



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 Juli 2026

Liebe Kund:innen,

Der Sommer ist nun in vollem Gange, und die Hitze ist auf ihrem Höhepunkt. Um dem gerecht zu werden, haben wir ein erfrischendes Programm zusammengestellt, damit ihr die kommenden schönen Tage und Abende in vollen Zügen genießen könnt!

Weißwein des Monats

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.

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

Rosé des Monats

2025 Rosé de Loire, Grolleau & Gamay, Loire, Frankreich, 11,5 %



Joel Lhumeau gründete 1963 die Domaine des Hautes Ouches in der malerischen Provinz Anjou im Tal der Loire. 1991 übernahm sein Sohn Jean-Louis das Familienweingut und erweiterte es auf heute 60 Hektar hochqualitative Rebstöcke. Ein Beispiel für seine Winzerkunst ist der Rosé de Loire aus der roten Grolleau- und Gamay-Traube. Er ist rund und säurearm, mit subtilen Noten von Pfirsich und Erdbeere und einer schönen Mineralität. Ein verführerischer Begleiter für warme Tage und laue Sommerabende. Ein Genuss!

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

Büggel „12 Sterne“



Für unseren Büggel dieses Monats laden wir Sie zu einer Reise durch Europa ein – mit einer Auswahl von 6 Weinen aus 6 verschiedenen Ländern. Ein farbenfroher Büggel!

2025 Le Blanc d'Eulalie, Sauvignon blanc, Château Sainte-Eulalie, Frankreich, 12 %

Ein Weißwein mit Aromen von Mango und Passionsfrucht, der sich sowohl als Aperitif als auch zu Fisch und asiatischen Gerichten eignet. Am Gaumen ist er zunächst rund und zeigt eine schöne Lebendigkeit.



2024 Lenotti Colle de Tigli, Venetien, Italien, 12,5 %

Aus Cortese und Garganega Trauben wird dieser würzige und doch weiche und säurearme Weiße kreiert. Im Glas Aromen heller Früchte wie Apfel, Birne und Pfirsich. Am Gaumen ist der Wein dicht, saftig und sehr delikat.

2024 Weissburgunder, Schenk Siebert, Pfalz, Deutschland 12 %

Der Weissburgunder zeigt sich als ein sehr fruchtiger, spritziger und eleganter Weißwein geprägt durch Aromen tropischer Früchte, wie Ananas, Passionsfrucht und Aprikose. Unkompliziert im Glas mit zugleich sehr angenehmer Säure passt der Wein ideal zu Fisch-/Fleischgerichten oder Gemüse.

2023 Pinot & Co „Herrnbaumgarten“, Weingut Frank, Niederösterreich, 13 %

Die Weißweincuvée Pinot & Co. wurde aus den Rebsorten Weissburgunder, Chardonnay und Grüner Veltliner erzeugt. Der Weissburgunder steht auf kalkreichen Böden, der Chardonnay auf Muschelkalk und der Veltliner auf Löss. Vergoren und ausgebaut wurde der Wein temperaturkontrolliert im Edelstahltank. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Apfel, Birne, Aprikosen, Grapefruit, ein Hauch von Mandeln, ein Hauch Pfeffer und Frühlingsblumen. Am Gaumen frisch, saftig, feinfruchtig, sehr elegant, finessenreich, zarte Würze, mineralische Akzente, feiner Schmelz, schönes Spiel und ein langer Nachhall.

2024 Torre Oria T.O. Bobal Rosado, Utiel Requena, Spanien, 11,5 %

Dieser leichte, elegante Rosé der Bodega Torre Oria ist rassig und feinfruchtig. Im Gegensatz zu vielen kraftvollen spanischen Rosés ist dieser Wein aus Bobal-Trauben elegant und frisch. Dezent Noten von Erdbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Maulbeeren und Heidelbeeren machen ihn wunderbar süffig.

2024 Montaria, Alentejano, Portugal, 13 %

Der trocken ausgebaute Rotwein-Cuvée Montaria Tinto besteht aus den Rebsorten Trincadeira, Aragonez und Alicante Bouschet. Der dunkelrote Wein ist sehr authentisch und verfügt über ein fruchtbetontes Bouquet aus dunklen Beeren, Cassis, Kirschen, mediterranen Kräutern sowie leichten Anklängen an Schokolade. Dieser süffige Wein mit weichen Tanninen und guter Frische aus Portugal ist leicht gekühlt ein toller Begleiter zu einem Grillabend, sei es zu knackiger Wurst oder gutem Grillfleisch.

Gesamtpreis

40,00 €

Summe der Einzelpreise
Ersparnis

47,50 €
7,50 €

Whisky im Juli

Anstelle unseres üblichen „Whiskys des Monats“ haben wir uns diesen Monat entschlossen, Ihnen einen Rabatt von **10 % auf unser gesamtes Whisky-Sortiment** anzubieten. Nutzen Sie diese Gelegenheit!

-10 %

Spirituose des Monats

Vincent Aperitif, Deutschland, 18 %



Aus deutscher Herstellung stammend, verbindet dieser Aperitif ausgewogene Süße mit feinerherber Kräuterwürze und fruchtigen Akzenten. Am Gaumen zeigt er eine sanfte Bitterkeit und eine lebendige Frische, die lange nachklingt. Pur auf Eis, mit Tonic oder als Spritz verleiht er jedem Moment eine elegante, unkomplizierte Aperitifkultur und eignet sich auch als stilvolles Mitbringsel. Einfach 5cl mit einem hochwertigen Tonic Water aufgießen, Eiswürfel dazu und mit einer frischen Himbeere oder einem Rosmarinzweig garnieren. Perfekt für lange Sommerabende, entspannte Nachmittage oder als elegante Begleitung zum Dinner.

1 Fl. 0,7 l – **18,00 €**

Alkoholfrei im Juli

Vincent Aperitif alkoholfrei



Ein Glas Vincent Aperitif gehört für viele zum Sonnenuntergang einfach dazu. Mit Vincent alkoholfrei könnt Ihr dieses Gefühl ganz ohne Alkohol erleben. Der Geschmack bleibt, bittersüße Kräuter und reife Himbeeren bringen das Lebensgefühl des Südens in dein Glas. Handgemacht im Schwarzwald, mit viel Liebe zur Qualität und ganz ohne Kompromisse beim Genuss. Fruchtig, kräutrig und überraschend ausgewogen. Vincent alkoholfrei kombiniert die natürliche Süße von Himbeeren mit der feinen Bitternote ausgesuchter Kräutereextrakte. Der Geschmack ist klar, erfrischend und wunderbar komplex. Ein echter Aperitif, nur eben ohne Alkohol.

1 Fl. 0,5 l – **18,00 €**



Tastings Juli-August

Unser Geschäft bleibt den ganzen Sommer über geöffnet, doch da auch unser Team etwas Erholung braucht, sind im Juli **keine Tasting** geplant.

Die nächsten Termine werden wir Ihnen im August bekannt geben.

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, www.weinhandlung-kleefisch.de
Bankverbindung: Volksbank Köln Bonn eG IBAN: DE19 3806 0186 5032 2550 10 BIC: GENODED1BRS