

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.

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. Ernten 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 14. November 2026
in Niederhasli

www.cascinamucci.it → Mucci Weine → NEWS

KONTAKTE

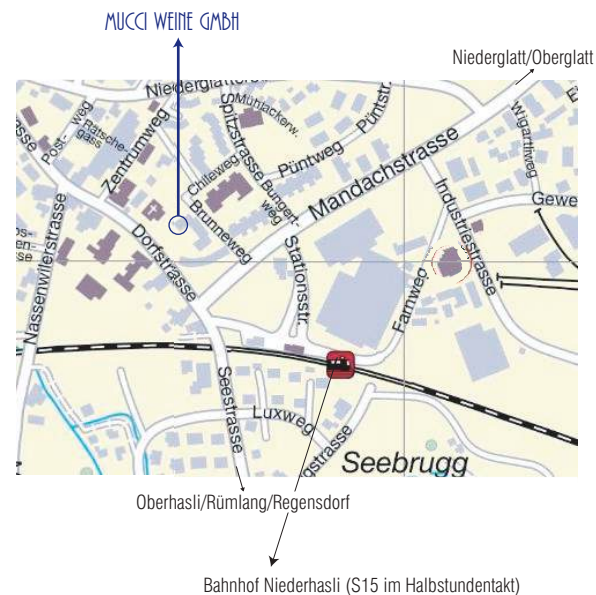
Schweiz
Mucci Weine GmbH
Marie-Louise Bion
Dorfstrasse 27
CH - 8155 Niederhasli
Mobile 0041 (0)79 414 89 47
E-Mail ml.bion@bluewin.ch
www.cascinamucci.it

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 2026



CHARDONNAY 2022 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
Alkoholgehalt: 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: 1602 Flaschen à 75 cl
Preis: CHF 15.00



CHARDONNAY 2023 BARRIQUE LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
Alkoholgehalt: 14 %
Ausbau: 17 Monate in zwei neuen Barriques
Farbe: helles Gelb
Nase: floreale Noten, diskrete Holzsüsse
Geschmack: angenehme Säure, voll und elegant,
intensiv, langer Abgang
Speisekombination: sehr passend zu Fisch und Käse

Produktion: 572 Flaschen à 75 cl
Preis: CHF 21.00



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



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,
Geschmack: balsamisch, langer Abgang
Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,
zu Hartkäse

Produktion: 1703 Flaschen à 75 cl, 30 Magnum
Preis: CHF 21.00



SAUVIGNON 2022 LANGHE DOC SAUVIGNON

Rebsorten: Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%
Alkoholgehalt: 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
auch zu exotischen Speisen sehr passend

Produktion: 876 Flaschen à 75 cl
Preis: CHF 17.00



PERÒ 2020 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
Alkoholgehalt: 16 %
Ausbau: mindestens 26 Monate in Barriques,
mehr als ein Drittel neu
granatrot
Farbe: fruchtig
Nase: würzig, komplex, intensiv; weiche Tannine,
Geschmack: langer Abgang
Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Brasato,
zu Hartkäse

Produktion: 1382 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum
Preise: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44.00



SAUVIGNON 2023 LANGHE DOC SAUVIGNON

Rebsorte: Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt: 15 %
Ausbau: Stahltank
Farbe: helles Gelb
Nase: sehr fruchtig, Johannisbeeren
Geschmack: fruchtige Frische, elegant, komplex,
intensiv, schöner Abgang
Speisekombination: perfekt zu Fisch und Käse
auch zu exotischen Speisen sehr passend

Produktion: 920 Flaschen à 75 cl
Preis: CHF 17.00



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: dunkles Purpur
Nase: intensiv, fruchtig, Vanille
Geschmack: voll, dicht, Noten von dunklen Früchten,
langer Abgang, immer noch jung
Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Produktion: 2288 Flaschen à 75 cl, 45 Magnum
Preis: CHF 21.00



BARBERA SUPERIORE 2022 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera
Alkoholgehalt: 17 %
Ausbau: 24 Monate in Barriques, mehr als die Hälfte neu
Farbe: sehr dunkles Purpur
Nase: intensiv, fruchtig, schöne Holznoten
Geschmack: voll, dicht, intensiv, Noten von dunklen Beeren,
langer Abgang, noch jung
Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Produktion: 2000 Flaschen à 75 cl, 43 Magnum
Preis: CHF 23.00



PER CARLOTTA 2022 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera
Alkoholgehalt: 17 %
Ausbau: 24 Monate in einer neuen Barrique
Farbe: dunkles Purpur
Nase: intensiv, fruchtig, Aromen von dunklen Beeren
Geschmack: warm, schöner Körper, elegant und kräftig,
konzentriert, langer Abgang
Speisekombination: perfekt zu kräftigen Speisen, zu Fleischgerichten,
zu Wild, zu gereiftem Käse
289 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 30.00

nur in beschränkten Mengen erhältlich



AROSSA 2021 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorten: Albarossa (86%), Nebbiolo (14%)
Alkoholgehalt: 16,5 %
Ausbau: 42 Monate im neuen Barriques
Farbe: undurchdringliches Purpur
Nase: dunkle Schokolade, schönes Holz, komplex
Geschmack: äusserst konzentriert, sehr langes Finale
Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten

Produktion: 603 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 30.00

nur in beschränkten Mengen erhältlich



WEITERE PRODUKTE

Ligurien/Piemont: Ferrari Specialità, Roreto di Cherasco

Trüffelöl: Tartufo Bianco in
Olio Extra Vergine 100 ml CHF 15.00

unser Angebot nur auf Bestellung
CHARDONNAY 2021 Chardonnay 100% 15,5 %
CHF 12.00