

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.

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

Langhe DOC Chardonnay 2019
Langhe DOC Chardonnay 2020
Langhe DOC Bianco 2018
Langhe DOC Sauvignon 2020 **neu**
Barbera d'Alba DOC Superiore 2018 Gold
Barbera d'Alba DOC Superiore 2019 Gold **neu**
Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2017
Langhe DOC Rosso 2016
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 2018 und 2019 sind auch als Magnum (1,5 l) erhältlich.

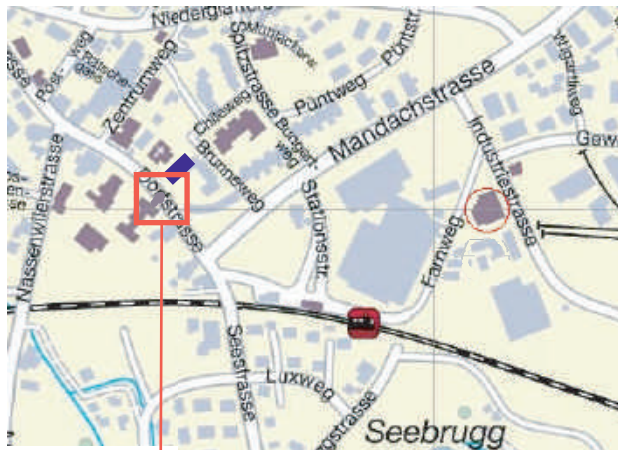
Der Langhe DOC Sauvignon 2020 darf jetzt den Traubennamen tragen, da der Anteil Sauvignon über 85% (90%) ist.

Der neue Barbera Gold 2019 ist in gewohnter Mucci Qualität, noch sehr jung, er wurde Ende September 2022 abgefüllt.

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

Marie-Louise Bion, Lotti Ineichen und Alex Bion

Datum Frühlingsdegustation
Samstag 15. April 2023 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
HERBSTDEGUSTATION
MUCCI WEINE

SAMSTAG 12. NOVEMBER 2022
11:30 - 18:00 UHR
DORFSTRASSE 27a
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 / 19 LANGHE DOC BIANCO

Rebsorten 2018: Sauvignon Blanc (50%), Chardonnay (50%)
 Rebsorten 2019: Sauvignon Blanc (64%), Chardonnay (36%)
 Alkoholgehalt: 14,5% / 15,5%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: Johannisbeeren, Stachelbeeren
 Geschmack: frisch, fruchtig, voll, schöne Säure
 Speisekombination: auch zu exotischen Speisen sehr passend
 Produktion: 1109/660 Flaschen à 75 cl
 Preis: CHF 17.00



LANGHE SAUVIGNON 2020 LANGHE DOC SAUVIGNON

Rebsorte: Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%
 Alkoholgehalt: 15%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: Blassgelb
 Nase: fruchtig, schwarze Johannisbeeren
 Geschmack: fruchtige Frische, kräftig, komplex
 Speisekombination: schönes Süsse - Säure Spiel, langer Abgang
 Produktion: perfekt zu Fisch und Käse, zu vegetarischen Gerichten
 auch zu exotischen Speisen sehr passend
 Produktion: 784 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: Pflaumenaromen, reife Beeren
 Geschmack: komplex, sehr dicht, voll, Noten von dunklen Beeren,
 langer Abgang, ausgewogen
 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



BARBERA SUPERIORE 2019 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorten: Barbera 96%, Nebbiolo 4%
 Alkoholgehalt: 16,5%
 Ausbau: 24 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: noch sehr verhalten, Pflaumenaromen, Vanille
 Geschmack: intensiv, sehr dicht, voll, Noten von dunklen Beeren,
 langer Abgang, noch sehr jung
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen
 Produktion: 1692 Flaschen à 75 cl, 42 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 Amarenenkirchen
 Geschmack: würzig, warm, rund; sehr weiche Tannine, lang
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, zu reifem
 Hartkäse
 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



SPEZIALANGEBOT

LANGHE ROSSO 2014 Nebbiolo 62%, Barbera 38%
 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
 Speisekombination: nachhaltiger Abgang
 Produktion: als Digestif, ideal zu dunkler Schokolade
 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

