



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 2026

Liebe Kund:innen,

♪♪ Der Herbst, der Herbst, der Herbst ist da! ♪♪

Der Sommer hat seine Koffer gepackt, der Herbst schleicht sich leise heran ... Die Grillpartys weichen den Zwiebelkuchen, die Kinder sammeln Kastanien und man trinkt wieder etwas mehr Rotwein...

Entdecken Sie unsere neuen Angebote für den Monat Oktober!

Weißwein des Monats

2022 Kast Weißburgunder Albus, Pfalz, Deutschland, 13%



Seit drei Generationen produziert die Familie Kast in dem Südpfalz für die Region typische Weine. Ausdrucksstark und doch zugänglich. Eine schöne Kostprobe des Könnens der Kasts ist Ihr komplexer und schmalziger Weißburgunder. Im Glas ein warmes Strohgelb, in der Nase grüner Apfel, im Mund folgen dann saftige Birnen- und Aprikosenaromen. Frisch, fruchtig, süffig. Schmeckt hervorragend als Aperitif und zu leichten Wintergerichten.

1 Fl. 0,75 l – **7,00 €** 6 Fl. 0,75 l – **37,00 €**

Rotwein des Monats

2024, Zolla Primitivo di Manduria, Vigneti del Salento, Apulien, Italien 15 %



Der Vigneti del Salento Zolla Primitivo di Manduria stammt aus einer der bedeutendsten Rotweinregionen Süditaliens. Im Glas zeigt der Wein ein dichtes Rubingranat. Das Bouquet eröffnet sich mit dunkler Frucht im Singular: schwarze Kirsche, begleitet von Pflaume und Brombeere. Dazu treten Noten von Kakao, Vanille und ein feiner Anklang an Lakritz. Die warme Herkunft spiegelt sich in weichen, reifen Aromen wider, während dezente Röstaromen den behutsamen Holzeinsatz erkennen lassen. Die Gesamtwirkung ist rund, warm und mediterran geprägt. Am Gaumen präsentiert sich der Zolla Primitivo di Manduria vollmundig und samtig, getragen von reifer dunkler Frucht. Die Tannine zeigen sich weich und gut eingebunden, unterstützt von einer moderaten Säure. Eine fein dosierte natürliche Süße – typisch für Primitivo – verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe. Der Abgang ist lang, getragen von Schokolade, Gewürznoten und der charakteristischen Wärme Mandurias. Ein Rotwein, der Konzentration mit Eleganz verbindet.

1 Fl. 0,75 l – **9,50 € statt 11,00 €** 6 Fl. 0,75 l – **55,00 €**

Herbst 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.

2024 Schenk Siebert Weissburgunder, 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.

2025 „Secret des Dames“, Mont Ventoux, Frankreich, 13 %

Frische. Im Glas zeigt er sich in einer goldschimmernden Farbe. In der Nase entfalten sich intensive, fruchtige Aromen von exotischen Früchten, allen voran Passionsfrucht, begleitet von feinen Zitrusnoten. Am Gaumen wirkt der Wein persistent und gut strukturiert, mit einer klaren „Ossatur“, die die exotischen und zitronigen Aromen elegant trägt. Ein harmonischer, lebendiger Weißwein, der Trinkfreude und Tiefe vereint.

2024 Zimmerlin Chardonnay, Weingut Rudolf Zimmerlin, Baden, Deutschland, 12,5 %

Köstliche Aromen-Offerte mit Noten von Ananas, Futuro-Melone, Schmeckbirne (Quitte), Pfirsich, Zitrusfrüchten und ein Kräuterbündchen-Mix aus Lavendel und Rosmarin. Besitzt gleich am Gaumen eine spannende Struktur. Saffig, feinfruchtig, cremig. Frische und delikate Zitrusaromen. Subtil mineralisch gespickt, rund schmeckende Säure. Sehr gute Balance der Elemente. Nach dem ersten Glas bekommt man richtig Lust, in eine Fischabteilung zu gehen und ein paar Meeresfrüchte einzukaufen. Raffinierter Weißwein!

2025 Chiaretto di Bardolino, Cantine Lenotti, Venetien, Italien, 12 %

Für diesen Chiaretto di Bardolino keltert das Weingut Cantine Lenotti Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara, die an den südöstlichen Ufern des Gardasees reifen. Der Rosé aus dem Veneto präsentiert sich in einem strahlenden Altrosa und versprüht Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, am Gaumen wirkt er samtig und harmonisch. Perfekt zu leichten Speisen der mediterranen Küche.

2024 Vignobles Paul Mas, Merlot, Frankreich, 14 %

Der Merlot von Domaines Paul Mas ist ein wunderbarer reiner Rebsortenwein. In der Nase verführt er mit fruchtigen Aromen von Maulbeeren, Pflaumen, Schwarzen Johannisbeeren und etwas Schokolade. Am Gaumen ist der Rotwein vollmundig und geschmeidig, mit zarten Tanninen. Aufgrund der ausgefeilten Holzreifung zeigt er außerdem einen Hauch Vanille, denn 20% des Rebsaftes reifte für vier Monate in amerikanischen Eichenholzfässern. Der Abgang ist elegant und lang.

2023, Caliterra Reserva, Cabernet Sauvignon, Colchagua, Chile, 13 %

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 würzigem, mittelreifen Käse.

Gesamtpreis**40,00 €**Summe der Einzelpreise
Ersparnis49,00 €
9,00 €

Whisky des Monats

Bowmore 11 Years Old Islay Single Malt Scotch in GP, Schottland, 40 %



Elf Jahre reifte dieser Single Malt in den legendären Küstenlagerhäusern von Bowmore. Die Kombination aus Ex-Bourbon und spanischen Eichenfässern verleiht ihm seine bemerkenswerte Vielschichtigkeit. Während die amerikanische Eiche frische Vanillenoten beisteuert, sorgen die Sherry-Fässer für die charakteristische Süße roter Beeren und cremige Zitrusaromen. Das Ergebnis: ein Whisky mit glühender Komplexität, der Islays maritime Essenz perfekt einfängt. Bereits im Glas offenbart sich die intensive Verbindung von Torfrauch und dunkler Schokolade, begleitet von den warmen Noten von Walnusskrokant und frischem Sauerteigbrot. Am Gaumen entfalten sich süße Beerennoten und helle Zitruscremes, während der langanhaltende Abgang mit Kiefernharz und einem Hauch Meeressalz die maritime Herkunft unterstreicht. Diese harmonische Balance macht ihn zum idealen Begleiter für gesellige Abende oder als Einführung in die Welt der Islay-Whiskys.

1 Fl. 0,5 l – **39,00 €**

Spirituose des Monats

Bathtub Gin, Ableforth, England, 43,3 %



In England nach klassischer „Bathtub“-Tradition gefertigt, vereint dieser Gin sorgfältig ausgewählte Botanicals zu einem vielschichtigen Aromenspiel. Wacholder und Zitrus treffen auf warme Gewürznoten und feine Kräuteranklänge, die am Gaumen weich ausklingen. Ideal im Gin Tonic, in Cocktails wie Negroni oder als stilvolles Geschenk für Genießer.

1 Fl. 0,7 l – **25,00 €**



Alkoholfrei des Monats

Im Oktober haben wir keine Sonderangebote für alkoholfreie Getränke, aber wir bereiten tolle Angebote für November und Dezember vor!

Und Sie können jederzeit vorbeikommen und unser Sortiment an Weinen, Aperitifs, Gins und anderen alkoholfreien Getränken entdecken!

Tastings im Oktober

Weintasting

Samstag, 17.10.26, 18.00 Uhr, 50,00 €

Thema: Herbst & Weine

Bitte nichts vorher essen, es gibt Snacks und leckeren Käse dazu! Mineralische, „ältere Jahrgänge“ und neue Weine werden sicherlich dabei sein. Viel mehr wird hier nicht verraten.

Wie immer, MAXI 14 Teilnehmer!!!

Weintasting + Essen

Wie jedes Jahr wird der Chef persönlich nach Reims fahren, um beim „Salon des vigneronns 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 €

Freitag, 4.12.26, 19.00 Uhr, 80,00 €

Samstag, 12.12.26, 18.00 Uhr, 80,00 €



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 €

Whisky - Tasting

2 Termine, 2 Themen

Freitag 13.11.2026 19.00h: Highland vs Islay

Samstag 05.12.2026 18.00h: Weihnachts-Whisky-Wunderland: Sei neugierig

Gin – Tasting

Freitag 16.10.26, 19.00 Uhr, 60,00 €

Es ist endlich wieder Zeit, verschiedene Gins zu testen. Überraschende Geschmacksrichtungen, unerwartete Herkünfte... Gin hat so viel zu bieten.
Pur oder mit Tonic – ein schöner Abend steht bevor!



Rundbrief Oktober 2026 Seite 7

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: GENODE33BRS