Sottimano

Basarin, Barbaresco DOCG

, 750 ml

Italy,

9911400114

Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 5.7 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Crostini mit Ziegenkäse und Holunderbeeren-Gelée

Parmigiana mit geräuchertem Schwertfisch

Mit Lammhack gefüllte Aubergine mit Minz-Joghurt

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.06.2026

Bordthäuser:

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.

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.