

**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 27. April 2023  
[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 A 0039 335 809 87 21  
 Mobile C 0039 349 620 19 20  
 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

NOVEMBER 2023



**CHARDONNAY 2020 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: 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, Ananas  
 Geschmack: frisch, fruchtig, ausgewogen, sehr kräftig  
 Speisekombination: als Apérowein; zu Fisch, Käse  
 Produktion: 1500 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00



**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



**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 Amarenenkirschen  
 Geschmack: würzig, warm, rund; sehr weiche Tannine,  
 langer Abgang  
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,  
 zu Hartkäse  
 Produktion: 1983/1184 Flaschen à 75 cl

Preise: CHF 21.00



**BARBERA SUPERIORE 2019 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorten: Barbera  
 Alkoholgehalt: 16,5%  
 Ausbau: 12-24 Monate in zum grossen 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 (Abfüllung 21.08.2023)  
 passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Produktion: 2683 Flaschen à 75 cl, 26 Magnum

Preis: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44.00



**PER CARLOTTA 2019 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

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

Verfügbarkeit: sehr limitiert

Preis: CHF 29.00



**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

Preise: CHF 21.00  
 Magnum in Karton/Holzbox CHF 44.00/48.00



**AROSSA 2019 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Albarossa (82%), Nebbiolo (18%)  
 Alkoholgehalt: 16%  
 Ausbau: 24 Monate in neuen Barriques  
 Farbe: undurchdringliches Purpur  
 Nase: Cassis, dunkle Schokolade, dezentes Holz, intensiv  
 Geschmack: sehr konzentriert, präsent Säure, langes Finale  
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten  
 Produktion: 599 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 26.00



**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 20.00



**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 20.00



**WEITERE PRODUKTE**

Ligurien/Piemont: Ferrari Specialità, Roreto di Cherasco

Trüffelöl: Tartufo Bianco in  
 Olio Extra Vergine 100 ml CHF 14.00

