

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

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

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

Hinweis: Wegen Bauarbeiten ist die Zufahrt erschwert. Beachten Sie die Signalisation der veränderten Verkehrsführung.

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

Langhe DOC Chardonnay 2020 und 2021

Langhe DOC Sauvignon 2020

Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2017

Langhe DOC Nebbiolo PERÒ 2018

Langhe DOC Rosso 2016

Barbera d'Alba DOC Superiore 2020 Gold **neu**
PER CARLOTTA 2019

Langhe DOC Rosso AROSSA 2019 **neu**

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 2019 / 2020 sind auch als Magnum (1,5 l) erhältlich.

Der Barbera d'Alba Superiore 2020 Gold ist wie in den letzten Jahren ein sehr intensiver Wein, zur Hälfte in neuen Barriques gereift.

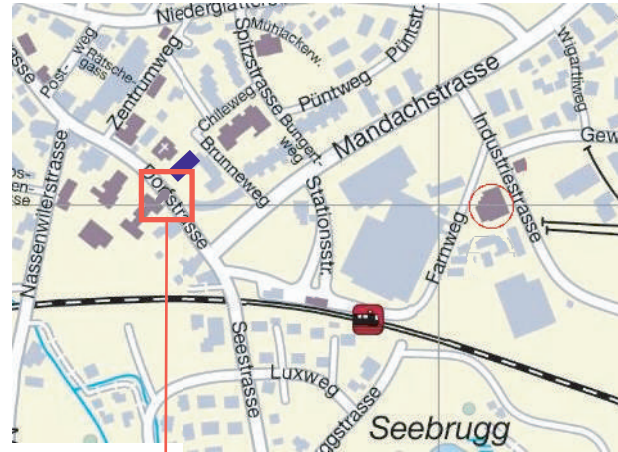
Der AROSSA 2019 ist eine Cuvée aus Albarossa und Nebbiolo, er wurde 24 Monate in zwei neuen Barriques ausgebaut.

Das Trüffelöl aus ligurischem Olivenöl rundet unser Angebot ab.

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 Frühjahrsdegustation
Samstag 27. April 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
MUCCI WEINE
SAMSTAG 11. NOVEMBER 2023
11:30 - 17:30 UHR
DORFSTRASSE 25A
8155 NIEDERHASLI

WWW.CASCINAMUCCI.IT

CHARDONNAY 2020 LANGHE DOC CHARDONNAY

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

Preis: CHF 15.00



CHARDONNAY 2021 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas
 Geschmack: frisch, fruchtig, ausgewogen, sehr kräftig
 Speisekombination: als Apérowein; zu Fisch, Käse
 Produktion: 1500 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00



LANGHE SAUVIGNON 2020 LANGHE DOC SAUVIGNON

Rebsorte: Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%
 Alkoholgehalt: 15%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 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



PERÒ 2017/18 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 15 % / 15,5 %
 Ausbau: 36/34 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: granatrot
 Nase: Tabak, reife Amarenenkirschen
 Geschmack: würzig, warm, rund; sehr weiche Tannine,
 langer Abgang
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,
 zu Hartkäse
 Produktion: 1983/1184 Flaschen à 75 cl

Preise: 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 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
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: noch sehr verhalten, Pflaumenaromen, Vanille
 Geschmack: intensiv, sehr dicht, voll, Noten von dunklen Beeren,
 langer Abgang, noch sehr jung (Abfüllung 21.08.2023)
 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



PER CARLOTTA 2019 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 16,5%
 Ausbau: 24 Monate in neuen Barriques

Verfügbarkeit: sehr limitiert

Preis: CHF 29.00



AROSSA 2019 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorten: Albarossa (82%), Nebbiolo (18%)
 Alkoholgehalt: 16%
 Ausbau: 24 Monate in neuen Barriques
 Farbe: undurchdringliches Purpur
 Nase: Cassis, dunkle Schokolade, dezentes Holz, intensiv
 Geschmack: sehr konzentriert, präsent Säure, langes Finale
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 599 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 27.00



SPEZIALANGEBOT

LANGHE ROSSO 2014

Nebbiolo 62%, Barbera 38%
 14,5%
 CHF 10.00 nur auf Bestellung (bis 29.10.2023)

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
 Speisekombination: nachhaltiger Abgang
 Produktion: 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