisky perfekt für Liebhaber von vollmundigen und geschmackintensiven Whiskys!

1 Fl. 0,7 l – **47,00 €**

## Alkoholfrei des Monats

### Sauvignon blanc, König & Krieger, Rheinhessen, Deutschland



Der Sauvignon Blanc alkoholfrei von König & Krieger besticht durch seine brillante, hellgelbe Farbe und das facettenreiche Geschmackserlebnis.

Genießen Sie diesen erfrischenden Weißwein am besten gut gekühlt zu einem leichten Gemüsesalat oder Wok-Gerichten mit Fisch.

Der elegante Wein stammt aus der renommierten Weinbauregion Rheinhessen und wird aus hochwertigen Sauvignon Blanc Trauben vinifiziert.

1 Fl. 0,7 l – **9,00 €**

## Tastings März, April & Mai

### Whiskytasting

**Samstag, 18.04.26, 18.00 Uhr, 60,00 €**

„Der Ursprung“

Torf und Rauch, das braucht ihr auch. Stark, stärker, am stärksten. Nichts für schwache Gaumen.

### Weintasting

**Freitag, 22.05.26, 19.00 Uhr, 40,00 €**

**Thema: Der Sommer kann beginnen!**

Die Tage werden länger und die Grillsaison wird starten. Leckere Weine: Rosé, fruchtige Weiße oder leicht gekühlte Rotweine. Wir präsentieren euch acht unserer Empfehlungen. PROST!



## **Gintasting**

**Samstag, 09.05.26, 19.00 Uhr, 50,00 €**

Es ist endlich wieder Zeit, verschiedene Gin zu testen. Überraschende Geschmacksrichtungen, unerwartete Herkünfte... Gin hat so viel zu bieten. Wir präsentieren 7 Drinks

**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) Sprech 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](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: GENODE1BRS