

**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. 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

**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 12. April 2025 in Niederhasli  
[www.cascinamucci.it](http://www.cascinamucci.it) ➔ Mucci Weine ➔ NEWS

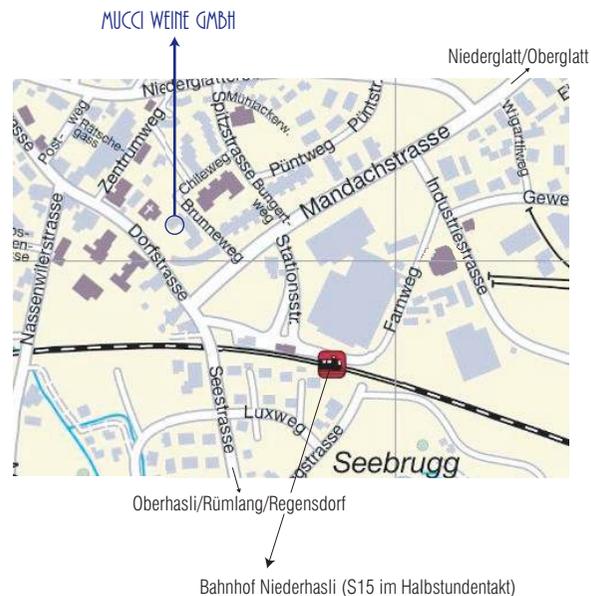
**KONTAKTE**

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 2024



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



LANGHE 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  
 Nase: Tabak, reife Amarenenkirnschen, Rosen  
 Geschmack: würzig, warm, rund; schöne Tannine,  
 Schokolade, langer Abgang  
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,  
 zu Hartkäse  
 Produktion: 1983 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 21.00



PERÒ 2018 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo  
 Alkoholgehalt: 15,5 %  
 Ausbau: 34 Monate in zum Teil neuen Barriques  
 granatrot  
 Nase: Tabak, reife Pflaumen  
 Geschmack: würzig, warm, rund; sehr weiche Tannine,  
 langer Abgang  
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,  
 zu Hartkäse  
 Produktion: 1184 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 21.00 nur wenige Flaschen



PERÒ 2019 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo  
 Alkoholgehalt: 15,5 %  
 Ausbau: 18-22 Monate in Barriques, ein Drittel neu  
 granatrot  
 Nase: Tabak, reife Pflaumen  
 Geschmack: würzig, warm, intensiv; weiche Tannine,  
 langer Abgang, noch sehr jung  
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,  
 zu Hartkäse  
 Produktion: 1703 Flaschen à 75 cl, 30 Magnum  
 Preis: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44,00



LANGHE ROSSO 2016 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorten: Nebbiolo 50%, Barbera 50%  
 Alkoholgehalt: 15,5%  
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques  
 rubinrot  
 Nase: würzig, Pflaumen, Rosen, ausbalanciert  
 Geschmack: reife Früchte, feine Tannine, kräftig, sehr langer Abgang  
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten  
 Produktion: 1657 Flaschen à 75 cl  
 Preis: CHF 15.00 Spezialpreis  
 ausverkauft



BARBERA SUPERIORE 2020 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera  
 Alkoholgehalt: 16,5%  
 Ausbau: 12-24 Monate in Barriques, davon über 50% neu  
 dunkles Purpur  
 Nase: intensiv, Pflaumenaromen, Vanille  
 Geschmack: voll, sehr dicht, Noten von dunklen Beeren,  
 langer Abgang  
 Speisekombination: 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  
 nur wenige Flaschen vorrätig



BARBERA SUPERIORE 2021 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera  
 Alkoholgehalt: 16,5%  
 Ausbau: 16-25 Monate in Barriques, die Hälfte neu  
 dunkles Purpur  
 Nase: intensiv, fruchtig, Vanille  
 Geschmack: voll, dicht, Noten von dunklen Früchten,  
 langer Abgang, noch sehr jung  
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen  
 Produktion: 2288 Flaschen à 75 cl, 45 Magnum  
 Preis: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44.00



AROSSA 2020 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorten: Albarossa (85%), Nebbiolo (15%)  
 Alkoholgehalt: 16%  
 Ausbau: 35 Monate im neuen Barriques  
 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 für April 2025



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  
 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  
 würzig, intensiv, anhaltend  
 Nase: harmonisch, warm, kräftig, gut ausbalancierte Süsse  
 Geschmack: nachhaltiger Abgang  
 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

Unser Angebot nur auf Bestellung  
 LANGHE BIANCO 2018 Sauvignon 50%, Chardonnay 50% 14,5 %  
 CHF 12.00