



## Weinhandlung Kleefisch

Gegr. 1898

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

Rundbrief Mai 2018

### Liebe Kundinnen und Kunden,

nach nur einer heißen Aprilwoche bleibt dem Mai dieses Jahr nicht mehr viel zu tun – von wegen Bäume ausschlagen. So starten wir gemeinsam mit dem Mai unseren Entspannungsmodus und können unsere Frühlingsangebote unbeschwert genießen.



### Rotwein des Monats

Der Sartiano kommt aus den Weinbergen im Corbara-Gebiet und den benachbarten Gemeinden in Umbrien. Umbrien gilt allgemein als das grüne Herz Italiens. Hier wird mengenmäßig begrenzt und qualitativ hochwertig Wein produziert. Zahlreiche archäologische Funde zeugen davon, dass die Etrusker und Umbrier hier schon vor Ankunft der Römer Wein angebaut haben. Bis heute werden in Umbrien alte bäuerliche Traditionen gepflegt. Diese prägen auch die Weine der Region. Unser Monatsrotwein wird aus 60 % Sangiovese-Trauben und 40 % Merlot-Trauben hergestellt, die separat gekeltert werden. Nach der Gärung wird der Sartiano für etwa zehn Monate in französischen Barriques ausgebaut. Danach reift er weitere drei Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf geht. Der Sartiano präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. Er duftet nach schwarzen Beeren, dunklen Kirschen, würziger Vanille und Süßholz. Im Mund ist der Wein großartig voluminös und ausgeglichen. Sein Abgang ist angenehm und von wohltuender Würzigkeit. Wir mögen den Sartiano gern zu geröstetem oder gegrilltem rotem Fleisch, zu kräftigen mediterranen Gerichten oder zu gereiftem Käse.

### 2016 Bigi Sartiano Umbria, Umbrien, Italien, 14 %

1 Fl. 0,75 l – 6,95 €

6 Fl. 0,75 l – **35,-- €**



### Weißwein des Monats

Das 1843 von Attilio Carlo Santi gegründete Weingut Santi konzentrierte sich von Anfang an auf veronesische Klassiker wie Soave, Bardolino, Valpolicella und Amarone. Bis heute genießt Santi hohes Ansehen als Erzeuger vorzüglicher Weine. Mit der Erfahrung und Kompetenz der gut ausgebildeten Önologen entstehen besondere Weine, die für regionaltypische Traditionen stehen. Der Name Frari erinnert an die Mönche (Brüder), 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 vermählt. Der I Frari leuchtet uns strohgelb und mit strahlend grünen Reflexen entgegen. Er duftet 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 Santi I Frari Bianco di Custoza DOC, Venetien, Italien, 12 %

1 Fl. 0,75 l – 5,95 €

6 Fl. 0,75 l – **30,-- €**



Rundbrief Mai 2018, Seite 2

## Kleefischs Spargelwein

Sollten Sie – wie wir – den Mai auch als Spargelmonat lieben, sind Sie mit unserer Maischnuppertasche in Sachen Weinbegleitung auf der ganz sicheren Seite.

### 2017 Hauer Porcino Rieslaner, Pfalz, Deutschland, 12 %

Der Rieslaner ist eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner, der vor fast 100 Jahren erstmals in Franken gezüchtet wurde. Außer in Franken wird diese Rebsorte vereinzelt nur noch in der Pfalz an- und angebaut, wie für den Porcino vom Bad Dürkheimer Winzer Volker Hauer. Der Wein brilliert mit Duft von reifem Kernobst, Mango und Pfirsich. Maracuja-Noten sind sehr präsent. Aromen von Zitrusfrüchten steuern Frische bei, womit der Wein wunderbar in den duftenden Mai passt.



### 2016 SI Silvaner Hauswein, Rheinhessen, Deutschland, 12,5 %

Dieser ungewöhnliche Silvaner – strohgelb im Glas – riecht nach süßer Honigmelone und reifen Mirabellen. Sein Geschmack ist vollmundig-kraftig mit toller Saftigkeit. Der Silvaner ist ein ausgezeichneter Begleiter zu allen leichten Frühlingsspeisen.

### 2016 CB Weißwein Cuvée Hauswein, Rheinhessen, 12 %

Unser zweiter Wein unter dem Hauswein-Label des Weinguts Büsser-Paukner ist die Cuvée Blanc (CB) aus den Rebsorten Silvaner und Scheurebe. Schon sehr schön im Geruch mit ein wenig Muskat, Litschi, Ananas und mit Aromen von Tropenfrüchten, ist der Wein im Mund frisch, klar und wunderbar fruchtig lecker.

### 2017 Mayer Flipp!, Nahe, Deutschland, 12 %

Der Flipp! vom Weingut Mayer – oder Maja? – an der Nahe ist eine herrlich sommerliche Cuvée aus den Rebsorten Rivaner und Sauvignon Blanc. Der Wein ist schön fruchtig und frisch in Duft und Geschmack. Er vereint reife Steinobstfrüchte, satte Apfeltöne und schließt mit einem belebenden gelbfruchtigen Nachhall.

### 2017 Mayer Scheurebe, Nahe, Deutschland, 12 %

Die Scheurebe ist eine gut hundert Jahre alte Kreuzung aus Riesling und einer wilden Bukettraube. Sie ist herzhaft trocken, blumig und frisch. Für die Mayer Scheurebe wird vollreifes Lesegut schonend angebaut und entwickelt im Keller seine Aromen von Johannisbeere, Kiwi und Grapefruit. Ein wunderbarer trockener Nahewein!

### 2016 Frieden-Berg Elbling Urgestein, Mosel, Deutschland, 11,5 %

Der Elbling Urgestein hat eine leichte, exotische Fruchtnote. Mit seiner dezenten Restsüße und der eher geringen Säure präsentiert sich das Urgestein sehr saftig und frisch, ohne dabei seine Klasse einzubüßen.

**Gesamtpreis**

Summe der Einzelpreise  
Sie sparen

**30,-- €**

36,35 €  
6,35 €



## Gin des Monats

### **BOAR Blackforest Premium Dry Gin, Blackforest BOAR Distillery, Bad Peterstal, 43 %**

1 Fl. 0,5 l – 36,-- €



Unser Gin des Monats kommt im Mai aus dem Herzen des Schwarzwalds. Der Schwarzwald scheint ja gerade zu einer Art Silicon Valley der deutschen Gin-Produktion zu werden. Vielleicht ist dies seiner bevorzugten klimatischen Lage geschuldet, die zahlreiche, für Gin-Erzeuger interessante Botanicals in hochwertiger Qualität gedeihen lässt. Der einzigartige, fantastische BOAR Blackforest Premium Dry Gin jedoch ist in Deutschland tatsächlich von keinem anderen Ursprungsort denkbar. Der Geruch wird primär von Wacholder, unterstützt von einer leichten Zitrusnote, geprägt. Daneben und dahinter nehmen wir dezent wunderbares Trüffelaroma wahr. Und tatsächlich werden im BOAR Gin neben Wacholder, Zitrone, Lavendel und Thymian auch Trüffel verarbeitet, die im Destillationsprozess Bitterstoffe und Schärfe harmonisieren und den Gin wunderbar mild und geschmacklich vervollkommen. Der BOAR Gin war übrigens im letzten Jahr der weltweit höchstprämierte Gin.

Unsere Empfehlung: 4cl Boar plus 20cl Tonic, 1 Stück Zitronenschale über dem Glas brechen, in das Glas geben und mit Rosmarin on the rocks garnieren.

## Whisky des Monats

### **Blair Athol 2007 Single Malt Scotch Whisky, Signatory Vintage Aged 10 Years, 43 %**

1 Fl. 0,7 l – 35,-- €



Die Blair Athol Destillerie wurde ursprünglich 1798 von John Stewart und Robert Robertson unter dem Namen Aldour Distillery in Pitlochry gegründet. Der Name kam vom unweit gelegenen Flüsschen Allt Dour. 1825 trägt die Destillerie ihren heutigen Namen. Ihre Whiskys sind meist geprägt von Sherrynoten und haben einen eher leichten Körper. Unser Monatswhisky wurde nicht von der Destillerie selbst, sondern vom unabhängigen Abfüller Signatory abgefüllt. Signatory steht für ein authentisches Whiskyerlebnis, was sich schon augenfällig darin äußert, dass Signatory-Abfüllungen nicht gefärbt sind. Unser Blair Athol 2007 lagerte zehn Jahre in zwei ehemaligen Bourbon Hogshead-Fässern, wodurch die Blair-Athol-typischen Sherryaromen fehlen, ohne hier vermisst zu werden. Stattdessen dominieren delikate Frucht- und Blumennoten und eine fast grasige Frische. Der Whisky ist so auch gerade an wärmeren Frühlingstagen ein ideales, köstliches Genussgetränk. Der Blair Athol 2007 ist limitiert, da es sich um ein kleines Batch aus nur zwei Fässern handelt. Es wurden nur wenige hundert Flaschen abgefüllt.

### **Zum Wohl!**

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch.*