

# Frühlingspaket aus dem Weinkeller der BASF

## 2024 Flower Power Weißweincuvée trocken BASF Exklusiv

**Herkunft:** Deutschland | Pfalz

**Produzent:** Hartmann

**Artikelnummer:** 109267



**Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**  
8-12 °C | 2-3 Jahre | 12 % vol



**Geschmacksrichtung | Charakteristika**  
trocken | harmonische Säure,  
bukettreich



**Rebsorten**  
Scheurebe, Sauvignon Blanc,  
Müller-Thurgau

Die 2024 Flower Power Cuvée, exklusiv für den Weinkeller der BASF vom Weingut Hartmann kreiert, ist ein frischer Weißwein aus der Pfalz, der durch seine aromatische Vielfalt besticht. Die Cuvée vereint Scheurebe, Sauvignon Blanc und Müller-Thurgau – eine Kombination, die exotische Fruchtaromen wie Aprikose, Grapefruit und Litschi mit hellen Blütennoten verbindet. Der Wein zeigt sich trocken, mit einer harmonischen Säure und wird im Edelstahltank ausgebaut, was seine Frische und Klarheit unterstreicht. Winzer Christian Hartmann, bekannt für seine spritzigen und fruchtbetonten Weine, setzt auf moderne Kellertechnik und handwerkliche Präzision vom Rebschnitt bis zur Abfüllung. Die Flower Power Cuvée ist ein idealer Begleiter für alle Tage – unkompliziert, aromatisch und voller Trinkfreude.

## 2024 Cuvée weiß trocken BASF Exklusiv

**Herkunft:** Deutschland | Pfalz

**Produzent:** Hahn-Pahlke

**Artikelnummer:** 109333



**Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**  
8-12°C | 1-2 Jahre | 11 % vol



**Geschmacksrichtung | Charakteristika**  
trocken | wenig Gerbstoff, harmonische Säure



**Rebsorten**  
Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Scheurebe,  
Cabernet Blanc

Am nördlichsten Zipfel des Haardtrandes befindet sich in 320 Metern Höhe das Weingut Hahn-Pahlke in Battenberg, im Leiningerland. Sonnige Hänge, kühlende Winde und kalkhaltige Böden sorgen für beste Voraussetzungen für das Familienweingut. Mit dem Einstieg von Sohn Thomas ist das Weingut perfekt aufgestellt für die Zukunft. Für uns ist aus den Rebsorten Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Scheurebe und Cabernet Blanc eine Weißweincuvée entstanden, welche uns sehr überzeugt hat. Durch die aromatischen Rebsorten hat der Wein in der Nase ausgeprägte Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, am Gaumen eine frische Säure und ein saftiges Mundgefühl. Wir freuen uns den Wein exklusiv bei uns anbieten zu können!

## 2024 Big Buzz Grenache Gris IGP Saint Guilhem Le Desert

**Herkunft:** Frankreich | Languedoc

**Produzent:** Fonjoya Delta

**Artikelnummer:** 109481



**Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**  
6-8 °C | 2-3 Jahre | 12,5 % vol



**Geschmacksrichtung | Charakteristika**  
trocken | Stahltankausbau, harmonische  
Säure



**Rebsorten**  
Grenache Gris




"Oc" - so sagt man "Ja" in der ursprünglichen Sprache Südfrankreichs, dem Okzitanischen. Nach dieser sprachlichen Besonderheit ist die Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Languedoc benannt. Die Reben erstrecken sich entlang der Mittelmeerküste von Narbonne im Südwesten bis nach Nîmes am nordöstlichen Rand der AOC. Hier herrscht ein trockenes, warmes Mittelmeerklima. Schon bereits 1994 erkannten die Weingutsgründer Paul Chebille und Olivier Robin, dass Nachhaltigkeit eines der tragenden Themen der Weinbranche sein wird - noch heute folgen sie diesem Kredo. Der 2024 Big Buzz Grenache Gris IGP Saint Guilhem Le Désert zeigt sich frisch und lebendig mit zarten Aromen von weißen Blüten, Pfirsich und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen wirkt er elegant und saftig, getragen von einer feinen Mineralität und einem harmonischen, leichten Schmelz.

WEINKELLER  
seit 1901

 **BASF**  
We create chemistry

## Secco Weiss BASF Exklusiv

**Herkunft:** Deutschland | Pfalz  
**Produzent:** Sektellerei am Turm  
**Artikelnummer:** 105594

-  **Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**  
6-8 °C | 1-2 Jahre | 10 % vol
-  **Geschmacksrichtung | Charakteristik**  
trocken | Stahltankausbau, harmonische Säure
-  **Rebsorten**  
Kerner, Müller-Thurgau, Scheurebe

Bei unserem BASF-Exklusiv-Secco arbeiten wir eng mit der Sektellerei am Turm in Speyer zusammen. Sie gehört zu den führenden Erzeugern der Region. Für alle, die die aktuellen Betriebsräume in Speyer kennen und hier den Turm aber vermissen: Der Ursprung der Sektellerei liegt schon im Jahr 1995, als Sektmeister Bernhard Krack im Pfälzer Weindorf Deidesheim die ersten Sekte in der Villa Eckel produzierte. Genau hier steht auch der Turm, der für die Namensgebung der Sektellerei verantwortlich ist. Heute hat der Betrieb aber topmoderne Betriebsräume, in denen jährlich 7 Millionen Flaschen versetzt und verperlt werden. Die Auswahl hochwertiger Grundweine, das Know-How unseres Versetkers und die gute Zusammenarbeit mit dem BASF Weinkeller schenken Ihnen einen Secco mit unschlagbarem Preis-Genuss-Verhältnis, nostalgischem BASF-Auftritt und spritzig frischen Secco-Vergnügen.

## 2024 Sauvignon Blanc Bloom

**Herkunft:** Deutschland | Pfalz  
**Produzent:** Vier Jahreszeiten Winzer  
**Artikelnummer:** 109095

-  **Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**  
8-12 °C | 1 - 2 Jahre | 12,5 % vol
-  **Geschmacksrichtung | Charakteristika**  
trocken | Stahltankausbau, harmonische Säure
-  **Rebsorten**  
Sauvignon Blanc

Der 2024er Sauvignon Blanc Bloom von der Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten vereint die sonnenverwöhnte warme Frucht unserer Region mit einer faszinierenden Steinigkeit, die beim Probieren immer wieder an die Loire denken lässt. In der Nase verführt er mit exotischen Aromen von Maracuja, reifer Stachelbeere und einem Hauch von Limettenzeste. Am Gaumen zeigt er sich druckvoll und strukturiert, mit saftiger Frische und feiner Würze. Für unsere Kunden haben wir diesen ausdrucksstarken Sauvignon Blanc exklusiv ausgewählt. Ein Wein, der sowohl Liebhaber expressiver Frucht als auch Fans eleganter Mineralität begeistert und die perfekte Balance zwischen Pfälzer Herkunft und internationalem Stil trifft. Ein idealer Begleiter zu sommerlichen Salaten, frischen Meeresfrüchten oder einer feinen asiatischen Küche!

## 2024 La Enfermera Tempranillo DO Toro

**Herkunft:** Spanien | Toro  
**Produzent:** Bodega Hacienda Terra d'Uro  
**Artikelnummer:** 110173

-  **Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol** 16-18 °C  
| 5-8 Jahre | 13,5% vol
-  **Geschmacksrichtung | Charakteristika**  
trocken | Barriqueausbau, kräftiger Gerbstoff
-  **Rebsorten**  
Tempranillo

Ein charaktvoller Toro, der seine Herkunft authentisch widerspiegelt und dennoch erstaunlich zugänglich bleibt: Mit dem La Enfermera Tempranillo zeigt die Bodega Hacienda Terra D'Uro die kraftvolle, zugleich überraschend elegante Seite der DO Toro. Die Weinberge liegen hier auf der kargen Hochebene Kastiliens, wo heiße Tage und deutlich kühlere Nächte den Trauben Konzentration und gleichzeitig Frische verleihen. In der Nase öffnen sich dunkle Beeren, Pflaumen und ein Hauch von Veilchen, begleitet von feiner Würze. Am Gaumen wirkt der Wein saftig und strukturiert, mit reifer Frucht, lebendiger Säure und präsenten, gut eingebundenen Tanninen.