

Cascina Mucci und Mucci Weine freuen sich auf Ihren Besuch:

## SONNTAG 2. APRIL 2017 THEATERATELIER GÄNGGI

Folgende Weine können Sie degustieren und mitnehmen:

Langhe DOC Chardonnay 2016  
Langhe DOC Dolcetto 2013 / 2015  
Barbera d'Alba DOC Superiore 2013 MEROS  
Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2013  
Langhe DOC Rosso 2013 (Nebbiolo, Barbera)  
Vino ottenuto da uve appassite BARSITO 2011

**Chardonnay 2016:** Den Chardonnay 2016 haben wir vor einem Monat in Flaschen abgefüllt, er ist also noch sehr jung.

**Barbera:** Im Moment ist der Barbera MEROS 2013 im Verkauf. 2013 und 2014 haben wir keinen Barbera Gold produziert, vom Jahrgang 2014 werden wir keinen Barbera MEROS in Flaschen abfüllen, Ursache war die ungünstige Witterung. Den Barbera Gold 2015 werden wir voraussichtlich im Herbst 2017 verkaufen. Vom Jahrgang 2015 haben wir weniger Flaschen als sonst produziert (Hagelschlag).

**Albarossa 2014** (Langhe DOC Rosso): Wie schon beim Jahrgang 2013 haben wir eine Assemblage mit Albarossa und Nebbiolo vinifiziert. Nur auf Reservation erhältlich.

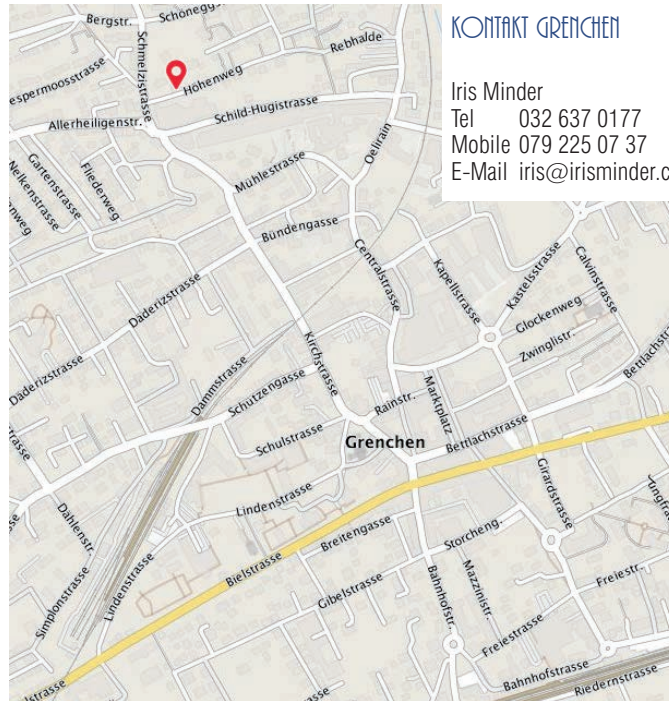
**BARSITO 2011:** Der ideale Wein zu Käse oder Terrine, hergestellt aus am Rebstock getrockneten Barberatrauben mit circa 20 g Restsüsse. Sie können ihn an der Degustation mit einem Blauschimmelkäse aus dem Piemont verkosten.

Wie gewohnt importieren wir neben dem Olivenöl aus den Abruzzen (Classico und D.O.P.), dem Peperoncini- und Zitronenöl wiederum das Trüffelöl aus Ligurien.

Das Mucci Team freut sich auf Ihren Besuch. Auch Ihre Freunde und Bekannten sind herzlich willkommen.

Marie-Louise Bion, Carlotta Ineichen, Alex Bion

**Wichtig:** Da es uns aus Platzgründen nicht möglich ist, alle Produkte in beliebiger Menge nach Grenchen mitzunehmen, empfehlen wir Ihnen eine unverbindliche Reservation Ihrer Weine.



### KONTAKT GRENCHEN

Iris Minder  
Tel 032 637 0177  
Mobile 079 225 07 37  
E-Mail iris@iris minder.ch

### WEITERE KONTAKTE

#### ITALIEN

CASCINA MUCCI  
Alexander Bion und Carlotta Ineichen  
Località Mucci 2  
IT - 12050 Roddino  
Tel/Fax 0039 0173 79 40 89  
Mobile 0039 335 809 87 21  
E-Mail info@cascinamucci.it  
www.cascinamucci.it

#### SCHWEIZ

MUCCI WEINE GMBH  
Marie-Louise Bion  
Dorfstrasse 27  
CH - 8155 Niederhasli  
Mobile 0041 (0)79 414 89 47  
E-Mail ml.bion@bluewin.ch  
www.cascinamucci.it



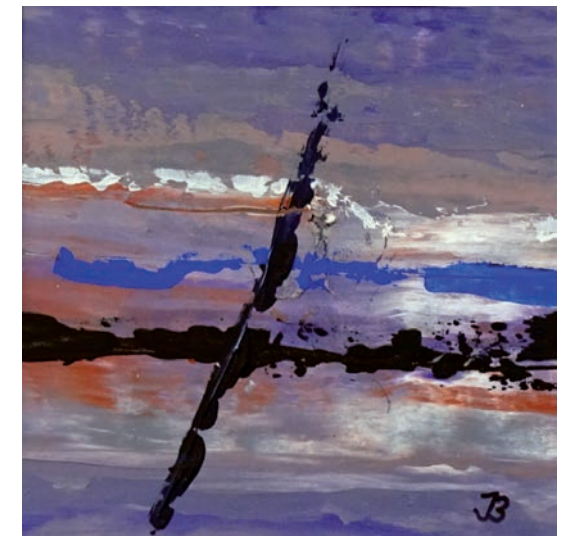
WWW.CASCINAMUCCI.IT

SONNTAG 2. APRIL 2017  
15.30 - 18.30 UHR  
THEATERATELIER GÄNGGI  
HÖHENWEG 7  
2540 GRENCHEN

## EINLADUNG ZUR DEGUSTATION

DER MALER BRUNO ISCHI ZEIGT  
GLEICHZEITIG EINE KLEINE AUSWAHL  
KLEINFORMATIGER BILDER.

WWW.BRUNOISCHI.CH



**CHARDONNAY 2015/2016 LANGHE DOC CHARDONNAY**

Rebsorte: Chardonnay 100%  
 Alkoholgehalt: 14%  
 Ausbau: Stahltank  
 Farbe: helles Gelb  
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas  
 Geschmack: frisch, fruchtig  
 Speisekombination: zum Apéro; zu Fisch, Käse  
 Produktion: 2112/2439 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00



**PERÒ 2013/14 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Rebsorte: Nebbiolo 100%  
 Alkoholgehalt: 14,5% / 14,5%  
 Ausbau: 15 Monate in zum Teil neuen Barriques  
 Farbe: rubinrot  
 Nase: würzige Noten, Beeren  
 Geschmack: warm, rund; weiche Tannine  
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten  
 Produktionen: 2013: 952 Flaschen à 75 cl  
 2014: 1015 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 25.00



**BARSTO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE**

Rebsorte: Barbera 100%  
 Alkoholgehalt: 17,5%  
 Restzucker: ca. 20 g/l  
 Ausbau: in zwei neuen und einer gebrauchten Barrique  
 Farbe: dunkles Rubinrot  
 Nase: intensiv, Kirschenholz  
 Geschmack: kräftig, schwarze Kirschen, dezente Süsse, lang  
 Speisekombination: Blauschimmelkäse, Frischkäse (auch mit Geiss) Gruyère, Terrine  
 Produktion: 1265 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 25.00



**DOLCETTO 2015 LANGHE DOC DOLCETTO**

Rebsorten: Dolcetto 87%, Barbera 13%  
 Alkoholgehalt: 13,5%  
 Ausbau: 8 Monate in gebrauchten Barriques  
 Farbe: rubinrot  
 Nase: schöne Frucht: Kirschen, Beeren  
 Geschmack: elegant, Weichselkirschen  
 Speisekombination: passt zu kräftigen, auch exotischen Gerichten, Pizza  
 Produktion: 306 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00



LAST EDITION

**LANGHE ROSSO 2013 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Nebbiolo 65%, Barbera 35%  
 Alkoholgehalt: 14,5%  
 Ausbau: 15 Monate in zum Teil neuen Barriques  
 Farbe: kräftiges Rubinrot  
 Nase: würzig, rote Beeren, intensiv  
 Geschmack: Waldfrüchte, Vanillenote, kräftig, sehr langer Abgang  
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten  
 Produktion: 1648 Flaschen à 75 cl, keine Magnum

Preis: CHF 25.00  
 Magnum 2012 in Holzkiste CHF 58.00



**AMICO DI SERA VINO AROMATIZZATO**

Zusammensetzung: Barbera Mucci 2012, Zucker  
 Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte  
 Alkoholgehalt: 18%  
 Ausbau: im Barrique ausgebaut  
 Nase: würzig, intensiv, anhaltend  
 Geschmack: harmonisch, warm, dicht, gut ausbalancierte Süsse  
 Speisekombination: nachhaltiger Abgang als Digestif, passt sehr gut zu dunkler Schokolade  
 Produktion: 480 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 29.00  
 Geschenkpackung: AMICO DI SERA mit Tartufi dolci (200 g) CHF 39.00  
 Tartufi dolci neri 200 g CHF 10.00



Vom Jahrgang 2013 sind noch einige Flaschen im Verkauf.

**MEROS 2013 BARBERA D'ALBA DOC**

Rebsorte: Barbera 100%  
 Alkoholgehalt: 14%  
 Ausbau: 15 Monate in gebrauchten Barriques  
 Farbe: dunkles Violettrot  
 Nase: schwarze Beeren, Cassis, Kakao  
 Geschmack: intensiv, lang, präsentiert sich jugendlich  
 Speisekombination: zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse  
 Produktion: 2050 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 17.50



Vom Langhe Rosso 2012 sind noch wenige Flaschen im Verkauf.

**ALBAROSSA 2014 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorte: Albarossa, Nebbiolo  
 Alkoholgehalt: 15%  
 Ausbau: 18 Monate zum grossen Teil in neuen Barriques  
 Farbe: fast schwarzes Rot  
 Nase: Cassis, Lakritze, dunkle Schokolade  
 Geschmack: dezentes Holz, intensiv  
 Speisekombination: sehr konzentriert, präsent Säure, langes Finale  
 Produktion: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten  
 Produktion: 409 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 25.00



**WEITERE PRODUKTE**

Ligurien/Piemont: Ferrari Specialità, Roreto di Cherasco

Trüffelöl: Tartufo Bianco in Olio Extra Vergine 100 ml CHF 14.00

Aus den Abruzzen: Oleificio Di Giampaolo, Catignano (PE)

Olivenöle: Inhalt 75 cl, Olivensorten Leccino und Dritta  
 Classico: CHF 20.00  
 DOP: CHF 22.00

Zitronenöl, Peperonciniöl: Oliven werden zusammen mit unbehandelten Zitronen bzw. mit Peperoncini gemahlen und gepresst.

Flaschen zu 25 cl CHF 12.00



**BARBERA SUPERIORE 2015 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Vom Barbera Gold haben wir die Jahrgänge 2013 und 2014 nicht produziert, das Wetter präsentierte sich für die Barberatraube besonders ungünstig.

Jahrgang 2015: ein optimales Jahr, leider hatten wir viel Hagel. Der Barbera Gold 2015 kommt voraussichtlich im Herbst 2017 in den Verkauf.



nur noch sehr wenige Flaschen

Reservation empfohlen.