

Cascina Mucci und Mucci Weine laden Sie zur Degustation ein:

SAMSTAG 4. NOVEMBER 2017 PFARREIZENTRUM ST. CHRISTOPHORUS

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

Folgende Weine können Sie degustieren und mitnehmen:

Langhe DOC Chardonnay 2016
Langhe DOC Dolcetto 2013 / 2015
Barbera d'Alba DOC Superiore 2013 MEROS
Barbera d'Alba DOC Superiore 2015 Gold
Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2013 / 2014
Langhe DOC Rosso 2012 / 2013 (Nebbiolo, Barbera)
Vino ottenuto da uve appassite BARSITO 2011

Barbera 2015 Gold: Nach langer Durststrecke ist der Barbera Gold endlich wieder im Verkauf. 2015 war ein perfektes Jahr mit sehr guten Gradationen. Leider hatten wir Hagel, deshalb fiel die Barberaernte bescheiden aus. Wir produzierten von diesem Jahrgang nur 2156 Flaschen Barbera Gold. Er präsentiert sich sehr fruchtig, sehr intensiv und noch sehr jung (abgefüllt Ende August 2017).

MEROS 2013: Dieser Wein präsentiert sich nun sehr ausgewogen. Der nächste Jahrgang (2016) wird voraussichtlich erst im Herbst 2018 in den Verkauf kommen.

Albarossa 2014: vom Jahrgang 2014 sind noch wenige Flaschen erhältlich. Der Albarossa 2015 (heisst neu Piemonte Albarossa), wird im April 2018 in den Verkauf kommen. Da wir nur sehr wenige Flaschen (ca. 300) produzieren, empfiehlt sich eine Reservation.

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.

Wie gewohnt importieren wir neben dem Olivenöl aus den Abruzzen (Classico und D.O.P.), dem Peperoncini- und Zitronenöl wiederum das Trüffelöl aus Ligurien.

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

Marie-Louise Bion, Lotti Ineichen, Alex Bion

FRÜHLINGSDEGUSTATION: SAMSTAG 21. APRIL 2018



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



EINLADUNG ZUR DEGUSTATION

SAMSTAG
4. NOVEMBER 2017
11.30 - 18.00 UHR
DORFSTRASSE 25A
8155 NIEDERHASLI

WWW.CASCINAMUCCI.IT

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: 2112 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, 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: sehr konzentriert, präsenre Säure, langes Finale
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 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

