

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

JAHRGÄNGE 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, so den BARSITO 2011.

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: niedriger Ertrag zu Gunsten der Qualität.

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.

2015: Sehr früher Austrieb. Nach Regen anfangs Juni folgte eine lange Trockenperiode. Dank den reichlichen Wasservorräten gerieten die Reben nicht in Stress, eigentlich ein perfektes Jahr. Leider hatten wir zwei Mal Hagel, das zweite Mal anfangs August. Deshalb sehr reduzierte Produktion für die roten Traubensorten.

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 12.9.2016 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: 14.09.2016 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.

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)
0.085 ha Albarossa (Pflanzjahr 2007, 2015)
0.280 ha Chardonnay (Pflanzjahr 2012)
0.16 ha Sauvignon Blanc (Pflanzjahr 2014, 2018)

NÄCHSTE DEGUSTATIONEN SCHWEIZ

• Samstag 9.11. 2019 in Niederhasli

(mehr auf 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
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

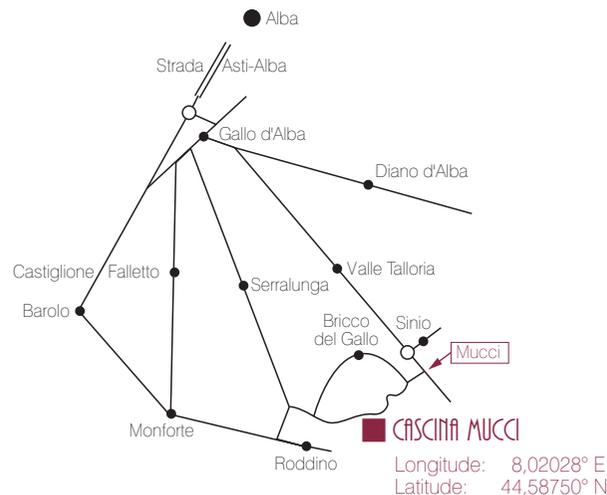
BESUCHE

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

SEPTEMBER 2019



CHARDONNAY 2016/2018 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
 Alkoholgehalt: 14%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas, aromatische Note
 Geschmack: frisch, fruchtig, ausgewogen, persistent
 Speisekombination: als Apérowein; zu Fisch, Käse
 Produktion: 2439 / 1136 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 9.00 IVA incl. ab Keller Roddino



LANGHE BIANCO 2017 LANGHE DOC BIANCO

Rebsorte: Chardonnay (87%), Sauvignon Blanc (13%)
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: intensive Sauvignonaromen
 Geschmack: frisch, fruchtig, voll, gut ausbalanciert, langer Abgang
 Speisekombination: auch zu exotischen Speisen sehr passend
 Produktion: 985 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 11.00 IVA incl. ab Keller Roddino
 Der Jahrgang 2018 (Chardonnay 50%, Sauvignon B. 50%) erscheint ca. Oktober 2019



ausverkauft

MEROS 2013 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 14%
 Ausbau: in gebrauchten Barriques
 Farbe: Rubinrot
 Nase: dunkle Beeren, Cassis, Kakao
 Geschmack: intensiv, rund, angenehme Säure, schöne Trinkreife
 Speisekombination: zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse
 Produktion: 2050 Flaschen à 75 cl

Preis: -> Euro 7.00 IVA incl. statt 10.00 ab Keller Roddino



MEROS 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 15.5%
 Ausbau: 10 Monate in gebrauchten Barriques
 Farbe: purpur
 Nase: frisch, intensiv, dunkle Beeren
 Geschmack: gut strukturiert, rund, angenehme Säure
 Speisekombination: zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse
 Produktion: 971 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 11.00 IVA incl. ab Keller Roddino



BARBERA SUPERIORE 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorten: Barbera 95%, Nebbiolo 5%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 10-17 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: frisch, Pflaumenaromen, intensiv
 Geschmack: komplex, Noten von dunklen Beeren, lang
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Wild
 Produktion: 2307 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum

Preis: Euro 13.00 IVA incl. ab Keller Roddino



PERÒ 2016 / 2014 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 15,5% / 14,5%
 Ausbau: in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: rubinrot
 Nase: würzige Noten, Beeren
 Geschmack: warm, rund; weiche Tannine
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten
 Produktionen: 1068 / 1015 Flaschen à 75 cl

Preis 2016: Euro 14.50 IVA incl. ab Keller Roddino
 Preis 2014: Euro 13.00 IVA incl. ab Keller Roddino



LANGHE ROSSO 2015 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorten: Nebbiolo 80%, Barbera 20%
 Alkoholgehalt: 15%
 Ausbau: in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: kräftiges Rubinrot
 Nase: würzig, rote Beeren, intensiv
 Geschmack: Waldfrüchte, Vanillenote, kräftig, langer Abgang
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 604 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 14.50 ab Keller Roddino
 Langhe Rosso 2014/13 Euro 13.00 (N 62%, B 38%)



ALROSSA 2016 PIEMONTE DOC ALBAROSSA

Rebsorten: Albarossa (84%), Nebbiolo (14%)
 Alkoholgehalt: 16%
 Ausbau: 20 Monate in zwei neuen Barriques
 Farbe: fast schwarzes Rot
 Nase: Cassis, dunkle Schokolade, dezentes Holz, intensiv
 Geschmack: sehr konzentriert, präsenre Säure, langes Finale, jung
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 590 Flaschen à 75 cl

Preis: Euro 15.50 IVA incl. ab Keller Roddino



BARSITO 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 15.00 ab Keller Roddino



VINO AROMATIZZATO

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

Preis: Euro 17.00 ab Keller Roddino
 Geschenkpackung: mit Tartufi dolci neri (200 g)
 Euro 24.00



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.

