

Liebe Freund\*innen, liebe Weinliebhaber\*innen, liebe Kunden\*innen

Gerne erwarten wir Sie zu unserer Degustation beim Restaurant Sebis Hasli-Beiz in Niederhasli.

Parkplätze finden Sie an der Dorfstrasse (blaue Zone), am Postweg, wenige Parkplätze sind vor dem Restaurant vorhanden.

Der Abholort ist wie bisher in der Tiefgarage an der Dorfstrasse 27  
Abholung: kurzfristiges Parkieren auf den Besucherparkplätzen.

Diese Weine können Sie zusammen mit Lottis Häppchen degustieren und anschliessend direkt kaufen:

Langhe Chardonnay 2022 und 2023  
Langhe Chardonnay Barrique 2023 ---> **neu**  
Langhe Sauvignon 2022 und 2023  
Langhe Nebbiolo PERÒ 2019  
Langhe Nebbiolo PERÒ 2020  
Barbera d'Alba Superiore 2021 Gold  
Barbera d'Alba Superiore 2022 Gold  
PER CARLOTTA 2022 ---> **neu**  
AROSSA 2021 **zum Abholen**  
und **zum Degustieren**

Die Beschreibung der Weine finden Sie im Prospekt.

#### CHARDONNAY 2023 BARRIQUE

Zum ersten und auch zum letzten Mal haben wir einen Chardonnay in zwei neuen Barriques fermentiert und während 17 Monaten darin ausgebaut.

#### AROSSA 2021 und PER CARLOTTA 2022:

Die im Herbst bestellten Weine können Sie an der Degustation probieren und abholen.

Termin für Bestellungen: Freitag, 27. März 2026

Sebi empfängt Sie gerne in seinem Restaurant, eine Reservation wird sehr geschätzt: 044 817 10 33

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

Marie-Louise Bion, Lotti Ineichen und Alex Bion

Nächste Degustation:

Samstag, 14. November 2026 in Niederhasli



Abholung der Weine am gewohnten Platz, **kurzfristiges** Parkieren zum Abholen auf den Besucherparkplätzen Dorfstrasse 27/29.

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

Italien-Piemont:  
CASCINA MUCCI  
Alex Bion und Lotti Ineichen  
Loc. Mucci 2  
IT-12050 Roddino  
mobile Alex 0039 335 809 8721  
mobile Lotti 0039 349 620 1920  
mail info@cascinamucci.it  
www.cascinamucci.it



# EINLADUNG ZUR FRÜHJAHRSDEGUSTATION



Samstag, 11. April 2026

11:30 - 18:00

Sebis Hasli-Beiz

Spitzstrasse 17

8155 Niederhasli

www.cascinamucci.it

**CHARDONNAY 2022 LANGHE DOC CHARDONNAY**

Rebsorte: Chardonnay  
 Alkoholgehalt: 15,5 %  
 Ausbau: Stahltank  
 Farbe: helles Gelb  
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas  
 Geschmack: frisch, fruchtig, sehr kräftig, intensiv  
 Speisekombination: als Apérowein zu Fisch, Käse gut zu exotischen Speisen

Produktion: 1602 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 15.00



**CHARDONNAY 2023 BARRIQUE LANGHE DOC CHARDONNAY**

Rebsorte: Chardonnay  
 Alkoholgehalt: 14 %  
 Ausbau: 17 Monate in zwei neuen Barriques  
 Farbe: helles Gelb  
 Nase: floreale Noten, diskrete Holzsüsse  
 Geschmack: angenehme Säure, voll und elegant, intensiv, langer Abgang  
 Speisekombination: sehr passend zu Fisch und Käse

Produktion: 572 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 21.00



**BARBERA SUPERIORE 2022 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorte: Barbera  
 Alkoholgehalt: 17 %  
 Ausbau: 24 Monate in Barriques, mehr als die Hälfte neu  
 Farbe: sehr dunkles Purpur  
 Nase: intensiv, fruchtig, schöne Holznoten  
 Geschmack: voll, dicht, intensiv, Noten von dunklen Beeren, langer Abgang, noch jung  
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Produktion: 2000 Flaschen à 75 cl, 43 Magnum  
 Preis: CHF 23.00



**CHARDONNAY 2023 LANGHE DOC CHARDONNAY**

Rebsorte: Chardonnay  
 Alkoholgehalt: 14 %  
 Ausbau: Stahltank  
 Farbe: helles Gelb  
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas  
 Geschmack: frisch, fruchtig, kräftig, elegant, angenehme Säure  
 Speisekombination: als Apérowein, passend zu Fisch und Käse

Produktion: 1504 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 15.00



**PERÒ 2019 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Rebsorte: Nebbiolo  
 Alkoholgehalt: 15,5 %  
 Ausbau: 18-22 Monate in Barriques, ein Drittel neu  
 Farbe: granatrot  
 Nase: Tabak, reife Pflaumen  
 Geschmack: würzig, warm, intensiv; weiche Tannine, balsamisch, langer Abgang  
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, zu Hartkäse

Produktion: 1703 Flaschen à 75 cl, 30 Magnum  
 Preis: CHF 21.00



**PER CARLOTTA 2022 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorte: Barbera  
 Alkoholgehalt: 17 %  
 Ausbau: 24 Monate in einer neuen Barrique  
 Farbe: dunkles Purpur  
 Nase: intensiv, fruchtig, Aromen von dunklen Beeren  
 Geschmack: warm, schöner Körper, elegant und kräftig, konzentriert, langer Abgang  
 Speisekombination: perfekt zu kräftigen Speisen, zu Fleischgerichten, zu Wild, zu gereiftem Käse  
 289 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 30.00  
 Reservationen für Herbst 2026  
 nur in beschränkten Mengen erhältlich



**SAUVIGNON 2022 LANGHE DOC SAUVIGNON**

Rebsorten: Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%  
 Alkoholgehalt: 15,5 %  
 Ausbau: Stahltank  
 Farbe: helles Gelb  
 Nase: fruchtig, schwarze Johannisbeeren  
 Geschmack: fruchtige Frische, kräftig, komplex, voll, langer Abgang  
 Speisekombination: perfekt zu Fisch und Käse zu vegetarischen Gerichten auch zu exotischen Speisen sehr passend

Produktion: 876 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 17.00



**PERÒ 2020 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Rebsorte: Nebbiolo  
 Alkoholgehalt: 16 %  
 Ausbau: mindestens 26 Monate in Barriques, mehr als ein Drittel neu  
 Farbe: granatrot  
 Nase: fruchtig  
 Geschmack: würzig, komplex, intensiv; weiche Tannine, langer Abgang  
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Brasato, zu Hartkäse

Produktion: 1382 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum  
 Preise: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44.00



**AROSSA 2021 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Albarossa (86%), Nebbiolo (14%)  
 Alkoholgehalt: 16,5 %  
 Ausbau: 42 Monate im neuen Barriques  
 Farbe: undurchdringliches Purpur  
 Nase: dunkle Schokolade, schönes Holz, komplex  
 Geschmack: äusserst konzentriert, sehr langes Finale  
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten

Produktion: 603 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 30.00

Reservationen für Herbst 2026  
 nur in beschränkten Mengen erhältlich



**SAUVIGNON 2023 LANGHE DOC SAUVIGNON**

Rebsorte: Sauvignon Blanc  
 Alkoholgehalt: 15 %  
 Ausbau: Stahltank  
 Farbe: helles Gelb  
 Nase: sehr fruchtig, Johannisbeeren  
 Geschmack: fruchtige Frische, elegant, komplex, intensiv, schöner Abgang  
 Speisekombination: perfekt zu Fisch und Käse zu vegetarischen Gerichten auch zu exotischen Speisen sehr passend

Produktion: 920 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 17.00



**BARBERA SUPERIORE 2021 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorte: Barbera  
 Alkoholgehalt: 16,5 %  
 Ausbau: 16-24 Monate in Barriques, die Hälfte neu  
 Farbe: dunkles Purpur  
 Nase: intensiv, fruchtig, Vanille  
 Geschmack: voll, dicht, Noten von dunklen Früchten, langer Abgang, immer noch jung  
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Produktion: 2288 Flaschen à 75 cl, 45 Magnum  
 Preise: CHF 21.00



**WEITERE PRODUKTE**

Ligurien/Piemont: Ferrari Specialità, Roreto di Cherasco

Trüffelöl: Tartufo Bianco in Olio Extra Vergine 100 ml CHF 15.00

unser Angebot nur auf Bestellung  
**CHARDONNAY 2021** Chardonnay 100% 15,5 %  
 CHF 12.00