

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

* Von diesen Weinen sind nur wenige Flaschen verfügbar.

Die Beschreibung der Weine finden Sie im Prospekt.

Langhe Rosso 2022

Wir haben wieder einmal einen Langhe Rosso produziert, ausgebaut in einer neuen Barrique.

AROSSA 2021 und PER CARLOTTA 2022:

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

Termin für Bestellungen: **Montag, 26. Oktober 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, 10. April 2027 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 HERBSTDEGUSTATION



Samstag, 14. November 2026

11:30 - 18:00

Sebis Hasli-Beiz

Spitzstrasse 17

8155 Niederhasli

www.cascinamucci.it

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 als Apérowein, passend zu Fisch und Käse

Speisekombination:

Produktion: 1504 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00



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



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



CHARDONNAY 2023 BARRIQUE LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
Alkoholgehalt: 14 %
Ausbau: 17 Monate in zwei neuen Barriques
Farbe: helles Gelb
Nase: floreale Noten, diskrete Holzüsse
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



PERÒ 2019 / 2020 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
Alkoholgehalt: 15,5 % / 16 %
Ausbau: 2019: 18-22 Monate in Barriques, ein Drittel neu
2020: mindestens 26 Monate in Barriques, mehr als ein Drittel neu
Farbe: granatrot
Nase: fruchtig, Tabak, reife Pflaumen
Geschmack: würzig, warm, intensiv; weiche Tannine, balsamisch, langer Abgang
Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, Safranrisotto und zu Hartkäse

Produktion: 1703 / 1382 Flaschen à 75 cl, 30 / 42 Magnum

Preis: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44.00



PERÒ 2021 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
Alkoholgehalt: 16 %
Ausbau: 36 - 46 Monate Monate in Barriques, mehr als die Hälfte neu
Farbe: granatrot
Nase: fruchtig
Geschmack: fruchtig, intensiv, angenehme Tannine, noch sehr jung
Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Brasato, zu Hartkäse

Produktion: 1710 Flaschen à 75 cl, 32 Magnum

Preis: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44.00



LANGHE ROSSO 2022 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorte: Nebbiolo 76%, Barbera 24%
Alkoholgehalt: 16,5 %
Ausbau: 42 Monate Monate in einer neuen Barrique
Farbe: granatrot
Nase: Kakao, Röstaromen, Dörrfrüchte
Geschmack: Karamell, intensiv, voll, langer Abgang
Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Brasato, zu Hartkäse

Produktion: 284 Flaschen à 75 cl

Preise: CHF 23.00



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, kräftig, langer Abgang,
Speisekombination: passt sehr gut zu intensiven Gerichten, Grilladen

Produktion: 2000 Flaschen à 75 cl, 43 Magnum

Preis: CHF 23.00



BARBERA SUPERIORE 2023 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera
Alkoholgehalt: 16,5 %
Ausbau: 27 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, elegant, langer Abgang, noch jung
Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Produktion: 1982 Flaschen à 75 cl, 45 Magnum

Preis: CHF 23.00 Magnum im Karton CHF 48.00



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
nur noch wenige Flaschen vorrätig
Dies ist der letzte PER CARLOTTA!



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
nur noch wenige Flaschen vorrätig



WEITERE PRODUKTE

Ligurien/Piemont: Ferrari Specialità, Roreto di Cherasco

Trüffelföl: 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