



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 Februar 2025

Liebe Kund:innen,

zack – der Dry January ist vorbei und wir freuen uns, auch die temporär abstinenten Mitmenschen wieder im Kleefisch begrüßen zu dürfen. Unsere Empfehlungen des Monats erwarten Sie sehnsüchtig. Genau wie unsere Tastings, die langsam wieder Fahrt aufnehmen. Hereinspaziert und probiert!

Weißwein des Monats



Seit drei Generationen produziert die Familie Kast in der Südpfalz für die Region typische Weine. Ausdrucksstark und doch zugänglich. Eine schöne Kostprobe des Könnens der Kasts ist Ihr komplexer und schmelziger 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.

2022 Kast Weißburgunder Albus, Pfalz, Deutschland, 13%

1 Fl. 0,75 l – **7,50 €**

6 Fl. 0,75 l **37,50 €**

Rotwein des Monats



Die Rebsorte Nero d'Avola ist die Vorzeige Rebsorte der Insel Sizilien. Mediterranes Klima, viel Sonne und über Generationen überliefertes Know How garantiert eine hohe gleichbleibende Qualität der Vanita Rotweine. Vielschichtige Aromen von reifen Brombeeren, Himbeeren, Kirschen und Heidelbeeren steigen einem verführerisch in die Nase. Am Gaumen zeigt sich der Nero d'Avola kraft- und temperamentvoll, vollmundig und mit weichen Tanninen.



2023 Vanita Nero d'Avola, Sizilien, Italien, 13 %

1 Fl. 0,75 l – **7,50 €**

6 Fl. 0,75 l – **40,00 €**

Kleefischs Zum-Dräume-Büggel

„FasteLOVEnd – Wenn Dräum widder blöhe“, so das aktuelle Motto des Kölner Karnevals. Zum Verlieben und traumhaft lecker sind auch die Weine in unserem Februar-Büggel. Jeck, wer die nicht mit nach Hause nimmt und ihnen Schlückchen für Schlückchen näherkommt.



2022 Schenk-Siebert Chardonnay R, Pfalz, Deutschland, 13 %

In Barrique- und Tonneau-Fässern gelagert, ist seine Struktur kräftig und gehaltvoll. Der Duft lässt an exotische Früchte, Honigmelone und reife Banane denken. Sein Geschmack ist intensiv, geprägt von erdiger Mineralität, Kräuterwürze und dezenten Zitrusnoten.

2023 Bermont Rosé »Cuvée ensoleillée«, Languedoc, Frankreich, 12,5 %

Rosé? Geht auch im Winter! Dieser Bermont entführt Sie direkt nach Südfrankreich. In der Nase Walderdbeeren, Frühlingswiese und zarte mediterrane Gewürze. Am Gaumen herrlich intensive Beerenfrüchte, rund und weich. Passt auch gut zu scharfen Gerichten.

2022 Réserve Rouge Saint Auriol, Pays d'Oc, Frankreich, 13 %

Dieser Cuveé aus Marselan (eine Kreuzung aus Grenache Noir und Cabernet Sauvignon), Cabernet und Grenache strahlt uns in sattem Lila wohligh aus dem Glas entgegen. In der Nase kräftig, im Mund weich und rund mit dem marmeladigen Charakter schwarzer Beeren. Subtile Tannine und gute aromatischer Intensität runden den Genuss ab.



2023 Vanita Nero d'Avola, Sizilien, Italien, 13%

Unseren Rotwein des Monats packen wir Ihnen auch in den Büggel – doppelt hält ja bekanntlich besser 😊 Vielschichtige Aromen von reifen Kirschen und Heidelbeeren vermählen sich kraft- und temperamentvoll mit feiner Würze und weichen Tanninen.



2023 Château les Fontenelles Rouge, Bergerac, Frankreich, 14 %

Merlot, Cabernet Sauvignon und Malbec – drei edle Rebsorten, vermählt in einem herrlich dicht strukturiertem Roten. Dieser Wein vom Chateau les Fontenelles verführt mit einem üppigen Bukett von Sauerkirsche, dunkler Schokolade, Vanille und auch Honigmelone. Am Gaumen begeistert er mit einer lebhaften Fruchtigkeit und dezenter Würze.

2019 Grandes Quintas Colheita, Douro, Portugal, 14 %

Tempranillo und Touriga Nacional verleihen dem Grandes Quintas Colheita seine tiefrote Farbe und seine samtige Saftigkeit. Üppige intensive Frucht von Himbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren treffen auf satte Holz-Noten, Balsamico-Akzente und weiche Tannine. Ein Roter für viele Gelegenheiten.

Gesamtpreis	40,00 €
Summe der Einzelpreise	48,25 €
Traumersparnis	8,25 €

Alkoholfrei im Februar



Volée Apéritif Naturell, Deutschland, 0 % Alkohol

1 Fl. 0,5 l – **16,00 €**

Elegant, zeitlos und erfrischend bitter: Im Volée Apéritif Naturell begegnen sich unfermentierte Chardonnay-Trauben, frischer Verjus und belebendes Passionsblumengewächs und Grapefruit. Hinzu kommen Bergpfirsich und Holunderblüte – liebevoll vereint in einem südfranzösischen Familienrezept. Das Beste daran: Sie können selbst kreativ werden. Ob Volée mit Tonic, Bitter Lemon oder alkoholfreiem Sekt... kreieren Sie Longdrinks nach Lust und Laune. Das Ergebnis zaubert immer einen Hauch lauen Sommerabend ins Glas.

Rum des Monats

Ryoma Rhum Japonais, Shikoku, Japan, 40 %

1 Fl. 0,7 l – **42,00 €**



Aus der Kikusui Destillerie von der südjapanischen Insel Shikoku stammt unser Rum des Monats Februar. Als eine der ältesten Brennereien des Landes baut Kikusui sein besonders feines Zuckerrohr für die Rumproduktion selbst an und schöpft aus einer großen Erfahrung was Reifeprozesse und Geschmacksnuancierung angeht. Für den Ryoma Rhum, der nach Agricole-Stil aus Zuckerrohrsaft destilliert wird und 7 Jahre in Eichenfässern lagert, haben sich die Brennmeister für Vanille-, Ingwer-, grünen Tee- und dezente Kokosaromen entschieden. Im Finish folgen frische Schokoladen- und Zitrusnoten und ein Hauch Umami. Ein angenehm leichtfüßiger und fruchtiger Rum mit dezenter Süße. Der Ryoma Rhum ist eine spannende Alternative für alle Genießer und eine interessante Erweiterung des gängigen Rumspektrums. Einfach bei uns im Laden probieren!

2 x Whisky des Monats

Togouchi ist die Whiskymarke der japanischen Chugoku Jozo Distillery, welche ihren Sitz auf der japanischen Hauptinsel Honshu hat. Die Marke wurde eigens für die Herstellung von verschiedenen inländischen Alkoholprodukten gegründet, wozu auch hochwertige Blended Whiskys zählen. Gleich zwei davon haben wir zu unseren Whiskys des Monats erkoren. Zu verlockend, unseren Kunden außergewöhnliche Produkte mit Craft Beer- und Sake-Finish zu präsentieren. Beide Whiskys können natürlich bei uns im Laden verkostet werden. Kanpai!



Togouchi Whisky Beer Cask Finish, Honshu, Japan, 40 % 1 Fl. 0,7 l – 45,00 €

Nach der Reifung in Bourbon-Fässern erhält unser erster Monatswhisky ein sechs monatiges IPA-Fass Finish. Der weder kältegefilterte noch gefärbte Whisky entfaltet am Gaumen einen hopfigen und würzigen Geschmack, während in der Nase eine fruchtige Frische dominiert. Ein Muss für alle Craft Beer Fans!



Togouchi Whisky Sake Cask Finish, Honshu, Japan, 40 % 1 Fl. 0,7 l – 45,00 €

Nach der Reifung in Bourbon-Fässern folgt bei unserem zweiten Monatswhisky ein drei monatiges Finish in Sakefässern. Diese Kombination verleiht ihm sein fruchtiges Aroma von grünen Äpfeln, feiner Vanille und Malz. Im Geschmack überzeugt der Togouchi Sake Finish mit Noten von hellen Trauben, Zitrusfrüchten, Malz und Gewürzen. Schmeckt solo grandios, passt aber auch hervorragend zu Sushi.

Tastings im März 2025



Probieren geht über Studieren – könnte von uns sein. Denn wir Kleefische wissen: egal wieviel wir über unsere Produkte wissen und darüber reden, letztendlich entscheidet einzig und allein Ihr Geschmack darüber, was bei Ihnen zuhause eingeschenkt wird. In unseren Tastings geben wir immer wieder neue Anregungen dazu. Im März gibt es spannende Weine, internationale Rums und hochwertige Whiskys zu verkosten. Anmeldungen gern per Mail, telefonisch oder über unsere Homepage www.weinhandlung-kleefisch.de

Rumtasting

„**WaRUM? DaRUM!**“ Samstag, 01.03.2025, 18.00 Uhr, € 60,-

Wie der Titel schon vermuten lässt, dreht sich heute alles um Rum. Ihr Gastgeber auf dieser köstlichen Entdeckungsreise ist viel rumgekommen, hat viel Rum getrunken und kann noch mehr darüber erzählen. Kein Wunder, handelt es sich doch um den Rumexperten eines renommierten Spirituosenvertriebs. Woraus besteht Melasse, was bedeutet Agricole und was um Himmels Willen ist ein Duppy Share? Die leckeren Antworten gibt es heute.

Whiskytasting

„**Wir machen kein Fass auf – sondern acht!**“ Freitag, 21.03.2025, 19.00 Uhr, € 60,-

Saure Drops, Schwefel, Butterkeks, Phenol, Haselnüsse, Kaugummi, Apfelkuchen oder Schwarzwälder Schinken... So vielfältig wie die Welt der Whiskys sind auch die Worte, um seine Geschmacksnuancen zu beschreiben. Aber was lässt den Whisky wie und warum so schmecken? Vor allem das Finish in unterschiedlichen Fässern! Darum machen wir heute nicht nur ein Fass, sondern acht verschiedene Fässer auf. Und erkunden, wie sich die Lagerung in Sherry-, Amarone-, Sauternes-, Bourbon- oder Portweinfass auf den Geschmack des Whiskys auswirkt. Spannende Sache das. Und schmecken tut's auch noch. Und wie!

Weintasting

„**Der Süden lockt – auf zur Iberischen Halbinsel!**“ Freitag, 14.03.2025, 19.00 Uhr, € 40,-

Noch fünf lange Monate, dann starten viele von uns endlich in den heißersehnten Sommerurlaub. Wir Kleefische kennen eine Abkürzung und nehmen Sie schon jetzt mit nach Spanien und Portugal. Die Reise lohnt sich, denn die Iberische Halbinsel hat sich dank idealer klimatischer Bedingungen, vielfältiger Terroirs und einer langen Weinbautradition zu einem wichtigen Akteur in der globalen Weinlandschaft entwickelt. Entdecken Sie neben Klassikern wie Tempranillo oder Verdejo auch eher unbekannte Reben wie Alvarinho, Treixadura, Sousão oder Encruzado. Ob Weiß, Rot, Rosé, Portwein oder spanischer Vermut – an diesem Abend kommt die wunderbare Vielfalt der Weine Portugals und Spaniens aufs Köstliche ins Glas.



„Eine Messe für den Wein: Oliviers neue Messehighlights!“ Weintasting mit Speisebegleitung, Samstag, 29.03.2025, 18.00 Uhr, € 60,-

Im Februar gibt es in unserem Nachbarland Frankreich gleich zwei Wein-Highlights: die Weinmessen in Straßburg und in Paris. Klar, dass unser Chef Olivier sich da auf den Weg macht und wie ein Trüffelschwein genüsslich nach den besten Tropfen wühlt. Wir sind uns sicher: er wird fündig und bringt jede Menge hervorragende neue Weine mit nach Köln. Und genau die können Sie an diesem Abend probieren. Begleitet werden unsere Messeschätze von köstlichen Kleinigkeiten, die zu den Weinen serviert werden. Es wird also doppelt lecker!

*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.*

Neu bei Kleefisch:

- Naturweine vom Weingut Heitlinger / Kraichgau, Baden
- Naturweine vom Weingut Geiger-Koenig, Elsass

Wieder da: der Sommerliebling unserer Kund*innen - Rosé d'Anjou von der Loire

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