

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserer Degustation in gewohnter Umgebung im Pfarreizentrum in Niederhasli.

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

Achtung: die Zufahrt könnte erschwert sein. Es sind grössere Bauarbeiten im Gang, beachten Sie die Signalisationen.

Diese Weine können Sie zusammen mit Lottis feinen Häppchen degustieren und anschliessend beziehen:

Langhe DOC Chardonnay 2019
Langhe DOC Chardonnay 2020 **neu**
Langhe DOC Bianco 2018
Langhe DOC Bianco 2019
Barbera d'Alba DOC Superiore 2018 Gold
Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2017
Langhe DOC Rosso 2016
Langhe DOC Rosso AROSSA 2018 **neu**
Vino ottenuto da uve appassite BARSITO 2011
Vino Aromatizzato AMICO DI SERA

Die Beschreibung der Weine finden sie im Prospekt.
Vom Langhe Rosso 2016 und Barbera Gold 2018 sind auch Magnum (1,5 l) erhältlich.

Der AROSSA 2018, eine Cuvée aus 90% Albarossa und 10% Nebbiolo, über 24 Monate in neuen Barriques ausgebaut, ist nur in beschränkter Anzahl erhältlich.
Wir empfehlen diesen Wein zu reservieren.

Beachten Sie auch die Spezialangebote im Prospekt, diese importieren wir nur auf Bestellung.
(Termin Sonntag 10. April 2022) .

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

Marie-Louise Bion, Lotti Ineichen und Alex Bion

Datum Herbstdegustation
Samstag 12. November 2022 in Niederhasli



Degustation
Mucci Weine
Pfarreizentrum
St. Christophorus
Niederhasli

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

Italien-Piemont:
CASCINA MUCCI
Alex Bion und Lotti Ineichen
Loc. Mucci 2
IT-12050 Roddino
mobile Alex 0039 335 8098721
mobile Lotti 0039 349 6201920
skype alexanderbion
threema DRSEU5AS
mail info@cascinamucci.it
www.cascinamucci.it



MUCCI WEINE FRÜHLINGSDEGUSTATION EINLADUNG

SAMSTAG
23. APRIL 2022
11.30 - 18.00 UHR
PFARREIZENTRUM
ST. CHRISTOPHORUS
DORFSTRASSE 25A
8155 NIEDERHASLI

WWW.CASCINAMUCCI.IT

CHARDONNAY 19 / 20 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
 Alkoholgehalt: 14%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas
 Geschmack: frisch, fruchtig, ausgewogen, intensiv
 Speisekombination: als Apérowein; zu Fisch, Käse
 Produktion: 1330/1656 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00

**LANGHE BIANCO 2018 LANGHE DOC BIANCO**

Rebsorte: Sauvignon Blanc 50%, Chardonnay 50%
 Alkoholgehalt: 14,5%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: Stachel- und Johannisbeeren
 Geschmack: frisch, fruchtig, mineralisch, voll, gut ausbalanciert, langer Abgang
 Speisekombination: perfekt zu Fisch und Käse, zu vegetarischen Gerichten auch zu exotischen Speisen sehr passend
 Produktion: 1109 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 17.00

**LANGHE BIANCO 2019 LANGHE DOC BIANCO**

Rebsorte: Sauvignon Blanc 64%, Chardonnay 36%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: Blassgelb
 Nase: fruchtig, schwarze Johannisbeeren
 Geschmack: fruchtige Frische, intensiv, komplex
 schönes Süsse - Säure Spiel, langer Abgang
 Speisekombination: perfekt zu Fisch und Käse, zu vegetarischen Gerichten auch zu exotischen Speisen sehr passend
 Produktion: 660 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 17.00

**BARBERA SUPERIORE 2018 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorten: Barbera 95%, Nebbiolo 5%
 Alkoholgehalt: 16,5%
 Ausbau: 20 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: noch sehr verhalten, Pflaumenaromen
 Geschmack: komplex, sehr dicht, voll, Noten von dunklen Beeren, langer Abgang, noch sehr jung
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Produktion: 2099 Flaschen à 75 cl, 36 Magnum

Preis: CHF 21.00 Magnum in Holzkiste CHF 48.00

**PERÒ 2017 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Rebsorte: Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 15%
 Ausbau: 36 Monate in zum Teil neuen Barriques (30%)
 Farbe: granatrot
 Nase: Tabak, reife Amarenenkirschen
 Geschmack: würzig, warm, rund; sehr weiche Tannine, lang
 passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, zu reifem Hartkäse
 Speisekombination:
 Produktion: 1983 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 21.00

**LANGHE ROSSO 2016 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Nebbiolo 50%, Barbera 50%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: Rubinrot
 Nase: würzig, Pflaumen, Rosen, ausbalanciert
 Geschmack: reife Früchte, feine Tannine, kräftig, sehr langer Abgang
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 1168 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum

Preis: CHF 21.00 Magnum in Holzkiste CHF 48.00

**ALBAROSSA 2018 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Albarossa (90%), Nebbiolo (10%)
 Alkoholgehalt: 16%
 Ausbau: 24 Monate im neuen Barrique
 Farbe: undurchdringliches Purpur
 Nase: Cassis, dunkle Schokolade, dezentes Holz,
 Geschmack: sehr konzentriert, präsent Säure, langes Finale
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 649 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 26.00

**SPEZIALANGEBOTE**

LANGHE ROSSO 2014 Nebbiolo 62%, Barbera 38%
 14,5%
 CHF 10.00 *nur auf Bestellung*

PERÒ 2014 Nebbiolo 100%
 14,5%
 CHF 10.00 *nur auf Bestellung*

BARBITO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE ADAPSSITE

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
 Produktion: 1265 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 21.00

**AMICO DI SERA VINO AROMATIZZATO**

Zusammensetzung: 50% Barbera, 50% Nebbiolo, Zucker
 Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte
 Alkoholgehalt: 18%
 Ausbau: im Barrique ausgebaut
 Nase: würzig, intensiv, anhaltend
 Geschmack: harmonisch, warm, kräftig, gut ausbalancierte Süsse
 nachhaltiger Abgang
 Speisekombination: als Digestif, ideal zu dunkler Schokolade
 Produktion: 380 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 21.00

**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: Inhalt 75 cl, Olivensorten Leccino und Dritta
 Classico: CHF 20.00
 DOP: CHF 22.00 

Zitronenöl: Oliven werden zusammen mit unbehandelten Zitronen
 gemahlen und gepresst.

Flaschen zu 25 cl CHF 12.00

