

Herbstpaket aus dem Weinkeller der BASF

2024 Ventoux

Herkunft: Frankreich | Rhône
Produzent: Perrin & Fils
Artikelnummer: 109628

-  **Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**
14-16 °C | 3-5 Jahre | 13 % vol
-  **Geschmacksrichtung | Charakteristika**
trocken | wenig Gerbstoff
-  **Rebsorten**
Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

Das 1909 gegründete Weingut Perrin & Fils befindet sich seit Generationen im Besitz der Familie Perrin und steht für nachhaltigen, naturnahen Weinbau sowie eine besonders schonende Bewirtschaftung der Weinberge. Die Trauben für diesen Wein stammen von den Hängen des Mont Ventoux, wo unterschiedliche Bodenformationen die frische und authentische Seite der Rhône widerspiegeln. Jede Rebsorte der Cuvée wird separat zum optimalen Zeitpunkt gelesen und vinifiziert, bevor sie zu einem harmonischen Gesamtbild vereint wird. Im Glas präsentiert sich der Wein frisch und lebendig mit feinen Aromen von roten Früchten und Sauerkirsche sowie angenehm eingebundenen Tanninen. Ein ausgewogener, charaktvoller Wein, der hervorragend zu hellem Fleisch und gegrilltem Gemüse passt.

2018 Cadran de Grezette BASF Exklusiv

Herkunft: Frankreich | Cahors
Produzent: Château Lagrezette
Artikelnummer: 106205

-  **Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**
16-18°C | 5-8 Jahre | 14 % vol
-  **Geschmacksrichtung | Charakteristika**
trocken | kräftiger Gerbstoff, Barriqueausbau
-  **Rebsorten**
Malbec

Die Geschichte des Château Lagrezette geht zurück bis in das 12. Jahrhundert, als es noch eine mittelalterliche Festung war. Adhémar de Massaut baute im 15. Jahrhundert ein Schloss auf dem Grund der ehemaligen Festung und taufte es Lagrezette. Erste Aufzeichnungen der Weinernte sind bis in das Jahr 1503 belegt. Nach zahlreichen Restaurierungsarbeiten wurde das Schloss 1982 als ein historisches Monument klassifiziert, das allerdings auch weiter als Weingut betrieben wird. 90 Hektar Rebfläche werden heute bewirtschaftet, wobei der traditionellen Sorte der Region, dem roten Malbec, eine besondere Bedeutung zukommt. Dieser reinsortige Malbec zeigt eine tiefdunkle Aromatik mit würzigen Noten von Heidelbeere, Brombeere und etwas Lakritz. Ein körperreicher Wein mit kräftigem Tannin, mit dem sich jedes BBQ zu einem Erlebnis machen lässt.

2024 Gewürztraminer feinherb

Herkunft: Deutschland | Pfalz
Produzent: Mesel
Artikelnummer: 109292

-  **Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**
8-12°C | 1-2 Jahre | 10,5 % vol
-  **Geschmacksrichtung | Charakteristika**
feinherb | Stahltankausbau, wenig Säure
-  **Rebsorten**
Gewürztraminer

Im Umkreis von 3 km des Weingut Mesel siedeln sich die 11 ha Weinberge an. Die 40% roten und 60% weißen Trauben wachsen auf sandigen, lehmigen, kalkhaltigen oder auch auf kiesigen Böden und bieten eine dementsprechend umfangreiche Diversität. Die Düngung erfolgt ausschließlich mit Kompost, was sie lebendig macht und eine umweltschonende, kontinuierliche Wasser- und Nährstoffversorgung begünstigt. So lebendig wie der Boden ist, so lebendig ist auch dieser sortentypische aromatische Gewürztraminer. Neben klassischen Noten wie Rose, sind es auch exotische Fruchtnuancen, die der Wein mitbringt. Die spürbare Restsüße pendelt sich in ein feines Zucker-Säure-Spiel ein, das den Weinliebhaber mit einem harmonischen Geschmackseindruck überzeugt. Genießen Sie diesen Gewürztraminer zu gebratener Entenbrust mit Kürbis-Orangen-Püree und glasierten Maronen.

WEINKELLER
seit 1901

 **BASF**
We create chemistry

2025 Ganz in Weiss Grauburgunder

Herkunft: Deutschland | Pfalz
Produzent: Hammel
Artikelnummer: 110223

-  **Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**
8-12 °C | 1-2 Jahre | 13 % vol
-  **Geschmacksrichtung | Charakteristik**
trocken | Holzausbau, harmonische Säure

Das traditionsreiche Weingut Hammel in Kirchheim an der Weinstraße steht heute unter der Leitung von Christoph Hammel für charaktervolle Pfälzer Weine, bei denen traditionelles Winzerhandwerk mit modernen Ideen verbunden wird. Der 2025 „Ganz in Weiß“ Grauburgunder wird im Buntsandsteinkeller ausgebaut, teils im klassischen Holzfass, teils im Edelstahltank, und reift dabei auf der Feinhefe. In der Nase zeigt er eine vielschichtige Frucht von Birne, Honigmelone, Grapefruit und Aprikose, ergänzt durch feine Mandel- und Bröcheanklänge. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, saftig und elegant, zugleich mit angenehmer Fülle, feiner Würze und mineralischen Nuancen. Ein unkomplizierter und dennoch charaktervoller Grauburgunder mit schönem Trinkfluss, der sowohl solo als auch als vielseitiger Speisenbegleiter überzeugt.

2024 Sauvignac trocken BASF Exklusiv

Herkunft: Deutschland | Pfalz
Produzent: Jochen Schmitt
Artikelnummer: 109234

-  **Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**
8-12 °C | 2-3 Jahre | 11,5 % vol
-  **Geschmacksrichtung | Charakteristika**
trocken | Stahltankausbau, harmonische Säure
-  **Rebsorten**
Sauvignac

Das Weingut Jochen Schmitt in Bad Dürkheim wurde 1978 von Inge und Egon Schmitt gegründet und steht als Familienweingut für nachhaltigen Weinbau, charaktervolle Terroirs und einen bewussten Umgang mit der Natur. Der 2024 Sauvignac trocken BASF Exklusiv wird aus der pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Sauvignac erzeugt und schonend im Edelstahltank ausgebaut, um seine frische, klare Aromatik zu bewahren. In der Nase begeistert er mit Limette, frischer Minze und Ananas, wobei seine aromatische Stilistik an Sauvignon Blanc erinnert. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig, saftig und klar strukturiert und verbindet Frische mit einem schönen Zug im Abgang. Ein moderner, ausdrucksstarker Pfälzer Weißwein, der Nachhaltigkeit und unkomplizierten Trinkgenuss harmonisch miteinander verbindet.

2021 Rotweincuvée Konstantin trocken

Herkunft: Deutschland | Pfalz
Produzent: Bernhard Koch
Artikelnummer: 109285

-  **Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**
10-14 °C | 5-8 Jahre | 13,5% vol
-  **Geschmacksrichtung | Charakteristika**
trocken | Holzausbau, wenig Gerbstoff
-  **Rebsorten**
Cabernet Dorsa, Merlot, Spätburgunder

Die 2021 Rotweincuvée „Konstantin“ trocken stammt vom Weingut Bernhard Koch in der Pfalz und steht für die traditionsbewusste, zugleich moderne Rotweinstilistik des Hauses. Stilistisch zeigt sich die Cuvée „Konstantin“ fruchtbetont und harmonisch, wobei auch Brombeere und schwarze Johannisbeere sowie würzige Noten das charakteristische Aromenspiel prägen. Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée samtig und ausgewogen mit feinen Tanninen, die dem Wein Struktur verleihen, ohne seine Zugänglichkeit zu nehmen. Damit ist der „Konstantin“ ein charaktervoller Pfälzer Rotwein, der besonders schön zu kräftigen Schmorgerichten mit Rind oder Lamm harmoniert.