

WEINGUT Wir, Alexander Bion und Charlotte Ineichen, führen das kleine Weingut CASCINA MUCCI in Roddino (Provinz Cuneo, im Süden 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. Auf einer Fläche von 1.8 ha produzieren wir eine schöne Auswahl von verschiedenen Weinen. Die Rebberge befinden sich auf ca. 450 m.ü.M.

JAHRGÄNGE 2010: Viele Niederschläge im Winter und Frühjahr, ein nur kurze Zeit heisser Sommer und ein wechselhafter Herbst verzögerten die Reifung, die letzte Ernte haben wir am 29.10. eingebracht, so spät wie noch nie. Niedrige Erntemengen und gute bis sehr gute Qualität zeichnen diesen Jahrgang aus.
 2011: Ein warmer Frühling mit viel Wasser im Boden liess auf ein frühes Jahr hoffen, Kälte im Juli und Hagelschlag bremsen die Reifung; aber der extrem warme Herbst ergab ausserordentlich reifes Traubengut.
 2012: Die Schneefälle im Februar und März schufen Wasserreserven, der warme Frühling liess die Reben frühzeitig austreiben. Die Reben wuchsen schnell dank des warmen Wetters, doch der Mangel an Niederschlägen in den Monaten Juni, Juli und August machte den Reben zu schaffen. Die Kälte- und Regenperiode anfangs September verzögerte aber bei allen Sorten die Reifung. Erntedauer: vom 11. September bis zum 21. Oktober 2012. Gute bis optimale Qualität, aber reduzierte Erträge.
 2013: Kühler Frühling mit vielen Niederschlägen. Sommer wetterbeständig und warm. Doch es reichte nicht, die Verzögerung des Frühjahrs aufzuholen. Sehr späte Ernte. Für Chardonnay, Dolcetto und Nebbiolo gute bis sehr gute Resultate. Der Barbera hat am meisten gelitten: sehr niedriger Ertrag zu Gunsten der Qualität.

REBEN Eigene Weinberge in Produktion in Roddino:
 0.14 ha Dolcetto d'Alba
 (50 jährige Rebstöcke, 2007)
 0.60 ha Barbera d'Alba
 (Pflanzjahre: 2001, 2002, 2007)
 0.45 ha Nebbiolo (Langhe)
 (Pflanzjahre: 2001, 2003, 2007)
 0.06 ha Albarossa (Pflanzjahr 2007)
 0.28 ha Chardonnay (Pflanzjahr 2012)
 0.10 ha Sauvignon Blanc (Pflanzjahr 2014)

NÄCHSTE DEGUSTATION SCHWEIZ

- Samstag 9. Mai 2015 in Niederhasli
 (mehr auf www.cascinamucci.it, News)

KONTAKTE

Italien
 Azienda Agricola Cascina Mucci
 Alexander Bion und Carlotta Ineichen
 Località Mucci 2
 IT - 12050 Roddino
 Tel/Fax 0039 0173 79 40 89
 Mobile 0039 335 809 87 21
 E-Mail info@cascinamucci.it
 Skype: alexanderbion
www.cascinamucci.it

Schweiz
 Mucci Weine GmbH
 Marie-Louise Bion
 Dorfstrasse 27
 CH - 8155 Niederhasli
 Tel 0041 (0)44 850 45 68
 Fax 0041 (0)44 851 19 35
 Mobile 0041 (0)79 414 89 47
 E-Mail ml.bion@bluewin.ch
www.cascinamucci.it

BESUCHE

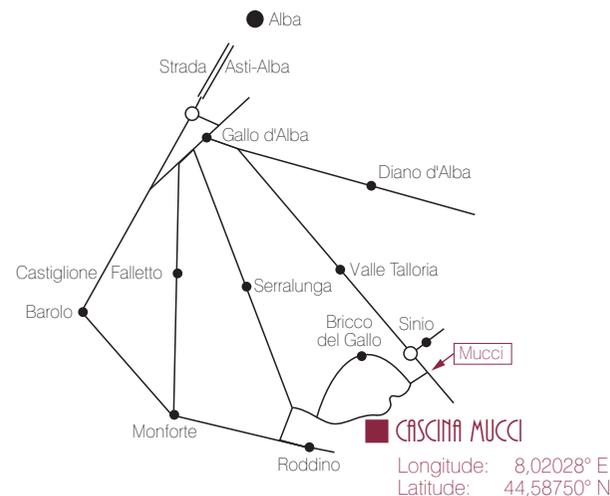
Nach Voranmeldung heissen wir Sie jederzeit (auch sonntags) in Roddino zu einem Besuch mit Degustation herzlich willkommen.
 Ihre Voranmeldung erlaubt es uns, genügend Zeit für Ihren Besuch einzuplanen.

ZUFAHRT

von Alba

Alba - Gallo d'Alba (Umfahrungsstrasse)

Im Dorfzentrum Gallo links Richtung Sinio abzweigen, immer Richtung Sinio dem Tal entlang fahren (Provinzstrasse nicht verlassen), 800 m nach dem Kreisler von Sinio rechts Richtung Roddino/Mucci (Wegweiser), dann geradeaus, nach einigen Kurven erreichen sie CASCINA MUCCI.



DEUTSCH



UNSERE WEINE

APRIL 2015



LANGHE DOC CHARDONNAY 2014

| | |
|--------------------|---------------------------------------|
| Rebsorte: | Chardonnay 100% |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Ausbau: | Stahltank |
| Farbe: | helles Gelb |
| Nase: | Noten von Zitrusfrüchten, Ananas |
| Geschmack: | frisch, fruchtig, ausgewogen |
| Speisekombination: | zum Apéro; zu Fisch, Käse |
| Produktion: | 1482 Flaschen à 75 cl |
| Preis: | Euro 9.00 IVA incl. ab Keller Roddino |



Verkauf ab Mai 2015

LANGHE DOC DOLCETTO 2012

| | |
|--------------------|-------------------------------------|
| Rebsorte: | Dolcetto 92%, Barbera 8% |
| Alkoholgehalt: | 14% |
| Ausbau: | im Holz ausgebaut |
| Farbe: | dunkles Rubinrot |
| Nase: | schöne Frucht: Kirschen, Beeren |
| Geschmack: | kräftig, lang, Weichselkirschen |
| Speisekombination: | passt zu kräftigen Gerichten, Pizza |
| Produktion: | 973 Flaschen à 75 cl |
| Preis: | Euro 8.50 ab Keller Roddino |



MEROS 2012 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

| | |
|--------------------|---|
| Rebsorte: | Barbera 100% |
| Alkoholgehalt: | 14,5% |
| Ausbau: | in gebrauchten Barriques |
| Farbe: | dunkles Violetrot |
| Nase: | schwarze Beeren, Cassis, Kakao |
| Geschmack: | intensiv, lang, noch sehr jung |
| Speisekombination: | ideal zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse |
| Produktion: | 1657 Flaschen à 75 cl |
| Preis: | Euro 10.00 ab Keller Roddino |



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2012

| | |
|--------------------|--|
| Rebsorte: | Barbera 90%, Nebbiolo 10% |
| Alkoholgehalt: | 15% |
| Ausbau: | 15 Monate in zum Teil neuen Barriques |
| Farbe: | dunkles Rubinrot mit violetter Rand |
| Nase: | dunkle Beeren, Lakritze, intensiv |
| Geschmack: | vollmundig, Noten von dunklen Beeren, schwarze Schokolade, würzig, sehr lang, noch sehr jung |
| Speisekombination: | passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen |
| Produktion: | 1922 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum |
| Preis: | Euro 12.00 ab Keller Roddino Magnum in Holzkiste Euro 29.00 |



Vom Jahrgang 2011 sind noch wenige Magnum verfügbar.

PERÒ 2012 LANGHE DOC NEBBIOLO

| | |
|--------------------|--|
| Rebsorte: | Nebbiolo 100% |
| Alkoholgehalt: | 14,5% |
| Ausbau: | in Barriques |
| Farbe: | rubinrot |
| Nase: | würzige Noten, Beeren |
| Geschmack: | warm, rund; angenehme Tannine noch jung, mit Reifepotential |
| Speisekombination: | passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten |
| Produktion: | 1161 Flaschen à 75 cl |
| Preis: | Euro 14.50 ab Keller Roddino |



LANGHE DOC ROSSO 2012

| | |
|--------------------|--|
| Rebsorten: | Nebbiolo 65%, Barbera 35% |
| Alkoholgehalt: | 14,5% |
| Ausbau: | in Barriques |
| Farbe: | kräftiges Rubinrot |
| Nase: | schwarze Beeren, intensiv |
| Geschmack: | Waldf Früchte, Vanillenote, kräftig und lang, noch sehr jung |
| Speisekombination: | passt sehr gut zu kräftigen Fleischgerichten |
| Produktion: | 1293 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum |
| Preis: | 2010 Euro 14.00 ab Keller Roddino (noch wenige Flaschen) 2012 Euro 14.50 ab Keller Roddino Magnum 2011 in Holzkiste Euro 34.00 |



BARBITO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

| | |
|--------------------|--|
| Rebsorte: | Barbera 100% |
| Alkoholgehalt: | 17,5% |
| Restzucker: | ca. 20 g/l |
| Ausbau: | in neuen (2/3) und gebrauchten Barriques ausgebaut |
| Farbe: | dunkles Rubinrot |
| Nase: | intensiv, Kirschenholz |
| Geschmack: | kräftig, schwarze Kirschen, dezente Süsse, lang |
| Speisekombination: | Blauschimmelkäse, Frischkäse (auch mit Geiss), Gruyère, Terrine |
| Produktion: | 1265 Flaschen à 50 cl |
| Preis: | CHF 26.00 |



VINO AROMATIZZATO

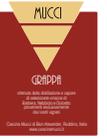
| | |
|--------------------|---|
| Zusammensetzung: | Barbera Mucci 2012, Zucker, Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte |
| Alkoholgehalt: | 18% |
| Ausbau: | im Barrique |
| Nase: | würzig, intensiv, anhaltend |
| Geschmack: | harmonisch, warm, kräftig, ausgewogen zwischen süß und bitter, nachhaltiger Abgang |
| Speisekombination: | perfekt als Digestif nach dem Essen passt hervorragend zu dunkler Schokolade |
| Produktion: | 480 Flaschen à 50 cl |
| Preis: | Euro 17.00 Geschenkpäckung: mit Tartufi dolci neri (250 g) Euro 24.00 |



GRAPPA

| | |
|----------------|---|
| Rebsorten: | Barbera (60%) Nebbiolo (30%) Dolcetto (10%) |
| Alkoholgehalt: | 45° |
| Ausbau: | Stahltank |
| Flasche: | 50 cl |
| Distillerie: | Distilleria Beccaris |
| Produktion: | 282 Flaschen à 50 cl |
| Preis: | Euro 17.50 ab Keller Roddino |

Unser Grappa ist zu 100% aus eigenem Trester hergestellt.



GRAPPA RISERVA

| | |
|----------------|---|
| Rebsorten: | Barbera (56%) Nebbiolo (27%) Dolcetto (12%) Albarossa (5%) |
| Alkoholgehalt: | 45° |
| Ausbau: | 18 Monate in Kirschholzfass |
| Flasche: | 50 cl |
| Distillerie: | Distilleria Beccaris |
| Produktion: | 170 Flaschen à 50 cl |
| Preis: | Euro 21.50 ab Keller Roddino |

Unser Grappa ist zu 100% aus eigenem Trester hergestellt.



Wir empfehlen unsere Rotweine zu dekantieren.