



Weinhandlung Kleefisch

Gegr. 1898

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

Rundbrief Juli 2018

Liebe Kundinnen und Kunden,

kaum zu glauben, das halbe Jahr ist schon vorüber. Natürlich kann unser Team Wilhelmplatz in der zweiten Halbzeit mit fantastischen Köstlichkeiten und einigen vielleicht überraschenden Spielzügen noch nachlegen. Den Pausentee lassen wir wie immer ausfallen.

Rotwein des Monats



In der Provinz Navarra hat Adriana Ochoa mit ihrer Schwester Beatriz frischen Wind in die ehrwürdige Bodega Ochoa gebracht. Der Name unseres Monats-Rotweins bezieht sich auf den altrömischen Kalender. Wenn im März die Reben "bluten", beginnt das neue Wachstumsjahr und die Grundlagen für den neuen Jahrgang werden gelegt. Das schöne Etikett verweist künstlerisch auf das ebenfalls beginnende Mondjahr. Der Ochoa Calendas verbindet in einer Cuvée 70% Tempranillo und 30% Garnacha zu dunkelvioletter fruchtiger Eleganz. Er ist idealer Tapas-Begleiter, weil seine Aromen von Erdbeeren und Himbeeren kalte Fleisch-, Fisch-, Gemüsegerichte und Käse hervorragend ergänzen. Natürlich freut sich auch Pasta über seine Gesellschaft. Ochoa Calendas: Ein wunderbarer, köstlicher junger Wein zu einem attraktiven Preis.

2017 Calendas, Bodega Ochoa, Navarra, Spanien, 13,5 %

1 Fl. 0,75 l – 5,95 €

6 Fl. 0,75 l – **30,00,- €**

Weißwein des Monats



Der Saumur Blanc ist ein trockener Chenin-Blanc basierter Wein aus dem Herzen des französischen Loire-Tals. Für einen Saumur müssen es mindestens 80 % Chenin Blanc sein. Chenin Blanc ist eine vielseitige Weißweintraupe, die seit fast 1300 Jahren in Frankreich angebaut wird – schon im Jahr 845 wird die Traube in Dokumenten erwähnt – und in dieser Zeit diverse Höhen und Tiefen erlebt hat. Wegen seines Säuregehalts kann Chenin Blanc sowohl als süßlich bis süßer Dessertwein, als leichter, spritziger Schaumwein wie auch als vollmundig-edler, trockener Weißwein vinifiziert werden. Anfang des 20. Jahrhunderts etwas aus der Mode gekommen, wurde das Interesse an der Traube ab den 1980er-Jahren als klassische und erstklassige Rebsorte neu belebt. Die 100 % Chenin-Blanc-Trauben für unseren Monatsweißwein Réserve des Vignerons Saumur werden im schon fortgeschrittenen Reifegrad geerntet. Damit hinterlässt der Wein auf uns einen herausragend intensiven Eindruck. Im Glas ist er schön blass Golden mit silbernen Reflexen und duftet satt nach Zitrus- und exotischen Früchten. Seine Zitrusnoten sind auch am Gaumen bis in ein langes Finish lebhaft präsent. Meeresfrüchte und auch Ziegenkäse scheinen uns gut mit dem Saumur zu harmonieren, gerne vielleicht auch Zitronen- oder Aprikosentarte.

2017 Réserve des Vignerons Saumur, Val de Loire, Frankreich, 12 %

1 Fl. 0,75 l – 6,95 €

6 Fl. 0,75 l – **35,00 €**



Rundbrief Juli 2018, Seite 2

Kleefischs Squadra Azzurra

Bei Kleefisch hat Italien ja regelmäßig keine Probleme, sich zu qualifizieren und es dauert hoffentlich auch noch lange, bis Schweden gegen Italien im Schnupperbüggel eine Chance hat.

2016 Rocca Ventosa Pinot Grigio Terre di Chieti, Abruzzen, Italien, 12,5 %

Die Cantina Tollo wurde 1960 von Weinbauern und Weinbegeisterten gegründet. Seitdem produziert sie mit Leidenschaft, Engagement und Hingabe gute, moderne Weine mit besonderem Blick auf Qualität, Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Der Rocca Ventosa ist ein milder Pinot Grigio aus dem Gebiet Terre di Chieti (IGP). Seine Farbe ist strohgelb, sein Bouquet sehr fruchtig, mit viel frischem und exotischem Obst in der Nase und eleganter blumiger Note. Der Wein schmeckt voll und harmonisch und hat einen ausgewogenen Charakter.



2016 Bigi Vigneto Torricella Orvieto Classico, Umbrien, Italien, 13 %

Die 1880 Cantina Bigi ist ein gutes Beispiel dafür, dass moderne Weinerzeugung möglich ist, ohne bewährte Tradition zu vernachlässigen. Und so ist der internationale Erfolg des Orvieto, einem der bekanntesten italienischen Weißweine, eng mit dem Namen Bigi verbunden. Der hellgelbe bis hellgoldene Orvieto von Bigi ist komplex und intensiv, trocken, würzig und frisch, harmonisch und charmant, makellos. Natürlich schmeckt er uns besonders gut zu allen italienisch inspirierten Gerichten.

2017 I Frari Custoza, Venetien, Italien, 12 %

Der Name Frari erinnert an die Mönche, die im Mittelalter in ihren Klöstern Reben kultivierten. Im I Frari Bianco di Custoza haben ihre Nacheiferer 40% Garganega, 25% Trebbiano Toscano, 20% Cortese, 10% Tocai Friulano und 5% Riesling Italico zusammengeführt. Er leuchtet uns strohgelb und mit strahlend grünen Reflexen entgegen. Sein Duft ist aromatisch fruchtig nach Pfirsich, Apfel, Quitte und Zitrusfrüchten. Im Geschmack delikater und angenehm herb, mit leichtem Bittermandelgeschmack eignet sich der I Frari als Aperitif oder zu Vorspeisen, ersten Gängen, Fischgerichten oder hellem Fleisch.

2017 Vanità Terre die Chieti Pecorino, Abruzzen, Italien, 12,5 %

Aus der fast vergessenen Pecorino-Traube wird dieser herrliche, strohgelbe Weißwein gekeltert: komplex, fruchtig, vollmundig, mit dezenten, eleganten Holznoten. Die perfekte Balance aus vollem Körper und sommerlicher Leichtigkeit.

2016 Bigi Tamante Umbria, Umbrien, Italien, 13,5%

Der Tamante – 100 % Sangiovese, kräftiges Rubinrot, Duft reifer Früchte, intensiv-dichter Geschmack – vortrefflich.

2016 Bigi Sartiano Umbria, Umbrien, Italien, 14 %

Der Sartiano ist von wunderbar konzentrierter, rubinroter Farbe mit dichtem, reichhaltigem Bukett von Eichenholz, Gewürzen und Schwarzkirsche. Passt hervorragend zu gebratenem Fleisch oder reifem Käse.

Gesamtpreis

Summe der Einzelpreise
Sie sparen

30,-- €

36,75 €
6,75 €

Gin des Monats

Botano Mediterranean Gin, Eden Mill Distillery, St. Andrews, 45 %

1 Fl. 0,5 l – 34,-- €



Der Botano Mediterranean Gin von Eden Mill ist außergewöhnlich und sein Name trügerisch. Denn gebrannt wird der Botano in St. Andrews an der schottischen Ostküste. Das Meditterean bezieht sich also natürlich auf die Botanicals, die für ihn verwendet werden und den Charakter, den sie dem Gin geben. Beim Botano sind es insgesamt 13 Botanicals, die behutsam einige Zeit im Alkohol mazeriert und danach ohne weitere Zusätze destilliert werden. Neben Wacholder und Koriander werden Engelwurzeln, Orange- und Zitronenschalen, schwarzer Pfeffer, Lorbeer, Dill, Rosmarin, Basilikum, Petersilie, Mandelpulver und Veilchenwurzeln verwendet. Der Gin hat eine prägnante Wacholdernote, in die sich seine anderen Aromen wunderbar und absolut harmonisch einfügen, ohne von ihr dominiert zu werden. Keine Frage, dass es kaum einen besseren Gin für schöne Sommerabende geben kann als den Botano Mediterranean Gin. Der Botano ist limitiert auf 4.500 Flaschen. Er harmoniert am besten mit Fentimans Light Tonic Water an einem Zweig Zitronenthymian.

Whisky des Monats

Ardmore Signatory Vintage 2009, Highland Single Malt Scotch Whisky, 46 %

1 Fl. 0,7 l – 42,-- €



Diese limitierte Ardmore-Sonderedition wurde nicht von der Brennerei selbst abgefüllt, sondern vom unabhängigen Abfüller Signatory in der Reihe Un-Chillfiltered Collection – destilliert am 15. Oktober 2009, abgefüllt am 28. Februar 2018 aus den Fässern Nr. 705799 und 705802. Der achtjährige Highland Malt könnte auch unter Islay-Puristen Freunde finden, verbrachte der Ardmore seine acht jährige Reifezeit doch in ehemaligen Bourbonfässern, die anschließend wohl noch mit Islay Malt befüllt waren. So lassen sich jedenfalls seine maritimen Noten, Rauch und Jod leicht erklären. Der Malt duftet zunächst fruchtig mit blumigen Noten, es folgen erdig-kräutrige Töne, frische Anis-Nuancen und schließlich erstaunliche Rauch-Aromen. Der Ardmore schmeckt tatsächlich wie ein gezähmter klassischer Islay: Meer, Jod und Rauch, dazu Tabak und Getreide. Sein Finish ist schön süß und lang, rauchig und nochmal mit einer Spur Anis... Wir haben einen neuen Freund.

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