

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserer Degustation in neuer Umgebung 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.

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

Langhe DOC Chardonnay 2021 und 2022  
Langhe DOC Sauvignon 2020 und 2022  
Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2017  
Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2018  
Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2019 **neu**  
Langhe DOC Rosso 2016  
Barbera d'Alba DOC Superiore 2020 Gold  
Barbera d'Alba DOC Superiore 2021 Gold **neu**  
Langhe DOC Rosso AROSSA 2020 **neu**  
Vino ottenuto da uve appassite BARSITO 2011  
Vino Aromatizzato AMICO DI SERA

Die Beschreibung der Weine finden Sie im Prospekt.

Der Barbera gold 2020 und der Nebbiolo 2018 sind nur in kleinen Mengen vorrätig.

AROSSA 2020: Sie können diesen Wein degustieren und ihn für Frühling 2025 bestellen. Wer diesen Wein schon jetzt kaufen möchte, kann ihn bis 4. November 2024 bestellen.

Vorteilhafte reduzierte Preise:  
Langhe DOC Rosso 2016 CHF 15.00  
Langhe DOC Bianco 2018 CHF 12.00

Vom Langhe Rosso 2016 sind nur wenige Flaschen vorrätig. Den Langhe Bianco 2018 (50% Sauvignon, 50% Chardonnay) importieren wir nur auf Bestellung (bis 4. November 2024).

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

Marie-Louise Bion, Lotti Ineichen und Alex Bion

Nächste Degustation: Samstag, 12. April 2025 in Niederhasli



Abholung der Weine am gewohnten Platz (signalisiert), kurzfristiges Parkieren zum Abholen auf den Parkplätzen 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 8098721  
mobile Lotti 0039 349 6201920  
mail info@cascinamucci.it  
www.cascinamucci.it

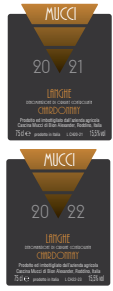


Degustation Mucci Weine  
Samstag 16. November 2024  
11:30 - 18:00 Uhr  
Sebis Hasli-Beiz  
Spitzstrasse 17  
8155 Niederhasli

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

CHARDONNAY 2021 / 2022 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay  
 Alkoholgehalt: 15,5% / 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: 1500 / 1602 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 15.00



LANGHE SAUVIGNON 2020 / 2022 LANGHE DOC SAUVIGNON

Rebsorten: Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%  
 Alkoholgehalt: 15% / 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: 784 / 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  
 Nase: Tabak, reife Amarenenkirschen, Rosen  
 Geschmack: würzig, warm, rund; schöne Tannine,  
 Schokolade, langer Abgang  
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,  
 zu Hartkäse  
 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  
 Nase: Tabak, reife Pflaumen  
 Geschmack: würzig, warm, rund; sehr weiche Tannine,  
 langer Abgang  
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,  
 zu Hartkäse  
 Produktion: 1184 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 21.00 nur wenige Flaschen



PERÒ 2019 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo  
 Alkoholgehalt: 15,5 %  
 Ausbau: 18-22 Monate in Barriques, ein Drittel neu  
 granatrot  
 Nase: Tabak, reife Pflaumen  
 Geschmack: würzig, warm, intensiv; weiche Tannine,  
 langer Abgang, noch sehr jung  
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,  
 zu Hartkäse  
 Produktion: 1703 Flaschen à 75 cl, 30 Magnum  
 Preis: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44,00



LANGHE ROSSO 2016 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorten: Nebbiolo 50%, Barbera 50%  
 Alkoholgehalt: 15,5%  
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques  
 rubinrot  
 Nase: würzig, Pflaumen, Rosen, ausbalanciert  
 Geschmack: reife Früchte, feine Tannine, kräftig, sehr langer Abgang  
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten  
 Produktion: 1657 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 15.00 Spezialpreis  
 nur wenige Flaschen vorrätig



BARBERA SUPERIORE 2020 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera  
 Alkoholgehalt: 16,5%  
 Ausbau: 12-24 Monate in Barriques, davon über 50% neu  
 dunkles Purpur  
 Nase: intensiv, Pflaumenaromen, Vanille  
 Geschmack: voll, sehr dicht, Noten von dunklen Beeren,  
 langer Abgang  
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen  
 Produktion: 2683 Flaschen à 75 cl, 26 Magnum  
 Preis: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44.00  
 nur wenige Flaschen vorrätig



BARBERA SUPERIORE 2021 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera  
 Alkoholgehalt: 16,5%  
 Ausbau: 16-25 Monate in Barriques, die Hälfte neu  
 dunkles Purpur  
 Nase: intensiv, fruchtig, Vanille  
 Geschmack: voll, dicht, Noten von dunklen Früchten,  
 langer Abgang, noch sehr jung  
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen  
 Produktion: 2288 Flaschen à 75 cl, 45 Magnum  
 Preis: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44.00



AROSSA 2020 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorten: Albarossa (85%), Nebbiolo (15%)  
 Alkoholgehalt: 16%  
 Ausbau: 35 Monate im neuen Barriques  
 undurchdringliches Purpur  
 Nase: Cassis, dunkle Schokolade, schönes Holz, intensiv  
 Geschmack: sehr konzentriert, langes Finale  
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten  
 Produktion: 587 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 28.00  
 nur auf Bestellung



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  
 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  
 würzig, intensiv, anhaltend  
 Nase: harmonisch, warm, kräftig, gut ausbalancierte Süsse  
 Geschmack: nachhaltiger Abgang  
 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

Unser Angebot  
 LANGHE BIANCO 2018 Sauvignon 50%, Chardonnay 50% 14,5 %  
 CHF 12.00