

**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 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.  
**2018:** Lange andauernder Winter, Temperaturen unter dem Durchschnitt, Vegetationsbeginn eher spät. Anfangs Frühling häufige Niederschläge, der Jahreszeit entsprechend niedrige Temperaturen. Blüte und Fruchtbildung regulär nach Temperaturanstieg und Schönwetterperiode. Schöner Herbst mit gesunden Trauben. Eher späte Ernte für die Rotweine (5.9.-19.10.2018), Barbera und vor allem Nebbiolo niedrige Erträge. Traditioneller Jahrgang, harmonische Weine mit gutem Alterungspotential.

**REBEN** Eigene Weinberge in Roddino (1.850 ha):

0.820 ha Barbera d'Alba (Pflanzjahre: 2002, 2007, 2017, 2018)  
 0.500 ha Langhe Nebbiolo (Pflanzjahre: 2001, 2003, 2007)  
 0.085 ha Albarossa (Pflanzjahre 2007, 2015)  
 0.280 ha Chardonnay (Pflanzjahr 2012)  
 0.160 ha Sauvignon Blanc (Pflanzjahr 2014, 2018)

**NÄCHSTE DEGUSTATION** 9. oder 16. November 2019  
[www.cascinamucci.it](http://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](http://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](http://www.cascinamucci.it)

**VERSANDKOSTEN** Beachten Sie!  
 keine Versandkosten ab 12 Flaschen  
 siehe auch: [www.cascinamucci.it](http://www.cascinamucci.it)  
 ➔ Mucci Weine ➔ BESTELLUNG



UNSERE WEINE

MAI 2019



**CHARDONNAY 2016/18 LANGHE DOC CHARDONNAY**

Rebsorte: Chardonnay  
 Alkoholgehalt: 14%  
 Ausbau: Stahltank  
 Farbe: helles Gelb  
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas  
 Geschmack: frisch, fruchtig, ausgewogen, intensiv  
 Speisekombination: als Apérowein; zu Fisch, Käse  
 Produktion: 2439/1136 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00

**MEROS 2013 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

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: Spezialpreis CHF 13.50 statt CHF 17.50  
 noch wenige Flaschen

**MEROS 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorte: Barbera  
 Alkoholgehalt: 15,5%  
 Ausbau: 10 Monate in Barriques 2. und 3. Durchgang  
 Farbe: dunkles Purpur  
 Nase: noch sehr verhalten, dunkle Beeren  
 Geschmack: Cassis, ausgewogenen Säure, diskretes Holz  
 Speisekombination: zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse  
 Produktion: 971 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 17.50

**BARBERA SUPERIORE 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

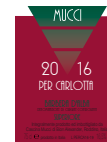
Rebsorten: Barbera 95%, Nebbiolo 5%  
 Alkoholgehalt: 15,5%  
 Ausbau: 10-17 Monate in zum Teil neuen Barriques  
 Farbe: dunkles Purpur  
 Nase: frisch, Pflaumenaromen, intensiv  
 Geschmack: komplex, facettenreich, Noten von dunklen Beeren, langer Abgang, noch jungendlich  
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen  
 Produktion: 2307 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum

Preis: CHF 20.00 Magnum in Holzkiste CHF 48.00

**PER CARLOTTA 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorten: Barbera  
 Alkoholgehalt: 16,5%  
 Ausbau: 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut  
 Farbe: dunkles Purpur  
 Nase: Waldbeeren, vielschichtig, intensiv  
 Geschmack: dicht, gut strukturiert, Noten von dunklen Beeren, lang, noch sehr jung  
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen  
 Produktion: 605 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 27.00

**PERÒ 2013/14 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Rebsorte: Nebbiolo  
 Alkoholgehalt: 14,5% / 14,5%  
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques  
 Farbe: granatrot  
 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 neu CHF 20.00 statt CHF 25.00  
 Però 2014 neu CHF 18.00 statt CHF 22.00

**LANGHE ROSSO 2013 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Nebbiolo 70%, Barbera 30%  
 Alkoholgehalt: 14,5%  
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques  
 Farbe: kräftiges Rubinrot  
 Nase: würzig, rote Beeren, intensiv  
 Geschmack: Waldfrüchte, Vanillenote, kräftig, schönes Finale  
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten  
 Produktion: 1648 Flaschen à 75 cl

Preis: Langhe Rosso 2013 neu CHF 20.00 statt CHF 25.00  
 Langhe Rosso 2014 neu CHF 18.00 statt CHF 22.00

**LANGHE ROSSO 2015 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Nebbiolo 79%, Barbera 21%  
 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  
 Produktion: 604 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 25.00

**BARBITO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE ADPASSITE**

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  
 Produktion: 1265 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 25.00

**AMICO DI SERA VINO AROMATIZZATO**

Zusammensetzung: 50% Barbera, 50% Nebbiolo, Zucker  
 Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte  
 Alkoholgehalt: 18%  
 Ausbau: im Barrique ausgebaut  
 Nase: würzig, intensiv, anhaltend  
 Geschmack: harmonisch, warm, kräftig, gut ausbalancierte Süsse  
 nachhaltige Abgang  
 Speisekombination: als Digestif, passt sehr gut zu dunkler Schokolade  
 Produktion: 380 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

**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)

Olivensäure: 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

