

Liebe Weinfreunde
Liebe Freunde, Bekannte, Kundinnen und Kunden
Die nächste Degustation findet statt am

SAMSTAG 9. APRIL 2016

PFARREIZENTRUM ST. CHRISTOPHORUS

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

Folgende Weine können Sie degustieren und mitnehmen:

Langhe DOC Chardonnay 2015
Langhe DOC Dolcetto 2013
Barbera d'Alba DOC Superiore 2013 MEROS
Langhe DOC Nebbiolo 2012 PERO
Langhe DOC Rosso 2012 (Nebbiolo, Barbera)
Langhe DOC Rosso 2013 (Albarossa, Nebbiolo)
Vino ottenuto da uve appassite BARSITO 2011
Vino aromatizzato AMICO DI SERA

Chardonnay 2015: Endlich sollten genügend Flaschen Chardonnay im Verkauf sein, wir haben von diesem Wein 2112 Flaschen produziert. Erstmals kam unsere neue Presse zum Einsatz.

Den **Barbera Gold** werden wir 2013 und 2014 nicht produzieren, vom Jahrgang 2014 werden wir keinen reinen Barbera in Flaschen abfüllen, schuld ist die schlechte Witterung.

Albarossa 2013 (Langhe DOC Rosso): Im Gegensatz zum Jahrgang 2012 haben wir eine Assemblage mit Albarossa und Nebbiolo produziert. Von diesem Wein ist nur eine limitierte Menge erhältlich.

BARSITO 2011: Der ideale Wein zu Käse und 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.

Weiterhin in unserem Angebot:

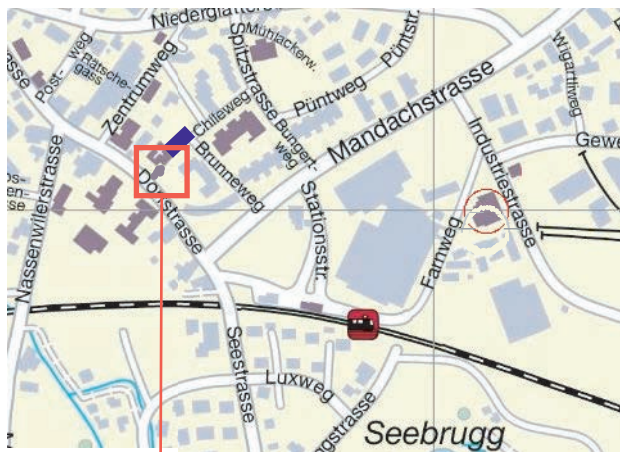
Vino aromatizzato **AMICO DI SERA:** Unser einzigartiger Dessertwein, kreiert auf der Basis eines Barbera Mucci. Sie können ihn zu dunkler Schokolade genießen. Dieser Wein ist auch im Geschenkkarton mit Piemonteser Tartufi dolci erhältlich.

Wie gewohnt importieren wir neben dem Olivenöl aus den Abruzzen (Classico und D.O.P.), dem Peperoncini- und Zitronenöl wiederum das Trüffelöl aus Ligurien. Trotz erheblichen Preisaufschlägen behalten wir die Preise bei.

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

Marie-Louise Bion, Carlotta Ineichen, Alex Bion

HERBSTDEGUSTATION: SAMSTAG 19. NOVEMBER 16 (VORAUSSICHTLICH)



Degustation
Mucci Weine
Pfarreizentrum
St. Christophorus
Niederhasli

MUCCI WEINE 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
Loc. Mucci 2
IT-12050 Roddino
Fix 0039 0173 794089
Mobile 0039 335 8098721
E-mail info@cascinamucci.it
www.cascinamucci.it



FRÜHLING 2016



SAMSTAG

9. APRIL

11.30 - 18.00 UHR

DORFSTRASSE 25A

8155 NIEDERHASLI

WWW.CASCINAMUCCI.IT

CHARDONNAY 2015 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 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00



PERÒ 2012 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo 100%
 Alkoholgehalt: 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
 Produktion: 1161 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 2013 LANGHE DOC DOLCETTO

Rebsorten: Dolcetto 92%, Barbera 8%
 Alkoholgehalt: 14%
 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: 859 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00



LANGHE ROSSO 2012 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: 1293 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum

Preis: CHF 25.00
 Magnum 2011 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: 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



MEROS 2013 BARBERA D'ALBA DOC

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

Preis: CHF 17.50



ALBAROSSA 2013 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorte: Albarossa, Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 15.5%
 Ausbau: 18 Monate zum grossen Teil in neuen Barriques
 Farbe: fast schwarzes Rot
 Nase: Cassis, Lakritze, dunkle Schokolade
 Geschmack: sehr konzentriert, präsent Säure, langes Finale
 Speisekombination: noch sehr jung
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 456 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:
 Classico: Inhalt 75 cl, Olivensorten Leccino und Dritta
 DOP: CHF 20.00
 CHF 22.00

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

Flaschen zu 25 cl CHF 12.00



Vom Jahrgang 2012 sind noch einige Flaschen erhältlich

BARBERA SUPERIORE 2012 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Der Barbera Gold 2012 ist ausverkauft. Die Jahrgänge 2013 und 2014 werden wir nicht produzieren, das Wetter präsenierte sich für die Barberatraube besonders ungünstig.

Jahrgang 2014: wir füllen keinen reinen Barbera in Flaschen ab.

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

