

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

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

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

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

Langhe DOC Chardonnay 2020 und 2021  
Langhe DOC Chardonnay 2022 **neu**  
Langhe DOC Sauvignon 2020 (noch wenige Flaschen)  
Langhe DOC Sauvignon 2022 **neu**  
Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2017  
Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2018  
Langhe DOC Rosso 2016  
Barbera d'Alba DOC Superiore 2020 Gold  
Vino ottenuto da uve appassite BARSITO 2011  
Vino Aromatizzato AMICO DI SERA

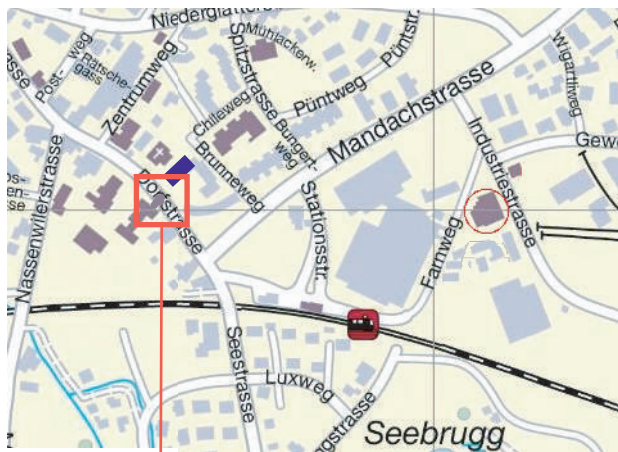
Die Beschreibung der Weine finden Sie im Prospekt.

Langhe Rosso 2016 und Barbera Gold 2020 sind auch als Magnum (1,5 l) erhältlich.

Das Mucci Team freut sich auf Ihren Besuch.  
Gerne berichten wir Ihnen über Reben und Wein.  
Auch Ihre Freunde und Bekannten sind herzlich willkommen.

Marie-Louise Bion, Lotti Ineichen und Alex Bion

Datum Herbstdegustation  
Samstag 16. November 2024  
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@bluewin.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



## Einladung zur Degustation

27.  
April  
2024



Frühling  
auf  
Mucci

Degustation Mucci Weine  
Samstag 27. April 2024  
11:30 - 17:30 Uhr  
Dorfstrasse 25A  
8155 Niederhasli

[www.cascinamucci.it](http://www.cascinamucci.it)

CHARDONNAY 2020 / 2021

LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay  
 Alkoholgehalt: 14% / 15,5%  
 Ausbau: Stahltank  
 Farbe: helles Gelb  
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas  
 Geschmack: frisch, fruchtig, ausgewogen, elegant und kräftig  
 Speisekombination: als Apérowein zu Fisch, Käse  
 2021er auch zu exotischen Speisen

Produktion: 1656 / 1500 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 15.00



CHARDONNAY 2022

LANGHE DOC CHARDONNAY

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

Produktion: 1602 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 15.00



LANGHE SAUVIGNON 2020

LANGHE DOC SAUVIGNON

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

Produktion: 784 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 17.00 nur noch wenige Flaschen



LANGHE SAUVIGNON 2022

LANGHE DOC SAUVIGNON

Rebsorten: Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%  
 Alkoholgehalt: 15,5%  
 Ausbau: Stahltank  
 Farbe: helles Gelb  
 Nase: fruchtig, grüne Paprika, Stachelbeeren  
 Geschmack: fruchtige Frische, sehr kräftig, komplex  
 würzig, weich, voll  
 Speisekombination: passt zu Fisch und Käse, zu vegetarischen Gerichten  
 auch zu exotischen Speisen sehr passend

Produktion: 876 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 17.00



PERÒ 2017

LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo  
 Alkoholgehalt: 15%  
 Ausbau: 36 Monate in zum Teil neuen Barriques  
 granatrot  
 Farbe: Tabak, reife Amarenenkirschen, Rosen  
 Nase: würzig, warm, rund; schöne Tannine,  
 Geschmack: Schokolade, langer Abgang  
 passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,  
 zu Hartkäse

Speisekombination:  
 Produktion: 1983 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 21.00



PERÒ 2018

LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo  
 Alkoholgehalt: 15,5%  
 Ausbau: 34 Monate in zum Teil neuen Barriques  
 granatrot  
 Farbe: Tabak, reife Pflaumen  
 Nase: würzig, warm, rund; sehr weiche Tannine,  
 Geschmack: langer Abgang  
 passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,  
 zu Hartkäse

Speisekombination:  
 Produktion: 1184 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  
 rubinrot  
 Farbe: würzig, Pflaumen, Rosen, ausbalanciert  
 Nase: reife Früchte, feine Tannine, kräftig, sehr langer Abgang  
 Geschmack: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten

Speisekombination:  
 Produktion: 1168 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum

Preis: CHF 21.00  
 Magnum in Karton/Holzbox CHF 44.00/48.00



BARBERA SUPERIORE 2020

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera  
 Alkoholgehalt: 16,5%  
 Ausbau: 12-24 Monate in zum grossen Teil neuen Barriques  
 dunkles Purpur  
 Farbe: intensiv, Pflaumenaromen, Vanille  
 Nase: voll, sehr dicht, Noten von dunklen Beeren,  
 Geschmack: langer Abgang  
 passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Speisekombination:  
 Produktion: 2683 Flaschen à 75 cl, 26 Magnum

Preis: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44.00



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

Produktion: 1265 Flaschen à 50 cl  
 Preis: CHF 20.00



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 20.00



WEITERE PRODUKTE

Ligurien/Piemont: Ferrari Specialità, Roreto di Cherasco

Trüffelöl: Tartufo Bianco in  
 Olio Extra Vergine 100 ml CHF 14.00