

**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 Beruf gemacht. Viele Arbeiten erledigen wir selber: vom Pflanzen und Pflegen der Weinberge über die Vinifikation bis zum Verkauf unserer Weine.

Auf einer Fläche von 1.85 ha produzieren wir eine schöne Auswahl von verschiedenen Weinen. Die Rebberge befinden sich auf ca. 450 m.ü.M.

**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 keinen Dolcetto und nur sehr wenig Barbera geerntet. Die Qualität beim Chardonnay, beim Nebbiolo und beim Albarossa ist gut bis sehr gut, mit reduzierten Erträgen.

**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 bis 22.10.2016.

**2017:** Wieder milder Winter mit wenigen Niederschlägen, sehr heisser und sehr trockener Sommer, Wassermangel liess die Trauben langsamer reifen. Ernte Chardonnay und Sauvignon Blanc trotzdem 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 Produktion in Roddino (1.850 ha):  
0.820 ha Barbera d'Alba  
(Pflanzjahre: 2002, 2007, 2017, 2018)  
0.500 ha Nebbiolo (Langhe)  
(Pflanzjahre: 2001, 2003, 2007)  
0.090 ha Albarossa (Pflanzjahre: 2007, 2015)  
0.280 ha Chardonnay (Pflanzjahr 2012)  
0.160 ha Sauvignon Blanc (Pflanzjahre: 2014, 2018)

#### NÄCHSTE DEGUSTATION SCHWEIZ

- Samstag 11. November 2023 in Niederhasli ZH  
(mehr auf [www.cascinamucci.it](http://www.cascinamucci.it) → Mucci Weine → News)

#### KONTAKTE

Italien  
Azienda Agricola Cascina Mucci  
Alexander Bion und Carlotta Ineichen  
Località Mucci 2  
IT - 12050 Roddino  
Mobile 0039 335 809 87 21  
Mobile 0039 349 620 1920  
E-Mail [info@cascinamucci.it](mailto:info@cascinamucci.it)  
Skype: alexanderbion  
[www.cascinamucci.it](http://www.cascinamucci.it)

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](mailto:ml.bion@bluewin.ch)  
[www.cascinamucci.it](http://www.cascinamucci.it)

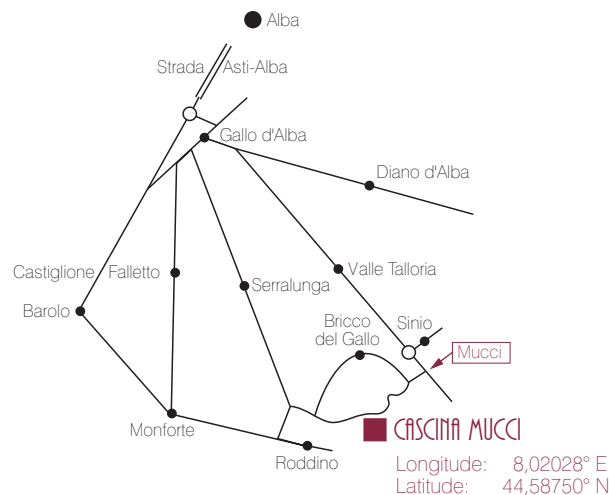
#### BESUCHE

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 Kreisel  
von Sinio rechts Richtung Roddino/Mucci (Wegweiser),  
dann geradeaus, nach einigen Kurven erreichen sie  
CASCINA MUCCI.

Am Einfachsten:  
in Google Maps oder Apple Karten CASCINA MUCCI eingeben.



DEUTSCH



UNSERE WEINE

APRIL 2023



## CHARDONNAY 2019/2020 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 / 1656 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 9.00 IVA incl. ab Keller Roddino



## LANGHE BIANCO 2018 LANGHE DOC BIANCO

Rebsorten: Sauvignon Blanc (50%), Chardonnay (50%)  
 Alkoholgehalt: 14,5%  
 Ausbau: Stahltank  
 Farbe: helles Gelb  
 Nase: Johannisbeeren, Stachelbeeren  
 Geschmack: frisch, fruchtig, voll, schöne Säure  
 gut ausbalanciert, langer Abgang  
 auch zu exotischen Speisen sehr passend  
 Produktion: 1109 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 11.00 IVA incl. ab Keller Roddino



## SAUVIGNON 2020 LANGHE DOC SAUVIGNON

Rebsorten: Sauvignon Blanc (90%), Chardonnay (10%)  
 Alkoholgehalt: 15%  
 Ausbau: Stahltank  
 Farbe: helles gelb  
 Nase: fruchtig, schwarze Johannisbeeren  
 Geschmack: fruchtige Frische, intensiv, komplex  
 schönes Süsse-Säure Spiel, langer Abgang  
 auch zu exotischen Speisen perfekt  
 Produktion: 784 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 11.00 IVA incl. ab Keller Roddino



## PERÒ 2017 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo  
 Alkoholgehalt: 15 %  
 Ausbau: 36 Monate zum Teil neuen Barriques  
 granatrot  
 Farbe: würzige Noten, Tabak, Beeren  
 Nase: würzig, warm, rund; weiche Tannine, lang  
 Geschmack: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten  
 Speisekombination: 1983 Flaschen à 75 cl, 13 Magnum  
 Produktionen:

Preis 2017: Euro 14.00 IVA incl. ab Keller Roddino  
 Preis 2018: Euro 15.00 IVA incl. ab Keller Roddino



## 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, Vanillenote, kräftig, langer Abgang  
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten  
 Produktion: 1657 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum 150 cl

Preis 2016: Euro 14.00 IVA incl. ab Keller Roddino



## BARBERA SUPERIORE 2019 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorten: Barbera 96%, Nebbiolo 4%  
 Alkoholgehalt: 16,5%  
 Ausbau: 24 Monate in zum Teil neuen Barriques  
 Farbe: dunkles Purpur  
 Nase: intensiv, Pflaumenaromen, Vanille  
 Geschmack: komplex, sehr dicht, voll, dunkle Beeren, noch jung  
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Wild  
 Produktion: 1692 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum

Preis: Euro 15.00 IVA incl. ab Keller Roddino  
 Euro 32.00 IVA incl. ab Keller Roddino Magnum



## ALROSSA 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, präsenste Säure, langes Finale  
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten  
 Produktion: 599 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 18.00 IVA incl. ab Keller Roddino



## SPEZIALANGEBOTE

LANGHE ROSSO 2014 Nebbiolo 62%, Barbera 38%  
 14,5%  
 EURO 8.00 IVA incl. noch wenige Flaschen

LANGHE ROSSO 2013 Nebbiolo 65%, Barbera 35%  
 14,5%  
 EURO 5.00 IVA incl.

## BARBITO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

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

Preis: Euro 13.50 ab Keller Roddino



## VINO AROMATIZZATO

Zusammensetzung: 50% Barbera, 50% Nebbiolo, Zucker,  
 Chinarinde, natürliche Kräutereextrakte  
 Alkoholgehalt: 18%  
 Ausbau: im Barrique  
 Nase: würzig, intensiv, anhaltend  
 Geschmack: harmonisch, warm, kräftig, ausgewogen zwischen  
 süss und leicht bitter, nachhaltiger Abgang  
 perfekt als Digestif nach dem Essen  
 Speisekombination: passt hervorragend zu dunkler Schokolade  
 Produktion: 380 Flaschen à 50 cl

Preis: Euro 17.00 ab Keller Roddino



## GRAPPA

Rebsorten: Barbera, Nebbiolo, Albarossa  
 Alkoholgehalt: 45°  
 Ausbau: Stahltank  
 Flasche: 50 cl  
 Destillerie: Distilleria Beccaris  
 Produktion: 234 Flaschen à 50 cl

Preis: Euro 17.50 IVA incl. ab Keller Roddino

Unser Grappa ist zu 100% aus eigenem Trester hergestellt.



## GRAPPA RISERVA

Rebsorten: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Albarossa  
 Alkoholgehalt: 45°  
 Ausbau: 18 Monate in Kirschholzfass  
 Flasche: 50 cl  
 Destillerie: Distilleria Beccaris  
 Produktion: 198 Flaschen à 50 cl

Preis: Euro 21.50 IVA incl. ab Keller Roddino

Unser Grappa ist zu 100% aus eigenem Trester hergestellt.

