



Weinhandlung Kleefisch

Gegr. 1898

Inhaber René Zweiacker e. K.
Wilhelmstr. 53, 50733 Köln (Nippes)
Tel. 0221-733481
www.weinkellerei-kleefisch.de

Rundbrief August 2018

Liebe Kundinnen und Kunden,

Sommerferien in Köln, es ist heiß, Nippes schwitzt. Die Reise in den Süden kann getrost ausfallen. Wer sich abkühlen muss, kann dies nun wieder am Ebertplatz – der liegt vom Wilhelmsplatz gesehen im Übrigen auch im Süden. Ihre Urlaubsweine und weitere sommerliche Erfrischungen erhalten Sie bei uns am Wilhelmsplatz.

Rotwein des Monats



Schon seit über 300 Jahren betreibt die Familie Frank im nordöstlichen Weinviertel Weinbau. Diese Weinregion zählt zu den trockensten und sonnenreichsten der Welt. Das Weingut Frank konzentriert sich auf gebietstypische Sorten, alte Reben und schonende Bodenbearbeitung. Dazu gehört z. B. die gezielte Begrünung des Bodens. Damit wird die Nährstoffversorgung der Reben gesichert und die Artenvielfalt gefördert. Der gesamte Herstellungsprozess erfolgt in Handarbeit: von der Teilentblätterung, dem Ausdünnen, der Ernte bis zur Selektion der Trauben. Es geht allein darum, aus den natürlichen Voraussetzungen das Beste zu machen. Aktuelle Bewertungen der Weine des Weinguts Frank belegen die erfolgreiche Arbeit. Unser roter Monatswein ist der 2016er Zweigelt. Der Wein kommt aus den Lagen um Herrnbaumgarten, die stark von Kalkstein, Mergel und Löss geprägt sind. Seine Trauben wurden von Hand gelesen und sehr sorgfältig selektiert, bevor sie temperaturkontrolliert im Edelstahltank ausgebaut wurden. Der Wein strahlt uns purpurrot aus dem Glas entgegen. Wir riechen intensives, verführerisches Bukett von Kirschen und Heidelbeeren, dazu Aromen von Pfeffer und Veilchen. Auch am Gaumen sind diese Aromen präsent. Der Wein ist angenehm harmonisch und hat eine feine, fruchtbetonte Saftigkeit. Ein frisch-fruchtiger Allrounder mit schöner Struktur. Ein charmanter Sommerrotwein.

2016 Zweigelt Kalk & Loess, Weingut Frank, Niederösterreich, 12,5 %

1 Fl. 0,75 l – 6,50 €

6 Fl. 0,75 l – **32,50 €**

Weißwein des Monats



Mit unserem weißen Monatswein bleiben wir im Weinviertel beim Weingut Frank. Die Trauben für den Grünen Veltliner stammen wie die des Zweigelt von den Kalk- und Lösshügeln um Herrnbaumgarten. Sie werden nach der Lese gerebelt und sofort gepresst. Der Wein hat den beim Grünen Veltliner sortentypisch würzigen Duft und die veltlinereigene, leicht pfeffrige Note. Er ist ausgezeichnetes Beispiel für einen köstlich frischen, rassigen, körperreichen Grünen Veltliner. Der Wein harmoniert besonders mit leichten sommerlichen (Vor-)Speisen sowie ganz grundsätzlich mit unserem diesjährigen Sommer.

2017 Grüner Veltliner Kalk & Loess, Weingut Frank, Niederösterreich, 12 %

1 Fl. 0,75 l – 6,50 €

6 Fl. 0,75 l – **32,50 €**



Kleefischs Sommerfreuden

Mit unserem Schnupperbüggel bleiben wir konsequent in Deutschland... Obwohl: Baden, Württemberg? Für Nippeser definitiv fremdsprachiges Ausland. Die schönen Sommerweine verstehen wir trotzdem problemlos.

2016 Weißburgunder Kabinett, Pfaffenweiler Weinhaus, Baden, Deutschland, 13 %

Weißer Burgunder ist anspruchsvoll und wird nur in den wärmsten Lagen Pfaffenweilers auf tiefgründigen, kalkreichen Böden angebaut. Diese sorgen für das feine Bukett des Weins. Er ist schön hellgelb und duftet nach exotischen, tropischen Früchten. Die Fruchtigkeit intensiviert sich am Gaumen und im einzigartigen Abgang.



2016 Grauburgunder Kabinett, Pfaffenweiler Weinhaus, Baden, Deutschland, 13 %

Der Graue Burgunder zählt nach eigenen Aussagen zu den besten Sorten des Pfaffenweiler Weinhauses. Der Wein leuchtet in hellem Gold. Sein Duft erinnert an Zitrusfrüchte und reife Birnen mit einem Hauch von frischen Äpfeln. Sehr ausbalanciert im Geschmack lässt sich der Grauburgunder gut auch mit eher herzhafteren mediterranen Speisen kombinieren.

2015 Bannstein Sauvignon Blanc, Pfaffenweiler Weinhaus, Baden, Deutschland, 13 %

Bis zum zweiten Weltkrieg wurde Sauvignon Blanc in Pfaffenweiler als Muskat-Silvaner angebaut. Dann wurden alle Reblagen als Feindeswein zwangsgerodet. Erst in den 1990er Jahren erlebte der Sauvignon Blanc in Pfaffenweiler eine Renaissance und ist inzwischen Aushängeschild des Weinhauses. Der Bannstein leuchtet golden mit grünen Reflexen. Mit einem Duft nach Sternfrucht und Stachelbeere und fruchtigem, rassigem Geschmack ist er ein charaktvoller Begleiter von asiatischen Gerichten, Fisch und Geflügel.

2016 Sauvignon Blanc, Eberbach-Schäfer, Württemberg, Deutschland, 13 %

Wir bleiben bei Sauvignon Blanc, spazieren jedoch aus Baden ein wenig ostwärts. Die Trauben des Württemberger Kollegen stammen aus der Einzellage Lauffener Riedersbücke, wo die Böden von Muschelkalk geprägt sind. Sein Bukett strotzt vor Aromen von Cassis, Stachelbeeren, Kiwi, Gras, Paprika, Holunder und Hibiskus. Am Gaumen ist er aromatisch, feinwürzig, mit klarer Frucht und langem Nachhall.

2016 Grauburgunder, Eberbach-Schäfer, Württemberg, Deutschland, 12,5 %

Auch unser Württemberger Grauburgunder ist ein sensationeller Aromencocktail: Birne, Mirabellen, Apfel, Grapefruit, Mandeln und Kirschblüten. Der Wein schmeckt füllig, frisch, saftig, feinfruchtig, mit zarter Würze, erdig und elegant.

2016 Rosé Cuvée, Eberbach-Schäfer, Württemberg, Deutschland, 12,5 %

Unser rosa Schnupperwein ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin und Cabernet Mito. Und zu schnuppern gibt es Sommer pur: Himbeer-, Erdbeer-, Cassis- und Preiselbeeraromen, zarte Kräuter- und Gewürznoten sowie florale Akzente. Ganz wunderbar.

Gesamtpreis

Summe der Einzelpreise
Sie sparen

35,00 €

43,25 €
8,25 €



Rundbrief August 2018, Seite 3

Gin des Monats

**Bertha's Revenge Irish Milk Gin, Ballyvolane House Spirits Company, Castleyons, 42 %
1 Fl. 0,71 – 36,00 €**

Auch wenn der Basisalkohol für unseren Bertha's Revenge Monatsgin aus Molke besteht, werden Sie Milchprodukte bei uns weiterhin nur selten finden. Der Name des Gins erinnert an eine legendäre Kuh namens Bertha, die stolze 48 Jahren lebte (echte Jahre, keine Kuhjahre) und die stellvertretend für alle Kühe steht, von denen die Molke für den Gin stammt. Der Gin wird nur in kleinen Mengen im Ballyvolane House in East Cork destilliert. Die einzigartige Mischung aus pflanzlichen Stoffen und weiteren Zutaten, die dem Gin sein Aroma und seinen Geschmack geben umfasst nach Herstellerangabe Wacholder, Koriander, Bitterorange, Grapefruit, süße Orange, kindlichen Enthusiasmus, Zitrone, Limette, Süßholz, Iris, Angelika, Lachen, Zimt, Kardamom, Nelken, Kumin, Mandeln, Holunderblüten und Alexanders geliebten süßen Waldmeister. Daraus ergibt sich eine herrliche Mischung aus würzigen und fruchtigen Noten, wobei Kümmel in der Nase dominiert, angenehm begleitet vor allem von Wacholder, Grapefruit, Engelwurz und Koriander. Am Gaumen ist Bertha dick, glatt und weich, nicht sehr alkoholisch. Die Aromen des Gins sind hier stärker von Zitrusfrüchten dominiert, als die Nase vermuten lässt. Gewürzelemente prägen dann erneut den Abgang. Obwohl Name, Design und eigene Beschreibung Anderes nahelegen, ist dies ein ernstgemeinter und ernstzunehmender Gin.



Whisky des Monats

**Clynelish Signatory Vintage 2008, Highland Single Malt Scotch Whisky, 46 %
1 Fl. 0,71 – 42,00 €**

Wie im Juli haben wir erneut einen Monatswhisky aus der Signatory Un-Chillfiltered Collection für Sie im Angebot. Der Clynelish reifte zehn Jahre in ausgewählten Bourbon Fässern, bevor er in diesem Jahr abgefüllt wurde. Im Duft des Whiskys vereinen sich seine schönen Fruchtnoten mit salzig-frisch maritimen Nuancen, während sich im Hintergrund ganz fein und nur sanft Rauch bemerkbar macht. Der Clynelish schmeckt intensiv nach Vanille mit angenehmen Eichenholztönen. Wir denken an Sahnkaramell, Meersalz und Lakritz und genießen den lang anhaltenden, voluminösen Abgang. Mit malziger Würze, fruchtigen Aromen und einem sahnigen Mundgefühl bekommen Sie hier einen ehrlichen, würzigen, ausgezeichneten Highland Malt. Der Whisky wurde am 1. März 2008 destilliert und am 1. Juni 2018 aus den Fässern Nr. 800137 und 800138 abgefüllt.



Zum Wohl!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Alle Angebote, wie immer, absolut freibleibend, solange der Vorrat reicht. Alle Preise inkl. 19% MwSt.
Weinhandlung Kleefisch, Inhaber René Zweiacker, Sitz Köln HR. Nr. A 31550, Wilhelmstr. 53, 50733 Köln
Tel. 0221-733481, Fax 0221-7391647, Weinkellerei-Kleefisch@t-online.de, www.weinkellerei-kleefisch.de
Bankverbindung: Volksbank Köln Bonn eG BLZ 38060186 Konto 6013741016 IBAN: DE49 3806 0186 6013 7410 16 BIC CODE: GENODED1BRS