

WEINGUT Wir, Alexander Bion und Charlotte Ineichen, führen das kleine Weingut CASCINA MUCCI in Roddino (Provinz Cuneo, in der Nähe der Trüffelstadt Alba) seit dem Jahr 2000. Wir haben unsere langjährige Passion für den Wein zu unserem neuen Beruf gemacht. Praktisch sämtliche Arbeiten erledigen wir fast ohne Hilfe: vom Pflanzen und Pflegen der Weinberge über die Vinifikation bis zum Verkauf unserer Weine arbeiten wir während des ganzen Jahres praktisch alleine. Während der Ernte sind Helfer willkommen.

JAHRGÄNGE **2016:** Milder Winter mit wenigen Niederschlägen, erst im Frühjahr reichliche Niederschläge mit eher niedrigen Temperaturen, dies führte zu einer Wachstumsverzögerung. Sehr schöner Sommer ohne Hagel, wir ernteten die Trauben in einem exzellenten Zustand. Ernte ab 12.9.16 (Sauvignon blanc) bis 22.10.2016.

2017: Wieder ein milder Winter mit wenigen Niederschlägen, ein sehr heisser und sehr trockener Sommer folgte, trotz extremem Wassermangel reifen die Trauben sehr gut. Ernte Chardonnay und Sauvignon Blanc sehr früh: 31.08. 2017, Ernte der ersten roten Trauben: 14.09.2017 Albarossa.

2018: Lange andauernder Winter, Temperaturen unter dem Durchschnitt, Vegetationsbeginn eher spät. Anfangs Frühling häufige Niederschläge, der Jahreszeit entsprechend niedrige Temperaturen. Blüte und Fruchtbildung regulär nach Temperaturanstieg und Schönwetterperiode. Schöner Herbst mit gesunden Trauben. Eher späte Ernte für die Rotweine (5.9.-19.10.2018), Barbera und vor allem Nebbiolo niedrige Erträge. Traditioneller Jahrgang, harmonische Weine mit gutem Alterungspotential.

2019: ähnlicher Verlauf wie 2018: niederschlagsreicher Frühling, wodurch die geringen Niederschlagsmengen des Winters ausgeglichen wurden. Sehr heisser Sommer, ein klassischer Jahrgang mit schön strukturierten Weinen und sehr gutem Alterungspotential. Geringe Ertragsmengen. Ernteperiode: 13.9.2019 (Sauvignon Blanc) bis 26.10.2019 (Nebbiolo)

2020: Ein milder Winter mit wenig Niederschlag, März und April mit schönem Wetter. Es schien ein frühes Jahr, aber Mai und Juni waren sehr regnerisch. Spätsommer und Herbst liessen die Trauben sehr gut reifen. Ernte auf Mucci vom 9.9.2020 (Sauvignon Blanc) bis 18.10.2020.

2021: Das Jahr begann mit einem milden Winter, der genügend Niederschläge brachte. Auf einen normalen Frühjahrsverlauf folgte eine lange Schönwetterperiode mit Gewittern, die bei uns keinen Schaden anrichteten. Ein schöner Herbst begünstigte eine optimale Traubenreife, die Weine sind ausgewogen mit Reifepotential. Ernten auf Mucci vom 12.9.2021 (Chardonnay) bis 26.10.2021 (Barbera).

REBEN Eigene Weinberge in Roddino (1.850 ha):

0.820 ha Barbera d'Alba (Pflanzjahre: 2002, 2007, 2017, 2018)
 0.500 ha Langhe Nebbiolo (Pflanzjahre: 2001, 2003, 2007)
 0.085 ha Albarossa (Pflanzjahre 2007, 2015)
 0.280 ha Chardonnay (Pflanzjahr 2012)
 0.160 ha Sauvignon Blanc (Pflanzjahre 2014, 2018)

NÄCHSTE DEGUSTATION Samstag 11. November 2023

www.cascinamucci.it → Mucci Weine → NEWS

KONTAKTE

Schweiz
 Mucci Weine GmbH
 Marie-Louise Bion
 Dorfstrasse 27
 CH - 8155 Niederhasli
 Mobile 0041 (0)79 414 89 47
 E-Mail ml.bion@bluewin.ch
www.cascinamucci.it

Italien
 Cascina Mucci
 Alexander Bion und Carlotta Ineichen
 Località Mucci 2
 IT - 12050 Roddino
 Mobile A 0039 335 809 87 21
 Mobile C 0039 349 620 19 20
 E-Mail info@cascinamucci.it
www.cascinamucci.it

VERSANDKOSTEN

Beachten Sie!
 keine Versandkosten ab 12 Flaschen
 siehe auch: www.cascinamucci.it
 → Mucci Weine → BESTELLUNG

ZAHLUNGSMITTEL



UNSERE WEINE

APRIL 2023



CHARDONNAY 19 / 20 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: 1330/1656 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, Banane
Geschmack: intensiv, frisch, fruchtig, ausgewogen
Speisekombination: als Apérowein; zu Fisch, Käse
Produktion: 1500 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00



LANGHE BIANCO 2018 LANGHE DOC BIANCO

Rebsorten 2018: Sauvignon Blanc (50%), Chardonnay (50%)
Alkoholgehalt: 14,5%
Ausbau: Stahltank
Farbe: helles Gelb
Nase: Johannisbeeren, Stachelbeeren
Geschmack: frisch, fruchtig, voll, schöne Säure
gut ausbalanciert, langer Abgang
Speisekombination: auch zu exotischen Speisen sehr passend
Produktion: 1109 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: 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



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
passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Produktion: 1692 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum

Preis: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44.0

PER CARLOTTA 2019 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

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

Verfügbarkeit: limitiert

Preis: CHF 29.00

Dieser Wein konnte am 15. April 2023 degustiert und bestellt werden.
Lieferung: ab 11. November 2023

ausverkauft



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 Amarenenkirchen
Geschmack: würzig, warm, rund; sehr weiche Tannine,
langer Abgang
Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,
zu Hartkäse
Produktion: 1983/1184 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
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/Holzkrone CHF 44.00/48.00



SPEZIALANGEBOT

LANGHE ROSSO 2014

Nebbiolo 62%, Barbera 38%
14,5%
CHF 10.00 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
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, ideal zu dunkler Schokolade
Produktion: 380 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 21.00




WEITERE PRODUKTE

Ligurien/Piemont: Ferrari Specialità, Roretto 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

