

WEINGÜT 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.
Wir produzieren eine gute Auswahl von verschiedenen Weinen. Die Rebberge befinden sich auf ca. 450 m.ü.M.

JAHRGÄNGE 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. Ernten 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

Die ausführlichen Beschreibungen der Jahrgänge finden Sie auf der Homepage des:

CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E DOGLIANI

<https://www.langhevineti.it/it/members-area/harvest/> (italienische Version)

<https://www.langhevineti.it/en/members-area/harvest/> (englische Version)

NÄCHSTE DEGUSTATION SCHWEIZ

- Samstag 15. November 2025 in Niederhasli ZH
(mehr auf www.cascinamucci.it → Mucci Weine → News)

KONTAKT

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
Skype: alexanderbion
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
www.cascinamucci.it

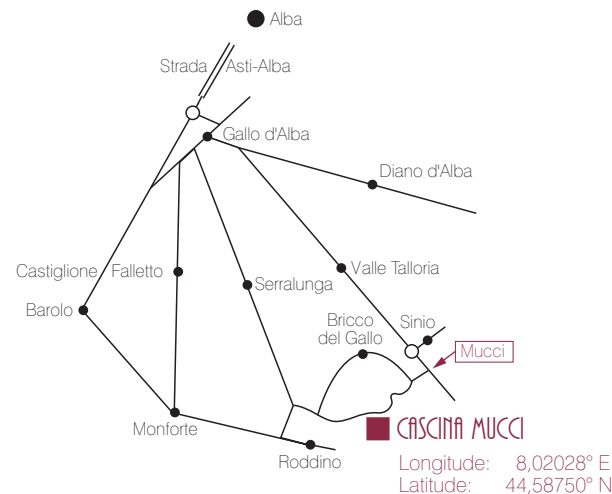
BESUCHE

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

Mai 2025



CHARDONNAY 2020 / 2021 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
Alkoholgehalt: 14%/15,5%
Ausbau: Stahltank
Farbe: helles Gelb
Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas
Geschmack: frisch, fruchtig, ausgewogen, intensiv
Speisekombination: als Apérowein; zu Fisch, Käse
Produktion: 1656 / 1500 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 9,00 IVA incl. ab Keller Roddino



CHARDONNAY 2022 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
Alkoholgehalt: 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: 1602 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
Speisekombination: auch zu exotischen Speisen sehr passend
Produktion: 1109 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 7,00 € IVA incl. ab Keller Roddino **REDUZIERT!**



SAUVIGNON 2022 LANGHE DOC SAUVIGNON

Rebsorten: Sauvignon Blanc (90%), Chardonnay (10%)
Alkoholgehalt: 15,5%
Ausbau: Stahltank
Farbe: helles gelb
Nase: fruchtig, schwarze Johannisbeeren
Geschmack: frisch, intensiv, komplex
schönes Süsse-Säure Spiel, langer Abgang
Speisekombination: auch zu exotischen Speisen perfekt
Produktion: 876 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 in 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
Produktionen:

Preis: Euro 14,00 IVA incl. ab Keller Roddino



PERÒ 2019 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
Alkoholgehalt: 15,5%
Ausbau: 18-42 Monate in zum Teil neuen Barriques
granatrot
Farbe: würzige Noten, Tabak, Beeren
Nase: warm, rund; schöne Tannine, lang
Geschmack: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten
Speisekombination: 1703 Flaschen à 75 cl, 30 Magnum
Produktion:

Preis: Euro 15,00 IVA incl. ab Keller Roddino
Euro 32,00 IVA incl. ab Keller Roddino Magnum



BARBERA SUPERIORE 2021 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera
Alkoholgehalt: 16,5%
Ausbau: 16-25 Monate in Barriques , die Hälfte neu
Farbe: 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: Euro 16,00 IVA incl. ab Keller Roddino
Euro 34,00 IVA incl. ab Keller Roddino Magnum



PER CARLOTTA 2021 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera
Alkoholgehalt: 17 %
Ausbau: 24 Monate in 2 neuen Barriques
Farbe: dunkles Purpur
Nase: intensiv, fruchtig, Aromen von dunklen Beeren
gut integriertes Holz
Geschmack: warm, schöner Körper, elegant und kräftig,
konzentriert, langer Abgang
Speisekombination: perfekt zu kräftigen Speisen, zu Fleischgerichten,
zu Wild, zu gereiftem Käse
Produktion: 580 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 21,00 IVA incl. ab Keller Roddino



VINO AROMATIZZATO

Zusammensetzung: 50% Barbera, 50% Nebbiolo Mucci, Zucker,
Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte
Alkoholgehalt: 18%
Ausbau: im Barrique
Nase: würzig, intensiv, anhaltend
Geschmack: harmonisch, warm, kräftig, ausgewogen zwischen
süß und leicht bitter, nachhaltiger Abgang
Speisekombination: passt hervorragend zu dunkler Schokolade
Produktion: 380 Flaschen à 50 cl

Preis: Euro 7,00 ab Keller Roddino



GRAPPA CLASSICA

Rebsorten: Barbera, Nebbiolo, Albarossa
Alkoholgehalt: 45°
Ausbau: Stahltank
Flasche: 50 cl

Preis: Euro 17,50 IVA incl. ab Keller Roddino



Unser Grappa ist zu 100% aus eigenem Trester hergestellt, die Destillation erfolgt durch
diskontinuierliche Destillation mit einem traditionellen Bain-Marie-Destillierapparat.

GRAPPA RISERVA

Rebsorten: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Albarossa
Alkoholgehalt: 45°
Ausbau: 18 Monate in Kirschholzfass
Flasche: 50 cl

Preis: Euro 21,50 IVA incl. ab Keller Roddino



BRANDY

Der Brandy wurde aus unserem Wein destilliert (der Grappa aus Trester).

Alkoholgehalt: 45°
Ausbau: 56 Monate in einem neuen Fass aus Kirschholz
Preis: Euro 18,00 IVA incl.

SPEZIALANGEBOT

LANGHE ROSSO 2013 Nebbiolo 65%, Barbera 35%
14,5%
EURO 5,00 IVA incl.