Cascina Mucci und Mucci Weine laden Sie zur Degustation ein:

SAMSTAG 9. NOVEMBER 9019 PFARREIZENTRUM ST. CHRISTOPHORUS

Reservierte Parkplätze finden Sie in der Tiefgarage und im Freien. Beachten Sie bitte die Parkverbote.

Neu im Sortiment: Langhe DOC Bianco 2018 Langhe DOC Nebbiolo 2016
Piemonte DOC Albarossa 2016 AROSSA **nur auf Bestellung***

Weiter können sie folgende Weine zusammen mit Lottis feinen Häppchen degustieren und anschliessend beziehen:

Langhe DOC Chardonnay 2018 Barbera d'Alba DOC Superiore 2016 MEROS Barbera d'Alba DOC Superiore 2016 Gold Barbera d'Alba DOC Superiore 2016 Gold
Barbera d'Alba DOC Superiore 2016 PER CARLOTTA solange Vorrat
Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2013 / 2014 Spezialpreis
Langhe DOC Rosso 2013 / 2014 (Nebbiolo, Barbera) Spezialpreis
Langhe DOC Rosso 2015
Vino ottenuto da uve appassite BARSITO 2011
Vino Aromatizzato AMICO DI SERA

*Wichtige Informationen zu den Reservationen:

Vom PER CARLOTTA 2016 sind nur noch ganz wenige Flaschen im Verkauf, also unbedingt reservieren.

Piemonte Albarossa 2016: Da wir im Piemont nur noch wenige Flaschen vorrätig haben, importieren wir nur die reservierten Flaschen, Termin: 25, Oktober 2019

Piemonte Albarossa 2016: Diesen sehr dunklen und intensiven Wein aus 86% Albarossa und 14% Nebbiolo haben wir im Januar abgefüllt. Um Verwechslungen auszuschliessen haben wir ihm den Namen AROSSA gegeben.

Langhe Bianco 2018: Ein sehr fruchtiger und körperreicher Weisswein aus 50% Sauvignon Blanc und 50% Chardonnav.

Langhe Rosso 2015: Der Langhe Rosso 2015 hat einen höheren Anteil an Nebbiolo als die früheren Jahrgänge (79%). Er ist sehr intensiv und lang, wie gewohnt teilweise im neuen Holz ausgebaut.

Barbera 2016 Gold: 2016 ist, wie schon 2015, ein excellenter Jahrgang. 37% dieses Barbera Superiore Gold wurde 17 Monate in neuen Barriques ausgebaut, der andere Teil für 10 Monate in 2-3 jährigen Barriques.

Magnum Barbera Gold 2015/16: Eine gute Gelegenheit wenn Gäste eingeladen

sind. Ist als Geschenk auch sehr willkommen.

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

AMICO DI SERA: Unser Vino Aromatizzato ist wieder erhältlich. Die Grundlage dieses aromatisierten Süssweines ist 50% Barbera und 50% Nebbiolo. Er passt ausgezeichnet zu dunkler Schokolade und zu Schokoladedesserts. Dieser Wein ist auch im Geschenkkarton mit Piemonteser Tartufi Dolci erhältlich.

Das Mucci Team freut sich auf Ihren Besuch. Gerne empfangen wir Sie auch mit Ihren Freunden und Bekannten.

Marie-Louise Bion, Lotti Ineichen und Alex Bion





Degustation Mucci Weine Pfarreizentrum St. Christophorus Niederhasli

MUCCI WEITE GMBH Marie-Louise Bion Dorfstrasse 27 CH-8155 Niederhasli Mobile 079 414 89 47 E-mail ml.bion@bluewin.ch www.cascinamucci.it

Italien-Piemont: CASCINA MUCCI Alex Bion und Lotti Ineichen Loc. Mucci 2 IT-12050 Roddino Mobile 0039 335 8098721 0039 0173 794089 E-mail info@cascinamucci.it www.cascinamucci.it







EINLADUNG ZUR DEGUSTATION SAMSTAG



9. NOVEMBER 2019 11.30 - 18.00 UHR DORFSTRASSE 25A 8155 NIEDERHASU





WWW.Cffscinfmucci.it

DATUM FRÜHJAHRSDEGUSTATION: SAMSTAG 18.4.2020 IN NIEDERHASU

CHARDONNAY 2018 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay Alkoholgehalt: 14% Ausbau: Stahltank

Farbe:

helles Gelb Noten von Zitrusfrüchten, Ananas Nase: Geschmack: frisch, fruchtig, ausgewogen, intensiv Speisekombination: als Apérowein; zu Fisch, Käse

Produktion: 1136 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00

LANGHE BIANCO 2018 LANGHE DOC BIANCO

Sauvignon Blanc 50%, Chardonnay 50% Rebsorte:

14.5% Alkoholgehalt Stahltank Ausbau: Farbe: helles Gelb

Nase: Stachel- und Johannisbeeren Geschmack: frisch, fruchtig, mineralisch, voll, gut ausbalanciert, langer Abgang

Speisekombination: perfekt zu Fisch und Käse, zu vegetarischen Gerichten

auch zu exotischen Speisen sehr passend

Produktion: 1109 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 17 00

MEROS 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera 15.5 % Alkoholgehalt:

Ausbau: 10 Monate in Barriques 2. und 3. Durchgang

Farbe: dunkles Purpur

Nase: noch verhalten, dunkle Beeren

Geschmack: Cassis, ausgewogenen Säure, diskretes Holz Speisekombination: zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse

971 Flaschen à 75 cl Produktion:

Preise: Meros 2016: CHF 17.50

Meros 2013: CHF 10.00 Spezialpreis, wenige Flaschen

20 16

MRBERN D'ALM Superiore

BARBERA SUPERIORE 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorten: Barbera 95%, Nebbiolo 5%

Alkoholgehalt 15.5%

Ausbau: 10-17 Monate in zum Teil neuen Barriques

Farbe: dunkles Purpur

Nase: frisch, Pflaumenaromen, intensiv

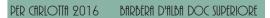
Geschmack: komplex, facettenreich, Noten von dunklen Beeren,

> langer Abgang, noch jungendlich 2307 Flaschen à 75 cl. 40 Magnum

passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen Speisekombination:

Produktion:

CHF 20.00 Magnum in Holzkiste CHF 48.00 Preis:



Rebsorten: Barbera 16.5% Alkoholgehalt:

Ausbau: 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut

Farbe: dunkles Purpur

Nase: Waldbeeren, vielschichtig, intensiv

dicht, gut strukturiert, Noten von dunklen Beeren, lang, Geschmack:

noch sehr jung

Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen nur solange Vorrat

605 Flaschen à 75 cl Produktion:

Preis: CHF 27 00

DFR > 9016 INTIME DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo 15.5 % Alkoholgehalt:

Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques

Farbe: granatrot

Nase: würzige Noten, Beeren

Geschmack: warm, rund; weiche Tannine, langer Abgang Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten

Produktion: 1068 Flaschen à 75 cl

Preise: Però 2016 CHF 25.00

Però 2014 CHF 18.00 Però 2013 CHF 20.00

IANGHE ROSSO 9015 INCHE DOC POSSO

Nebbiolo 79%, Barbera 21% Rebsorten:

Alkoholgehalt: 15.5%

Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques

Farbe: Rubinrot

Nase: würzig, Pflaumen, Rosen, ausbalanciert

Geschmack: reife Früchte, feine Tannine, kräftig, sehr langer Abgang Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten

604 Flaschen à 75 cl Produktion:

Langhe Rosso 2015 CHF 25.00 Preise:

> Langhe Rosso 2014 CHF 18.00 (N 62%, B 38%) Langhe Rosso 2013 CHF 20.00 (N 70%, B 30%)

> > nur auf Bestellung

100 PROSS PIEMONTE DOC ALBAROSSA

Rebsorten: Albarossa (86%), Nebbiolo (14%) Alkoholgehalt: 16%

Aushau: 20 Monate in zwei neuen Barriques

Farbe: fast schwarzes Rot

Cassis, dunkle Schokolade, dezentes Holz, intensiv Nase: Geschmack: sehr konzentriert, präsente Säure, langes Finale, jung Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten

Produktion: 590 Flaschen à 75 cl

Preis

CHF 26.00



Rebsorte: Barbera 17.5% Alkoholgehalt: ca. 20 g/l Restzucker:

20 16 PER CHRLOTTH

PERÒ

LINGH!

Ausbau: in zwei neuen und einer gebrauchten Barrique

dunkles Rubinrot Farbe: Nase: intensiv, Kirschenholz

Geschmack: kräftig, schwarze Kirschen, dezente Süsse, lang

Speisekombination: Blauschimmelkäse, Frischkäse (auch mit Geiss), Gruyère

Produktion: 1265 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 25.00

AMICO DI SERA VINO FROMFIZZATO

Zusammensetzung: 50% Barbera, 50% Nebbiolo, Zucker

Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte

18% Alkoholgehalt:

Ausbau: im Barrique ausgebaut Nase: würzig, intensiv, anhaltend

harmonisch, warm, kräftig, gut ausbalancierte Süsse Geschmack:

nachhaltiger Abgang

Speisekombination: als Digestif, passt sehr gut zu dunkler Schokolade

Produktion: 380 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 24.00

Geschenkpackung:

AMICO DI SERA mit Tartufi dolci (200 g) CHF 34.00

Tartufi dolci neri 200 g CHF 10.00

WEITERE PRODUKTE

Ferrari Specialità, Roreto di Cherasco Ligurien/Piemont:

Trüffelöl: Tartufo Bianco in

Olio Extra Vergine 100 ml CHF 14.00

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

Olivenöle: Inhalt 75 cl. Olivensorten Leccino und Dritta

CHF 20.00 Classico: DOP: CHF 22.00

Zitronenöl, Peperonciniöl: Oliven werden zusammen mit unbehandelten Zitronen

bzw. mit Peperoncini gemahlen und gepresst.

CHF 12.00 Flaschen zu 25 cl



AMICO DI SERA





