

WEINGUT Wir, Alexander Bion und Charlotte Ineichen, führen das kleine Weingut CASCINA MUCCI in Roddino (Provinz Cuneo, im Süden 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. Auf einer Fläche von 1.5 ha produzieren wir eine schöne Auswahl von verschiedenen Weinen. Die Rebberge befinden sich auf ca. 450 m.ü.M.

JAHRGÄNGE 2011: Ein warmer Frühling mit viel Wasser im Boden liess auf ein frühes Jahr hoffen, Kälte im Juli und Hagelschlag bremsen die Reifung; aber der extrem warme Herbst ergab ausserordentlich reifes Traubengut, so den BARSITO 2011.

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: 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, mit reduzierten Erträgen.

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 bis 22.10.2016.

2017: Wieder milder Winter mit wenigen Niederschlägen, sehr heisser und sehr trockener Sommer, Wassermangel liess die Trauben langsamer reifen. Ernte Chardonnay und Sauvignon Blanc trotzdem sehr früh: 31.08.2017, Ernte der ersten roten Trauben: 14.09.2016 Albarossa.

REBEN Eigene Weinberge in Produktion in Roddino:

- 0.60 ha Barbera d'Alba
(Pflanzjahre: 2001, 2002, 2007), neue ab 2017
- 0.50 ha Nebbiolo (Langhe)
(Pflanzjahre: 2001, 2003, 2007)
- 0.06 ha Albarossa (Pflanzjahr 2007)
- 0.28 ha Chardonnay (Pflanzjahr 2012)
- 0.10 ha Sauvignon Blanc (Pflanzjahr 2014)

NÄCHSTE DEGUSTATIONEN SCHWEIZ

- Samstag 21. April 2018 in Niederhasli
- Sonntag 22. April 2018 in Grenchen

(mehr auf www.cascinamucci.it, News)

KONTAKTE

Italien
Azienda Agricola 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
Skype: alexanderbion
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

BESUCHE

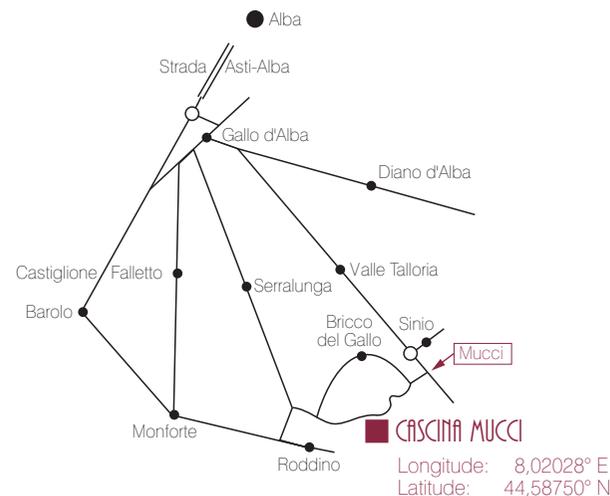
Nach Voranmeldung heissen wir Sie jederzeit (auch sonntags) in Roddino zu einem Besuch mit Degustation herzlich willkommen.
Ihre Voranmeldung erlaubt es uns, genügend Zeit für Ihren Besuch einzuplanen.

ZUFAHRT

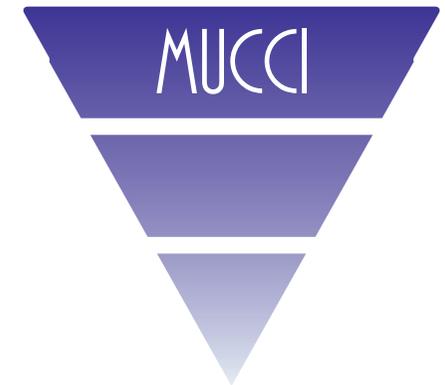
von Alba

Alba - Gallo d'Alba (Umfahrungsstrasse)

Im Dorfzentrum Gallo links Richtung Sinio abzweigen, immer Richtung Sinio dem Tal entlang fahren (Provinzstrasse nicht verlassen), 800 m nach dem Kreisel von Sinio rechts Richtung Roddino/Mucci (Wegweiser), dann geradeaus, nach einigen Kurven erreichen sie CASCINA MUCCI.



DEUTSCH



UNSERE WEINE

MÄRZ 2018



CHARDONNAY 2016 LANGHE DOC CHARDONNAY

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

Preis: Euro 9.00 IVA incl. ab Keller Roddino



LANGHE BIANCO 2017 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay (87%), Sauvignon Blanc (13%)
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: intensive Sauvignonaromen
 Geschmack: frisch, fruchtig, voll, gut ausbalanciert, langer Abgang
 Speisekombination: auch zu exotischen Speisen sehr passend
 Produktion: 985 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 11.00 IVA incl. ab Keller Roddino



DOLCETTO 2015 LANGHE DOC DOLCETTO

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

Preis: Euro 8.50 ab Keller Roddino



LAST EDITION

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: Euro 10.00 ab Keller Roddino



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
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen
 Produktion: 2156 Flaschen à 75 cl, 58 Magnum

Preis: Euro 12.50 ab Keller Roddino
 Magnum in Holzkiste Euro 29.00



PERÒ 2013/14 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 14,5% / 14,5%
 Ausbau: 15 Monate in zum Teil neuen Barriques 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 Euro 14.50 ab Keller Roddino
 Però 2014 Euro 13.00 ab Keller Roddino



LANGHE ROSSO 2013 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorten: Nebbiolo 70%, Barbera 30%
 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: Langhe Rosso 2013 Euro 14.50 ab Keller Roddino
 Langhe Rosso 2014 Euro 13.00 (N 62%, B 38%)



ALBAROSSA 2015 PIEMONTE DOC ALBAROSSA

Rebsorte: Albarossa
 Alkoholgehalt: 15%
 Ausbau: 18 Monate im neuen Barrique
 Farbe: fast schwarzes Rot
 Nase: Cassis, dunkle Schokolade, dezentes Holz, intensiv
 Geschmack: sehr konzentriert, präsenzte Säure, langes Finale
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 293 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 15.50, nur sehr wenige Flaschen im Verkauf



BARBITO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

Rebsorte: Barbera 100%
 Alkoholgehalt: 17,5%
 Restzucker: ca. 20 g/l
 Ausbau: in neuen (2/3) und gebrauchten Barriques ausgebaut
 Farbe: dunkles Rubinrot
 Nase: intensiv, Kirschenholz
 Geschmack: kräftig, schwarze Kirschen, dezente Süsse, lang
 Speisekombination: Blauschimmelkäse, Frischkäse (auch mit Schaf/Ziege), Gruyère, Terrine
 Produktion: 1265 Flaschen à 50 cl

Preis: Euro 15.00 ab Keller Roddino



VINO AROMATIZZATO

Zusammensetzung: 50% Barbera, 50% Nebbiolo Mucci, Zucker, Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte
 Alkoholgehalt: 18%
 Ausbau: im Barrique
 Nase: würzig, intensiv, anhaltend
 Geschmack: harmonisch, warm, kräftig, ausgewogen zwischen süß und leicht bitter, nachhaltiger Abgang
 Speisekombination: perfekt als Digestif nach dem Essen
 Produktion: passt hervorragend zu dunkler Schokolade
 480 Flaschen à 50 cl

Preis: Euro 17.00 ab Keller Roddino
 Geschenkpackung: mit Tartufi dolci neri (200 g)
 Euro 24.00



GRAPPA

Rebsorten: Barbera, Nebbiolo, Albarossa
 Alkoholgehalt: 45°
 Ausbau: Stahltank
 Flasche: 50 cl
 Destilliererei: Distilleria Beccaris
 Produktion: 234 Flaschen à 50 cl

Preis: Euro 17.50 ab Keller Roddino

Unser Grappa ist zu 100% aus eigenem Trester hergestellt.



GRAPPA RISERVA

Rebsorten: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Albarossa
 Alkoholgehalt: 45°
 Ausbau: 18 Monate in Kirschholzfass
 Flasche: 50 cl
 Destilliererei: Distilleria Beccaris
 Produktion: 198 Flaschen à 50 cl

Preis: Euro 21.50 ab Keller Roddino

Unser Grappa ist zu 100% aus eigenem Trester hergestellt.

