



Weinhandlung Kleefisch

Gegr. 1898

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

Rundbrief September 2017

Liebe Kundinnen und Kunden,

schon ist September. Der Wahlkampf läuft heiß. Auch wir veröffentlichen unser Wahlprogramm. Unter dem Motto "Für mehr Freude, Gelassenheit und Entspannung" halten wir nur schöne Überraschungen für Sie bereit.

Blauer Abend +++ in Nippes und bei Kleefisch +++ 9.9. ab 18 Uhr

da simmer dabei, mit Kleefisch Blau & Wein. Um 18:30 geben Die Brausen – der berühmt-berüchtigte männerliebende Frauen-Shanty-Chor – ein Gastspiel bei uns und um 20:30 freuen wir uns auf die Tsaziken. Zwischen Prosecco und Musik haben Sie Gelegenheit beim NippS49 – Miavari – Kleefisch – Ratespiel einen von drei Preisen zu gewinnen.



Weißwein des Monats

Die Genossenschaft La Guardiense im Herzen der süditalienischen Provinz Benevento in Kampanien – nordöstlich von Neapel – wurde 1960 gegründet. 2013 wurde ihr der Oscar del Vino im Bereich Innovation verliehen. Die Weinberge von La Guardiense liegen geschützt zwischen der Matese-Bergkette und dem Taburno-Massiv. Hier wachsen auf durchschnittlich 350 m Höhe weiße Falanghina-, Fiano- und Grecotrauben, sowie roter Aglianico und Piedirosso. Unser Weißwein des Monats wird zu 100% aus Falanghina gekellert. Er hat eine klare hellgelbe Farbe und duftet nach zarten Zitrusfrüchten und Mandarinen. Am Gaumen wird die klare Frucht von leichter Mineralität unterstützt. Gemeinsam schaffen beide ein sattes, saftiges Sommerfinish. Mit angenehmen 12% erfrischt dieser Falanghina ausgezeichnet wunderbare Spätsommertage und -abende.

2016er Janare Falanghina Benevento IGP, La Guardiense S.C.A., Kampanien, Italien, 12%

1 Fl. 0,75 l – 5,95 €

5 PLUS 1 6 Fl. 0,75 l – 29,75 €



Rotwein des Monats

Ursprünglich in der Mitte des 18. Jahrhunderts erbaut, pflanzte das Château Manissy seine ersten Weinstöcke im Jahr 1916. Bereits in ihren Anfängen wurde die Weinberge des Château nachhaltig bewirtschaftet. Im Jahr 2004 übernahm Florian Andre das Weingut und modernisiert es seitdem sorgsam. Inzwischen erzeugt das Château neben traditionellen Tavel auch wunderbar vollmundige und kräftige Côtes du Rhône Weine wie unseren Rotwein des Monats. Er wird aus 60% Grenache, 30% Syrah und 10% Cinsault gewonnen. Der Domaine Terre Davau bleibt während der Maischegärung bewusst länger in Kontakt mit den Schalen der Trauben. Das Ergebnis ist ein ausdrückvoller und kräftiger Côtes du Rhône mit einer ausgeprägten Tanninstruktur. Er wird so zum idealen Begleiter von Käse und Grillgut aller Art.

2016er Domaine Terre Davau Côtes du Rhône AOP, Château de Manissy, Frankreich, 13,5%

1 Fl. 0,75 l – 7,95 €

5 PLUS 1 6 Fl. 0,75 l – 39,75 €



Kleefischs Septemberfreuden

Fronkreich-Fronkreich, Fronkreich-Fronkreich, Fronkreich-Fronk...? Fronkenreich! Fehlen nur noch Baguette, Jeanette und Claudette.

2015er Château Haut Pougnan – Cuvée Prestige, Bordeaux, Frankreich, 13,5%

Die Weinberge des Chateau Haut Pougnan im Herzen des Weinbaugebiets Entre deux Mers auf den Hängen des rechten Ufers der Garonne haben schöne Kies-, Kalkstein- und Lehmböden. Die Weine werden hier fruchtig und robust.

Dieser Bordeaux ist ein kleines Juwel aus im Holzfass ausgebauten 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc. Merlot verleiht ihm Geschmeidigkeit und Balance, Cabernet Sauvignon gibt ihm Kraft und Eleganz. Eine wunderbare Entdeckung.



2016er Réserve R & M Samur blanc AOC, Cave Robert et Marcel, Val de Loire, Frankreich, 12,5%

Die Trauben für den Réserve R & M Samur blanc werden schon in einem fortgeschrittenem Reifenzustand geerntet. Dies formt den intensiven Eindruck, den der Wein hinterlässt. Schön gelb mit grünen Reflexen duftet er satt nach Zitrus- und exotischen Früchten. Seine Zitrusnoten sind auch am Gaumen bis in ein langes Finish lebhaft präsent. Meeresfrüchte und auch Ziegenkäse harmonieren gut mit dem Samur.

2016er Le Saint Auriol Réserve rouge IGP, Pay d'Oc, Frankreich, 13,5%

Unser roter Saint Auriol Réserve wird aus 100% Marselan Trauben gewonnen. Marselan ging 1961 aus einer Kreuzung von Cabernet Sauvignon und Grenache Noir hervor. Seit 2002 werden sortenreine Marselan-Weine angeboten. Diese gelten, wie unser Kollege aus der Schnuppertasche beweist, als ausgewogene, fruchtige und tanninbetonte Rotweine.

2016er Le Saint Auriol Réserve blanc IGP, Pay d'Oc, Frankreich, 13%

Der weiße Saint Auriol Réserve aus 90% Marsanne und Roussanne sowie 10% Sauvignon Trauben zeigt schön entwickelte, florale Aromen. Er kann seinem roten Bruder damit gerne als perfekter Aperitif voranschreiten.

2015er Clos du Haut Réserve AOP, Côtes du Roussillon Villages, Frankreich, 15%

Der Clos du Haut profitiert von dem wunderbar mediterranen Klima, das seinen – trotz wuchtiger 15% – sonnigen Charakter bestimmt. Grenache, Carignan und Syrah geben ihre komplexen Aromen von delikaten roten Früchten und lassen uns von nicht enden wollenden Sommern träumen.

2016er Brennfleck Silvaner trocken QbA, Franken, Deutschland, 12,5% – 1 Literflasche

Der Franke macht sich mit seiner Literflasche recht breit zwischen all den Franzosen. Dabei hat er es bei seiner Persönlichkeit gar nicht nötig, so auf Äußerlichkeit zu setzen. Der Silvaner ist von hellem Strohgelb mit grünen Reflexen, duftet nach Quitte und Heu und schmeckt vortrefflich, leicht und zart und mild.

Gesamtpreis
Summe der Einzelpreise
Sie sparen

30,- €
35,80 €
5,80 €



Rundbrief September 2017, Seite 3



Gin des Monats

St. George Terroir Gin, St. George Spirits USA, 45%

1 Fl. 0,7 l – 37,-- €

Der St. George Terroir Gin hat sich den kalifornischen Wäldern verschrieben, aus denen ein großer Teil der verwendeten Botanicals stammt. Douglasien (eine amerikanische Kieferart), kalifornischer Lorbeer und Küstensalbei – insgesamt zwölf Botanicals wandern in den Gin. Wacholder, Zitrusfrucht und Koriander geben sich zurückhaltend, jedoch begeistert der Gin vor allem mit seinen dichten Waldaromen. Für den St. George werden alle Zutaten individuell verarbeitet. Koriandersamen werden sorgsam geröstet, um ihr unvergleichliches Aroma freizusetzen. Salbei und Douglasie werden separat destilliert; während Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dem Gin ihre Aromen per Vaporisationsverfahren spendieren. Gemeinsam mit den übrigen Botanicals wird alles zu einem erdigen, tannenduftenden Gin komponiert. Ein ungezähmtes Destillat mit dem Geschmack der unbeschwerten Freiheit Kaliforniens.

Whisky des Monats

Signatory Craigellachie 2008 – 8 Years, Highland Single Malt Scotch Whisky, 43%

1 Fl. 0,7 l – 30,-- €

Signatory, einer der profiliertesten unabhängigen Abfüller schottischen Whiskys, hat sich auf den Ankauf von Whiskys aus Brennereien spezialisiert, die üblicherweise an große Whisky-Blender gehen und nicht direkt vermarktet werden. Signatory Whiskys sind ideal, um den Charakter einzelner Brennereien besser kennenzulernen. Die Craigellachie Brennerei liegt in der Speyside-Region, Heimat von rund 50 der 100 produzierenden Destillieren Schottlands. Craigellachie, ausgesprochen etwa "kreg-elláchie", bedeutet Felsenberg. Im Jahre 1891 gegründet, produzierte die Destillerie 1898 ihre ersten Whiskys. Unser Monatswhisky reifte in Bourbonfässern, die ihm schöne Honig- und Vanilletöne und den zarten Goldschimmer verleihen. Die Farbe des Whiskys stammt ausschließlich vom Fass. Geschmacklich ist der Craigellachie-typisch malzig- süß, nussig-fruchtig. Die cremig- ölige Süße wird nur von ein wenig Rauch begleitet. Von diesem 2008 destillierten Whisky wurden nur 526 Flaschen abgefüllt.



Federweißer is back in the Veedel! Ab Mittwoch 7.9.

Pünktlich zum Spätsommer ist er wieder zu haben, der fruchtig-süße Genuss vom Weingut Meierer an der Mosel. Genießen Sie die ersten gelesenen Trauben des Jahrgangs 2017 am besten im Park oder Garten bei einem Stück Zwiebelkuchen.

1 Flasche - 3,95 €

6 Flaschen - 20,00€



Whisky-Seminare

Von vielen heiß ersehnt und somit auch ein formidables Geschenk für Ihre Liebsten, die Termine für den Rest des Jahres stehen fest. Diesmal auch mit einigen Abwechslungen, so dass auch für jeden etwas dabei sein sollte. Moderation der Termine durch unseren wandelnden Whisky Almanach Jochen Diehl. Der Termin am 17.11. wird durch René Zweiacker moderiert.

Freitag, 17.11.17, 19 Uhr "Whisky im Zeichen der Literatur" 50 Euro

Sabine Trinkaus und Brigitte Glaser beglücken uns mit zwei Kurzkrimis aus ihrem Buch "Scotch as Scotch can" inklusive passenden Begleitwhiskies (Bunnahabhain und Glenmorangie) und der ein oder anderen sinisteren Anekdote. Je Geschichte schenken wir vier Malts der betreffenden Brennerei aus, um die Spannung in ungeahnte Höhen zu treiben.

Freitag 24.11.17, 19 Uhr "Whisky und Süßwein" 50 Euro

Whisky reift in gebrauchten Fässern, aber was war in den Fässern vorher gelagert? Diese und andere Fragen beantwortet das Tasting. Die Destillate dreier schottischer Brennereien werden probiert. Jeweils einmal aus dem Bourbon Fass und einmal aus einem Fass, indem zuvor Süßwein reifte. Danach wird dann noch der jeweilige Süßwein dazu probiert. Seien Sie gespannt auf sehr unterschiedliche Geschmackseindrücke und entdecken Sie die Herkunft der verschiedenen Aromen.

Freitag 08.12.17, 19 Uhr "Torfrauch" 50 Euro

In der guten alten Zeit, da Whisky noch nach Whisky schmeckte, bedeutete das Torf im Glas, viel Torf. Heute im Zeitalter der Blümchenwhiskies sind die wahrhaft torfigen Malts selten geworden. Teer, Süßholz, Lakritz, Salz und Seegras werden die bestimmenden Aromen dieses Abends.

Freitag 15.12.17, 19 Uhr "21 Jahre" 70 Euro

You're old enough to kill, but not for voting. Die alte Grenze der Volljährigkeit hat immer noch einen gewissen Klang. Auch im Whisky Bereich finden wir noch eine große Anzahl an 21jährigen Single Malts. Diese sehr alten, hoch interessanten Malts probieren wir im Laufe des Weihnachtstastings.

Slainte mhath!

Zum Wohl

Auch im September berät Sie das Team der Weinhandlung Kleefisch in allen – gut in fast allen – Getränkefragen. Besuchen Sie uns gerne in Ihrem persönlichen Wein-Wahlbüro, vor und nach dem 24. September. Selbstbewusst halten wir es für deutlich weniger wahrscheinlich, dass Sie Ihre bei uns getroffene Wahl hinterher bedauern.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.