

Genießerkalender

Oktober, November & Dezember 2022

Weinprobiertage

Weinland Spanien 02

Weinregionen im Profil

Ahr 02

Weinprobiertage

Weine zum Fest 03

Stationsweinprobe

5 Stationen durch den Weinkeller 03

Weinerlebnistage

Weinsensorik 04

Weinprobiertage

Bordeaux zum Fest 04

Whisk(e)y Tasting

Whisk(e)y Kolleg Basic 05

Whisk(e)y Tasting

Whisk(e)y Kolleg Premium 05



Weinprobiertage

Weinland Spanien

Spanische Weinreise!

Die diversen Weinregionen Spaniens zeichnen sich durch große Vielfalt und geschmackliche Gegensätzlichkeit ihrer edlen Tropfen aus. Von den geschichtsreich gespritzten Weinen im Süden, über die großen Riojas und die eleganten Prioratos, bis zu den spritzigen sowie säurebetonten Weißweinen im Nordwesten oder den fantastischen Schaumweinen im Penedès. Spanien hat eine riesige Vielfalt, die wir Ihnen zeigen möchten - vom Klassiker bis zum Geheimtipp!

Die Weinprobiertage finden zu Beginn jeden Monats Donnerstag und Freitag von 16:00 - 19:00 Uhr auf dem Parkplatz des Weinfachgeschäfts statt. Bei schlechtem Wetter muss die Veranstaltung leider abgesagt werden. Bitte informieren Sie sich in diesem Fall über unseren Webshop unter www.geniesserkalender.basf.com oder auf unseren Social Media Kanälen (facebook und instagram) @basfweinkeller.

Weinprobe
inkl. Wasser und Grissini



Keine Voranmeldung erforderlich!
Die Bezahlung erfolgt vor Ort.

Termin | Do. 06.10. & Fr. 07.10.2022
Uhrzeit | jeweils ab 16:00 bis spätestens 19:00 Uhr
Ort | Parkplatz Weinfachgeschäft, Anilinstraße 14, 67063 LU
Preis | 15,00 € pro Person und Tag
Der Preis beinhaltet eine Stempelkarte mit 17 Probierschlucke, je 0,05 l.

Weinregionen im Profil

Ahr

Auf Kennenlernreise!

Die Ahr ist eines der kleinsten Weinanbaugebiete Deutschlands. Die ungemein steilen, häufig terrassierten Weinberge erstrecken sich über nur gut 500 Hektar und weniger als 30 Kilometer Flussstrecke. Vielleicht entstehen genau deshalb diese besonders filigranen Burgunder der Ahr.

Doch alles Streben nach Qualität wurde in der Nacht vom 14. auf den 15. Juli des vergangenen Jahres für viele Weingüter zunichte gemacht, als eine Flutwelle unbekanntes Ausmaßes die gesamte Weinregion verwüstete.

In unserer Probe werfen wir einen besonderen Blick auf die umwerfenden Spätburgunder dieses Kleinods der Weinkultur.

Weinprobe
inkl. kleinem Vesperteller, Brot und Wasser



Termin | Fr. 28.10.2022
Uhrzeit | 18:30 – 21:00 Uhr
Ort | Fasskeller - Treffpunkt: Weinfachgeschäft, Anilinstr. 14, 67063 LU
Preis | 55,00 € pro Person

Weinprobiertage

Weine zum Fest

Ein guter Tropfen zum Fest!

Die Vorbereitungen für das Weihnachtsfest laufen an und der ein oder andere plant bereits ein Menü für die anstehenden Festtage.

Neben köstlichen Speisen bei Tisch, dürfen sorgfältig ausgewählte Weine natürlich nicht fehlen.

Im schönen Ambiente des Feierabendhauses stellen Ihnen unsere Experten des Weinkellers in einer gesetzten Weinprobe unterschiedliche Festtagsweine vor und finden für Sie besinnliche oder belebende Tropfen für das Weihnachtsfest.

Auf alle Bestellungen erhalten Sie an diesem Abend exklusiv 5 % Rabatt.

Ihre Bestellungen können wir Ihnen ab 90,00 € Rechnungssumme versandkostenfrei nach Hause liefern. Eine Abholung im Weinfachgeschäft zu einem vereinbarten Termin ist ebenfalls möglich.

Weinprobe
inkl. Wasser und Grissini



Termin | Fr. 04.11.2022
Uhrzeit | 17:00 – 19:00 Uhr
Ort | Feierabendhaus
Preis | 30,00 € pro Person

Stationsweinprobe

5 Stationen durch den Weinkeller

In den Tiefen des Weinkellers!

Der Puls eines jeden Weinkenners schlägt höher, wenn er oder sie einen Gang durch den reichen Schatz des Weinkellers machen darf.

Rund eine Million Flaschen lagern hier, Dutzende Jahrgänge bis 1865 schlummern unter perfekten Bedingungen. Es sind etwa 2.000 verschiedene Sorten aus den bedeutendsten Weinanbaugebieten der Welt.

Bei unserem Rundgang beleuchten wir die Geschichte unseres Weinkellers und verkosten einen Sekt und vier spannende Weine.

Weinprobe
inkl. 5 Weine, Wasser und Grissini



Termin | Di. 08.11.2022
Uhrzeit | 18:00 – 20:00 Uhr
Ort | Weinkeller - Treffpunkt: Weinfachgeschäft, Anilinstr. 14, 67063 LU
Preis | 20,00 € pro Person

Weinerlebnistage

Weinsensorik

Ausflug in die Welt des Riechens und Schmeckens!

Warum schmeckt mir der Wein so gut und der andere nicht? Kann ich tatsächlich die Rebsorte erschmecken und ob der Wein im Holzfass war? Weinsensorik ist ein weites Feld und oft ist es schwierig, die eigene Wahrnehmung in Worte zu fassen.

In diesem Weinsensorik-Seminar bringen wir Licht ins Dunkel und bieten die Grundlage für ein kluges Verkostungssystem, erklären die Physiologie des Riechens und Schmeckens und wie man Weine überhaupt unterscheidet.

Und das Schöne an der Theorie der Weinsensorik: Sie sollte immer direkt am praktischen Beispiel überprüft werden.



Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

Termin	Mi. 23.11., Do. 24.11. & Fr. 25.11.2022
Uhrzeit	jeweils 18:30 - 21:00 Uhr
Ort	Fasskeller - Treffpunkt: Weinfachgeschäft, Anilinstr. 14, 67063 LU
Preis	55,00 € pro Person und Tag

Weinprobiertage

Bordeaux zum Fest

Stramme Tanine und typische Aromen!

Das Weihnachtsfest steht vor der Tür - passend dazu laden wir Sie zu unserer Veranstaltung „Weinprobiertage – Bordeaux“ ein.

Sei es in Paris, Hong Kong oder Los Angeles - überall auf der Welt bringt das Wort „Bordeaux“ die Augen der Weinliebhaber zum Funkeln. Die Region im Südwesten Frankreichs ist eine wahre Legende und die Voraussetzungen für den Weinbau sind einmalig. Kein Wunder also, dass Bordeaux nach wie vor seinen festen Platz auf dem gedeckten Weihnachtstisch hat.

In unserem schönen Ambiente im Feierabendhaus verkosten Sie mit unseren Experten des Weinkellers in einer gesetzten Weinprobe Weine zum Thema „Bordeaux“. Auf alle Bestellungen erhalten Sie an diesem Abend exklusiv 5 % Rabatt. Ihre Bestellungen können wir Ihnen ab 90,00 € Rechnungssumme versandkostenfrei nach Hause liefern. Eine Abholung im Weinfachgeschäft zu einem vereinbarten Termin ist ebenfalls möglich.

Weinprobe inkl. Wasser und Grissini

Termin	Fr. 02.12.2022
Uhrzeit	17:00 – 19:00 Uhr
Ort	Feierabendhaus
Preis	50,00 € pro Person



Whisk(e)y Tasting

Whisk(e)y Kolleg Basic

Die Welt des Hochprozentigen entdecken!

Lang ersehnt und endlich wieder da - das Whisk(e)y Kolleg Basic.

Ein Abend für Einsteiger und Liebhaber mit tollen Whisk(e)ys und jeder Menge Hintergrundinformationen.

Michael Gradl vom Whiskyfässla in Nürnberg ist eine international geschätzte Koryphäe seines Fachs und weilt Sie in die Geheimnisse des Whisk(e)ys ein.

Er erzählt von Herstellung, Land und Leuten und der Entstehung des Kilts, während Sie außergewöhnliche Destillate aus unterschiedlichen Regionen probieren.



Whisk(e)y Kolleg Basic inkl. Vesperteller, Brot und Wasser

Termin | Do. 15.12.2022
Uhrzeit | 18:30 - 21:00 Uhr
Ort | Feierabendhaus
Preis | 69,00 € pro Person

Whisk(e)y Tasting

Whisk(e)y Kolleg Premium

Die Besonderheiten des Whisk(e)ys erleben!

Wie gewohnt bieten wir Ihnen auch eine „Premium-Probe“ für erfahrene Genießer und jene, die tiefer in der Welt der gesuchtesten und exklusivsten Whisk(e)ys eintauchen möchten.

Wir stellen Ihnen Raritäten und Spezialitäten vor, die in unserem Keller schlummern oder die Herr Gradl bei seinen vielen Reisen extra für Sie entdeckt hat.

Gehen Sie mit uns auf Entdeckungstour durch die Welt des Whisk(e)ys und erleben Sie die große Vielfalt an verschiedenen Aromen.



Whisk(e)y Kolleg Premium inkl. Vesperteller, Brot und Wasser

Termin | Fr. 16.12.2022
Uhrzeit | 18:30 – 21:00 Uhr
Ort | Feierabendhaus
Preis | 99,00 € pro Person

Service und Kontakt

Wir sind für Sie da!

Kartenverkauf

Der Kartenverkauf für die Veranstaltungen des Genießerkalenders erfolgt über einen Webshop. Bestellen Sie Ihre Karten online unter www.geniesserkalender.basf.de. Buchen Sie dort einfach, schnell und bequem. Ihre Karten können Sie direkt im Anschluss an die Bestellung ausdrucken (print@home). Pro Veranstaltung gibt es ein begrenztes Kontingent an Karten.

Bitte beachten Sie, dass die Eintrittskarten nicht per Post zugesendet werden.

Beginn des Kartenverkaufs: 30. September 2022, 09:00 Uhr

Datenschutz

Der Schutz personenbezogener Daten hat für BASF höchste Priorität. Selbstverständlich verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten im Einklang mit den datenschutzrechtlichen Bestimmungen.

Die BASF SE verarbeitet für den Zweck der Versendung des Genießerkalenders und zu Veranstaltungshinweisen Ihre E-Mail-Adresse und Ihre Postanschrift. Rechtsgrundlage für diese Datenverarbeitung ist Ihre Einwilligung gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a) DSGVO.

Sie können Ihre Einwilligung jederzeit per E-Mail an kartenverkauf-gastronomie@basf.com oder per Post an unsere Anschrift widerrufen. Durch den Widerruf wird die Rechtmäßigkeit der zum Widerruf erfolgten Datenverarbeitung nicht berührt.

Weiterführende Datenschutzhinweise finden Sie unter

www.basf.com/datenschutz-eu.

AGB

Auszug aus den allgemeinen Geschäftsbedingungen der Gastronomie

- 11 Veranstaltungen der BASF-Gastronomie mit Kartenvorverkauf
- 11.1 Kartenkäufe für Veranstaltungen sind unter www.geniesserkalender.basf.de möglich. Nach dem Kauf müssen die Karten durch den Käufer ausgedruckt werden.
- 11.2 Die Zahlung ist per Kreditkarte oder durch SEPA-Lastschriftmandat möglich. Der Gesamtpreis der Bestellung ist nach Vertragsabschluss sofort zur Zahlung fällig.
- 11.3 Bereits gekaufte Karten werden nicht zurückgenommen.
- 11.4 Bei schlechter Witterung und geringer Nachfrage behalten wir uns vor, Veranstaltungen abzusagen. Die Kartenkosten werden in diesem Fall zurückerstattet.

Verbraucherstreitbeilegung

BASF SE nimmt nicht an Streitbelegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teil.

Kontakt | BASF SE
Gastronomie
ESM/G – Z 19
Anilinstraße 12
67063 Ludwigshafen

Telefon: 0621/60-29569

Mail: kartenverkauf-gastronomie@basf.com

