

WEINGUT Wir, Alexander Bion und Charlotte Ineichen, führen das kleine Weingut CASCINA MUCCI in Roddino (Provinz Cuneo, in der Nähe der Trüffelstadt Alba) seit dem Jahr 2000. Wir haben unsere langjährige Passion für den Wein zu unserem neuen Beruf gemacht. Praktisch sämtliche Arbeiten erledigen wir fast ohne Hilfe: vom Pflanzen und Pflegen der Weinberge über die Vinifikation bis zum Verkauf unserer Weine arbeiten wir während des ganzen Jahres praktisch alleine. Während der Ernte sind Helfer willkommen.

JAHRGÄNGE

2013: Kühler Frühling mit vielen Niederschlägen. Sommer wetterbeständig und warm. Doch es reichte nicht, die Verzögerung des Frühjahrs aufzuholen. Sehr späte Ernte. Für Chardonnay, Dolcetto und Nebbiolo gute bis sehr gute Resultate. Der Barbera hat am meisten gelitten: sehr niedriger Ertrag zu Gunsten der Qualität.

2014: Vielversprechender früher Vegetationsbeginn im Frühjahr, dann folgte eher kühle Witterung mit viel Niederschlägen, was den Vorsprung zunichte machte. Hagelschlag im Juni verursachte wenig Schaden und viel Arbeit. Der schöne Spätherbst kam zu spät für die frühen Rotweinsorten: Wir haben keinen Dolcetto und nur sehr wenig Barbera geerntet. Die Qualität beim Chardonnay, beim Nebbiolo und beim Albarossa ist gut bis sehr gut, aber dies auf Kosten von geringen Erntemengen.

2015: Sehr früher Austrieb. Nach Regen anfangs Juni folgte eine lange Trockenperiode. Dank den reichlichen Wasservorräten gerieten die Reben nicht in Stress, eigentlich ein perfektes Jahr. Leider hatten wir zwei Mal Hagel, das zweite Mal anfangs August. Deshalb sehr reduzierte Produktion für die roten Traubensorten.

2016: Milder Winter mit wenigen Niederschlägen, erst im Frühjahr reichliche Niederschläge mit eher niedrigen Temperaturen, dies führte zu einer Wachstumsverzögerung. Sehr schöner Sommer ohne Hagel, wir ernteten die Trauben in einem exzellenten Zustand. Ernte ab 12.9.16 (Sauvignon blanc) bis 22.10.2016.

2017: Wieder ein milder Winter mit wenigen Niederschlägen, ein sehr heisser und sehr trockener Sommer folgte, trotz extremem Wassermangel reifen die Trauben sehr gut. Ernte Chardonnay und Sauvignon Blanc sehr früh: 31.08. 2017, Ernte der ersten roten Trauben: 14.09.2017 Albarossa.

REBEN Eigene Weinberge in Roddino:

- 0.70 ha Barbera d'Alba
(Pflanzjahre: 2001, 2002, 2007)
- 0.48 ha Nebbiolo (Langhe)
(Pflanzjahre: 2001, 2003, 2007)
- 0.07 ha Albarossa (Pflanzjahr 2007, 2015)
- 0.28 ha Chardonnay (Pflanzjahr 2012)
- 0.10 ha Sauvignon Blanc (Pflanzjahr 2014)

NÄCHSTE DEGUSTATIONEN

- Samstag 21. April 2018 in Niederhasli

www.cascinamucci.it ➔ Mucci Weine ➔ NEWS

KONTAKTE

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

Italien
Cascina Mucci
Alexander Bion und Carlotta Ineichen
Località Mucci 2
IT - 12050 Roddino
Mobile 0039 335 809 87 21
Tel 0039 0173 79 40 89

E-Mail info@cascinamucci.it
www.cascinamucci.it

VERSANDKOSTEN

NEU
keine Versandkosten ab 12 Flaschen
siehe auch: www.cascinamucci.it
➔ Mucci Weine ➔ BESTELLUNG



UNSERE WEINE

NOVEMBER 2017



CHARDONNAY 2016 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
 Alkoholgehalt: 14%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas
 Geschmack: frisch, fruchtig, ausgewogen
 Speisekombination: zum Apéro; zu Fisch, Käse
 Produktion: 2439 Flaschen à 75 cl
 Preis: CHF 15.00



BARBERA SUPERIORE 2015 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera 96%, Nebbiolo 4%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 15 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: dunkles Rubinrot mit violetter Rand
 Nase: dunkle Beeren, Vanille, Teer, intensiv,
 Geschmack: vollmundig, Noten von roten Beeren, lang,
 noch sehr jung (abgefüllt Ende August 2017)
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen
 Produktion: 2156 Flaschen à 75 cl, 58 Magnum
 Preis: CHF 20.00
 Magnum in Holzkiste CHF 48.00



ALBAROSSA 2014 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorte: Albarossa, Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 15%
 Ausbau: 18 Monate in neuen Barriques
 Farbe: fast schwarzes Rot
 Nase: Cassis, Lakritze, dunkle Schokolade
 Geschmack: dezentes Holz, intensiv
 Speisekombination: sehr konzentriert, präsenre Säure, langes Finale
 Produktion: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 409 Flaschen à 75 cl
 Preis: CHF 25.00



Nur noch sehr wenige Flaschen vom Jahrgang 2014.
 Der Jahrgang 2015 kommt im April 2018 in den Verkauf.

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

Vom Jahrgang 2013 sind noch wenige Flaschen im Verkauf.

PERÒ 2013/14 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
 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: Però 2013 CHF 25.00
 Però 2014 CHF 22.00



BARBITO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

Rebsorte: Barbera
 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



MEROS 2013 BARBERA D'ALBA DOC

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 14%
 Ausbau: in gebrauchten Barriques
 Farbe: Rubinrot
 Nase: dunkle Beeren, Cassis, Kakao
 Geschmack: intensiv, rund, angenehme Säure, schöne Trinkreife
 Speisekombination: zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse
 Produktion: 2050 Flaschen à 75 cl
 Preis: CHF 17.50



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



Vom Langhe Rosso 2012 sind noch wenige Flaschen im Verkauf.

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

