

**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** **2014:** Vielversprechender früher Vegetationsbeginn im Frühjahr, dann folgte eher kühle Witterung mit viel Niederschlägen, was den Vorsprung zunichte machte. Hagelschlag im Juni verursachte wenig Schaden und viel Arbeit. Der schöne Spätherbst kam zu spät für die frühen Rotweinsorten: Wir haben nur sehr wenig Barbera geerntet. Die Qualität beim Chardonnay, beim Nebbiolo und beim Albarossa ist gut bis sehr gut, aber dies auf Kosten von geringen Erntemengen.

**2015:** Sehr früher Austrieb. Nach Regen anfangs Juni folgte eine lange Trockenperiode. Dank den reichlichen Wasservorräten gerieten die Reben nicht in Stress, eigentlich ein perfektes Jahr. Leider hatten wir zwei Mal Hagel, das zweite Mal anfangs August. Deshalb sehr reduzierte Produktion für die roten Traubensorten.

**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)

**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 (Pflanzjahr 2014, 2018)

**NÄCHSTE DEGUSTATION** 27. November 2021

[www.cascinamucci.it](http://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](http://www.cascinamucci.it)

Italien  
Cascina Mucci  
Alexander Bion und Carlotta Ineichen  
Località Mucci 2  
IT - 12050 Roddino  
Mobile 0039 335 809 87 21  
Tel 0039 0173 79 40 89  
E-Mail info@cascinamucci.it  
[www.cascinamucci.it](http://www.cascinamucci.it)

## VERSANDKOSTEN

Beachten Sie!  
keine Versandkosten ab 12 Flaschen  
siehe auch: [www.cascinamucci.it](http://www.cascinamucci.it)  
→ Mucci Weine → BESTELLUNG

## ZAHLUNGSMITTEL



# UNSERE WEINE

## JUNI 2021



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



LANGHE BIANCO 2019 LANGHE DOC BIANCO

Rebsorte: Sauvignon Blanc 64%, Chardonnay 36%  
 Alkoholgehalt: 15,5%  
 Ausbau: Stahltank  
 Farbe: Blassgelb  
 Nase: fruchtig, schwarze Johannisbeeren  
 Geschmack: fruchtige Frische, intensiv, komplex  
 schönes Süsse - Säure Spiel, langer Abgang  
 Speisekombination: perfekt zu Fisch und Käse, zu vegetarischen Gerichten  
 auch zu exotischen Speisen sehr passend  
 Produktion: 660 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 17.00



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 2016 in Holzkiste CHF 48.00



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



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 Holzkiste CHF 48.00



AROSSA 2017 VINO ROSSO

Rebsorte: Albarossa, Nebbiolo  
 Alkoholgehalt: 15,5%  
 Ausbau: 24 Monate in neuen Barriques  
 Farbe: dunkles Rot  
 Nase: dunkle Beeren, Brombeeren, dezentes Holz, intensiv  
 Geschmack: sehr konzentriert, Waldfrüchte, Reifepotential  
 Speisekombination: hervorragend zu kräftigen Gerichten  
 Produktion: 597 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 26.00



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



OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE ITALIANO

Aus den Abruzzen: Oleificio Di Giampaolo, Catignano (PE)

Olivenöle: Inhalt 75 cl, Olivensorten Leccino und Dritta  
 Classico: CHF 20.00  
 DOP:  CHF 22.00  
 Biologico: CHF 24.00 NEU

Zitronenöl, Peperonciniöl: Oliven werden zusammen mit unbehandelten Zitronen  
 bzw. mit Peperoncini gemahlen und gepresst.  
 Die unentbehrlichen Begleiter für die Grillsaison.

Flaschen zu 25 cl CHF 12.00



SPEZIALANGEBOTE

LANGHE ROSSO 2015 Nebbiolo 79%, Barbera 21%  
 15,5%  
 CHF 18.00 statt 21.00 *nur noch wenige Flaschen*

LANGHE ROSSO 2014 Nebbiolo 62%, Barbera 38%  
 14,5%  
 CHF 10.00 *nur auf Bestellung*

PERÒ 2014 Nebbiolo 100%  
 14,5%  
 CHF 10.00 *nur auf Bestellung*