

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 **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. Der Jahreszeit entsprechend niedrige Temperaturen. Blüte und Fruchtbildung regulär. Schöner Herbst mit gesunden Trauben. Eher späte Ernte für die Rotweine (5.9.-19.10.2018), Barbera und vor allem Nebbiolo niedrige Erträge. 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).

2022: Einer der mit Abstand frühesten Jahrgänge. Milder Winter ohne bedeutende Niederschläge, frühe Blüte. Wassermangel und hohe Temperaturen im Sommer führten zu geringem Wachstum und bester Qualität der Trauben, Mengen eher gering. Körperreiche Weine mit hervorragendem Ausbaupotential. Ernten: Chardonnay 1.9.2022, Sauvignon 5.9.2022, Albarossa 22.9.2022, Barbera 23.-29.9.2022, Nebbiolo 5.10.-8.10.2022

2023: Auf einen kalten und langen Winter mit bedeutenden Niederschlägen folgte wechselhaftes Wetter: Mai und Juni waren eher kühl mit genügend Regen, ab Juli stabiles heisses und eher trockenes Wetter. Beste Traubenqualität deutet auf Weine mit grossem Potential hin. Ernten auf Mucci: Sauvignon 12.9.2023, Chardonnay 15.-16.9.2023, Barbera 26.-7.10.2023, Albarossa 8.10.2023, Nebbiolo 13.-14.10.2023

NÄCHSTE DEGUSTATION Samstag 15. November 2025 in Niederhasli
www.cascinamucci.it → Mucci Weine → NEWS

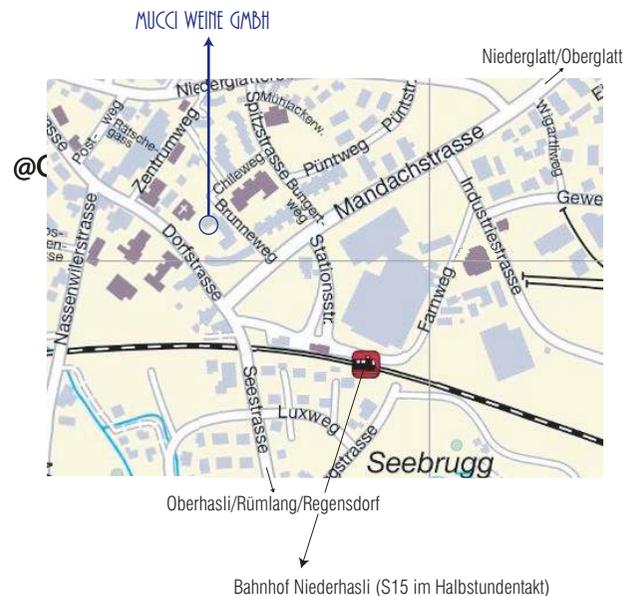
KONTAKTE

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 2025



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

**CHARDONNAY 2023 LANGHE DOC CHARDONNAY**

Rebsorte: Chardonnay
 Alkoholgehalt: 14 %
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas
 Geschmack: frisch, fruchtig, kräftig, elegant, angenehme Säure
 Speisekombination: als Apérowein, passend zu Fisch und Käse

Produktion: 1504 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00

**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
 Farbe: Tabak, reife Amarenenkirschen, Rosen
 Nase: würzig, warm, rund; schöne Tannine, Schokolade, langer Abgang
 Geschmack: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, zu Hartkäse

Speisekombination:

Produktion: 1983 Flaschen à 75 cl

Preise: CHF 21.00

**PERÒ 2019 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Rebsorte: Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 15,5 %
 Ausbau: 18-22 Monate in Barriques, ein Drittel neu granatrot
 Farbe: Tabak, reife Pflaumen
 Nase: würzig, warm, intensiv; weiche Tannine, balsamisch, langer Abgang
 Geschmack: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, zu Hartkäse

Speisekombination:

Produktion: 1703 Flaschen à 75 cl, 30 Magnum

Preise: CHF 21.00
 Magnum im Karton CHF 44,00

**BARBERA SUPERIORE 2021 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 16,5 %
 Ausbau: 16-24 Monate in Barriques, die Hälfte neu dunkles Purpur
 Farbe: intensiv, fruchtig, Vanille
 Nase: voll, dicht, Noten von dunklen Früchten, langer Abgang, noch sehr jung
 Geschmack: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Speisekombination:

Produktion: 2288 Flaschen à 75 cl, 45 Magnum

Preise: CHF 21.00
 Magnum im Karton CHF 44.00

**PER CARLOTTA 2021 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 17 %
 Ausbau: 24 Monate in 2 neuen Barriques
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: intensiv, fruchtig, Aromen von dunklen Beeren gut integriertes Holz
 Geschmack: warm, schöner Körper, elegant und kräftig, konzentriert, langer Abgang
 Speisekombination: perfekt zu kräftigen Speisen, zu Fleischgerichten, zu Wild, zu gereiftem Käse

Produktion: 580 Flaschen à 75 cl

Prezzo: CHF 28.00

nur auf Bestellung erhältlich

**AROSSA 2020 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Albarossa (85%), Nebbiolo (15%)
 Alkoholgehalt: 16 %
 Ausbau: 35 Monate im neuen Barriques
 Farbe: 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 erhältlich

**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

nur auf Bestellung

Sauvignon 50%, Chardonnay 50% 14,5 %
 CHF 12.00