



SO WAR ES
NICHT GEPLANT

~~EINLADUNG ZUR
DEGUSTATION~~

PROSPEKT
NOVEMBER 2020

Die neuen Covid-Massnahmen verunmöglichen es uns, die geplante Degustation vom 14. November 2020 durchzuführen. Wir vermissen natürlich den persönlichen Kontakt zu unseren Kunden und unseren Freunden sehr. Wir hoffen, dass wir irgendwann wieder eine Degustation in gewohnter Art durchführen können.

Unten stellen wir die neuen Weine vor. Neu im Angebot sind zwei verschiedene Degustationskartons. Probieren Sie zu Hause in aller Ruhe und Sicherheit unsere Weine und wählen Sie die Flaschen für die nächste Bestellung aus.

Natürlich können Sie wie immer ihre gewünschten Weine bestellen. Der Versand ist ab 12 Flaschen oder ab CHF 120.00 gratis. Nach erfolgtem Import stellen wir die Weine per Vinolog gerne zu oder sie können in Niederhasli abgeholt werden. Um sicher zu sein, dass ihre Weine vorrätig sind, bitten wir Sie um ihre Bestellung bis spätestens Dienstag 17. November 2020

Neu im Sortiment:

Langhe DOC Chardonnay 2019

Wie schon gewohnt sehr frisch, fruchtig, in bester Mucci Chardonnay Tradition.

Barbera d'Alba DOC Superiore 2017 gold

2017 haben wir einzig den Barbera mit Goldetikett produziert, die Qualität der Trauben war excellent und die Mengen zu klein um mehrere Qualitäten herzustellen. Der Barbera 2017 liegt zwischen einem Barbera gold und einem PER CARLOTTA.

Langhe DOC Rosso 2016

Neu ist auch die Zusammensetzung: 50% Barbera, 50% Nebbiolo. Dieser Wein präsentiert sich jetzt schon sehr ausgewogen.

Degustationskartons zum Preis von jeweils CHF 120.- inklusive Versand:

Degukarton 1:

- 1 Flasche Langhe DOC Chardonnay 2019
- 1 Flasche Langhe DOC Bianco 2018
- 1 Flasche Barbera d'Alba DOC Superiore 2016 gold
- 1 Flasche Barbera d'Alba DOC Superiore 2017 gold
- 1 Flasche Langhe DOC Rosso 2016
- 1 Flasche Langhe DOC Nebbiolo 2016

Degukarton 2:

- 2 Flaschen Langhe DOC Chardonnay 2019
- 2 Flaschen Barbera d'Alba DOC Superiore 2017 gold
- 2 Flaschen Langhe DOC Rosso 2016

Alle weiteren Informationen zu den Weinen finden Sie auf der nächsten Seite des Prospektes.

Es freut uns von euch zu hören.

Marie-Louise Bion, Lotti Ineichen und Alex Bion



MUCCI WEINE GMBH

Marie-Louise Bion

Dorfstrasse 27

CH-8155 Niederhasli

Mobile 079 414 89 47

E-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

E-mail info@cascinamucci.it

www.cascinamucci.it



CHARDONNAY 2019 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 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

**MEROS 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 15,5 %
 Ausbau: 10 Monate in Barriques 2. und 3. Durchgang
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: intensiv, dunkle Beeren
 Geschmack: Cassis, ausgewogenen Säure, diskretes Holz
 Speisekombination: zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse
 Produktion: 971 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 17.50

**BARBERA SUPERIORE 2017 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorten: Barbera 96%, Nebbiolo 4%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 10-24 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: frisch, Pflaumenaromen, intensiv
 Geschmack: komplex, facettenreich, Noten von dunklen Beeren,
 langer Abgang, noch sehr jungendlich
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen
 Produktion: 1948 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum

Preis: CHF 21.00 Magnum in Holzkiste CHF 48.00



Es sind noch wenige Flaschen Barbera 2016 erhältlich: Preis CHF 20.00

PERÒ 2016 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 15,5 %
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: granatrof
 Nase: würzige Noten, Beeren
 Geschmack: warm, rund; weiche Tannine, langer Abgang
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten
 Produktion: 1068 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 21.00



Nebbiolo PERÒ 2014 **CHF 10.00**
 auf Bestellung für November 2020

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

Preis: CHF 21.00

**LANGHE ROSSO 2015 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Nebbiolo 79%, Barbera 21%
 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: 604 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 21.00



Langhe Rosso 2014 **CHF 10.00** (N 62%, B 38%)
 auf Bestellung für November 2020

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, passt sehr gut 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)

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

Zitronenöl, Peperonciniöl: Oliven werden zusammen mit unbehandelten Zitronen
 bzw. mit Peperoncini gemahlen und gepresst.

Flaschen zu 25 cl CHF 12.00

