Sottimano

Basarin, Barbaresco DOCG

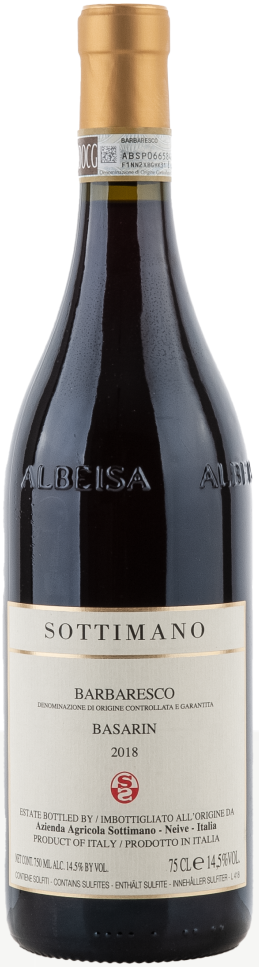
2018, 750 ml

Italien, Piemont

9911400073

Nebbiolo

Alkoholgehalt:	14,5 %
Gesamtsäure:	5.7 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Fenchelpollen in heller Thymian-Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Knurrhahn auf geschmolzenen Tomaten mit Olive und schwarzem Knoblauch

(Fisch)

Geschmorter Rinderbraten mit Spätzle

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 06.05.2021

Die Azienda Agricola Sottimano wurde in den 60er Jahre von Rino Sottimano gekauft und liegt inmitten der Lage Cottà. In den folgenden Jahren konnte sie sukzessive um die Crus Currá, Fausoni, Basarin und Pajoré erweitert werden. Heute wird der Betrieb von Sohn Andrea und dessen Schwestern Elena und Claudia geführt. Gelegen im Dreieck von Barbaresco, Neive und Treiso arbeitet Sottimano seit Jahren nach biodynamischen Richtlinien um den Lagen-Charakter der fünf Crus so präzise wie möglich auf die Flasche zu bringen.

Die Cru Basarin ist ein historischer Weinberg im Barbaresco-Gebiet und liegt auf der Grenze von Neive und Treiso. Auf gut drei Hektar stehen die Reben mit einem durchschnittlichen Alter 25-60 Jahren in süd-westlicher Ausrichtung. Die Weine sind enorm komplex mit dichter Struktur und beachtlichem Tiefgang.

Die Vergärung erfolgt stets spontan mit eigenen Hefen, die Mazeration beträgt fürgewöhnlich 25 Tage und auch die BSA erfolgt spontan in französischer Eiche. Die Weine reifen 24 Monate im Fass (15% Neuholz, der Rest in Zweit- bis Viertbelegung), davon 12 Monate auf der Hefe. Der Holz-Einsatz bei der Weinbereitung wurde mit dem 2014-er Jahrgang modernisiert und lässt die Weine mit immenser Vibration und Tiefe bereits in der Jugend zugänglicher erscheinen. Die Weine werden ungeschönt und ungefiltert gefüllt.

Farbe:
Mittelkräftiges Rubinrot, transparent und klar.

Nase:
Die Nase des 2018 Basarin der Azienda Agricola Sottimano zeigt sich intensiv und konzentriert mit fruchtig-balsamischen Aromen und immensem Bass in der Nase. Pulsierende rote Früchte wie Herzkirschen werden von kräftigem Assam-Tee und Gewürzen wie schwarzem Kardamom, Wacholder und Thymian nochmals tiefer gelegt, seine markant rauchigen Noten nach Tabak ätherisch beflügelt von zitrischen Noten nach Kumquats. Dieses kompakte Aromenkonglomerat presst mit solidem Druck aus dem Kelch und lässt einen wieder und wieder nachschenken.

Mund:
Kraft meets Finesse oder auch Bruce Lee statt Schwarzenegger. Die extraktreiche Frucht baut am Gaumen immensen Druck auf und schwebt wie auf einem fliegenden Teppich aus kraftvollen und engmaschig gewobenen Gerbstoffen, beschleunigt vom vibrierenden Säurenerv. Fleischig und fest ist er unterfüttert von der strahlend klaren Frucht und kühler

Mineralik, die ihm Vibration und Spannung verleiht. Offenherzig und freudvoll mit rasantem Trinkfluss und fruchtig-ätherischem Finish.