## Sottimano

# *Basarin, Barbaresco DOCG*

**2023, 750 ml**

**Italien, Piemont**

**9911400114**

**Nebbiolo**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 14,5 % |
| **Gesamtsäure:** | 5.7 g/l |

## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Crostini mit Ziegenkäse und Holunderbeeren-Gelée

Parmigiana mit geräuchertem Schwertfisch

Mit Lammhack gefüllte Aubergine mit Minz-Joghurt

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Basarin liegt in der Gemeinde Neive und verbindet Frucht, Struktur, Eleganz und Reife zu einem besonders ausgewogenen Barbaresco. Die alten Reben stehen mit südwestlicher Ausrichtung auf von Kalk und Ton geprägten Böden, teils mit sandigen Anteilen auf etwa 250 bis 300 Metern Höhe. Der Ausbau erfolgt traditionell mit spontaner Gärung und längerem Maischekontakt, anschließend reift der Wein für rund 18 bis 22 Monate im Holz, bevor er ungefiltert und ungeschönt abgefüllt wird.

**Farbe:**

Transparentes Rubinrot.

**Nase:**

Der 2023 Basarin von Sottimano ist bereits in der Nase ein kraftvolles Statement: Die reichhaltige Frucht zeigt sich facettenreich und garniert den insgesamt ausladenden und großzügigen Auftritt in der Nase. Dunkle Aromen nach Tabak und Leder mischen sich mit Süß- und Sandelholz, der Ausbau spiegelt sich mit feiner Holzwürze in der Nase. Über allem schweben getrocknete Rosen- und Veilchenblätter und eine verwegen rauchige Note.

**Mund:**

Auch im Antrunk hält der Basarin, was die Nase verspricht. Kraftvoll mit dichtem Extrakt hat er eine gute Vibration mit sattem Bass am Gaumen und zeigt sich bestens balanciert. Die engmaschigen, dicht geknüpften Gerbstoffe sind formidabel verwirkt mit der reifen, leuchtenden Säure und definieren die aromatische Marschrichtung: Geradeaus! Etwas Bitterschokolade und Kirsche garnieren den orchestralen Nachhall.