

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: **2007:** sehr reifes Traubengut, sogar die Barbera- und Nebbiolo Trauben haben wir bereits im September geerntet!

2008: Das Wetter im Frühling war sehr regnerisch, der warme und trockene Herbst hat die Reifung der Trauben optimal unterstützt. Späte Ernte, sehr gute Qualität, aber geringe Quantität.

2009: Auf einen niederschlagsreichen Winter und Frühling folgte ein trockener heisser Sommer. Trotz einigen Regenfällen war der Herbst schön und sehr warm. Unsere Ernte begann am 07.09. (Chardonnay) und endete am 19.10. (Barbera). Ähnlich wie 2004: Qualität und Quantität sehr gut.

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.

REBEN Eigene Weinberge in Roddino:

- 0.12 ha Dolcetto d'Alba
(50 jährige Rebstöcke, 2007)
- 0.57 ha Barbera d'Alba
(Pflanzjahre: 2001, 2002, 2007)
- 0.33 ha Nebbiolo (Langhe)
(Pflanzjahre: 2001, 2003, 2007)
- 0.03 ha Albarossa (Pflanzjahr 2007)
gepachtete Weinberge in Serralunga d'Alba
- 0.18 ha Chardonnay
(Pflanzjahr: 1999)

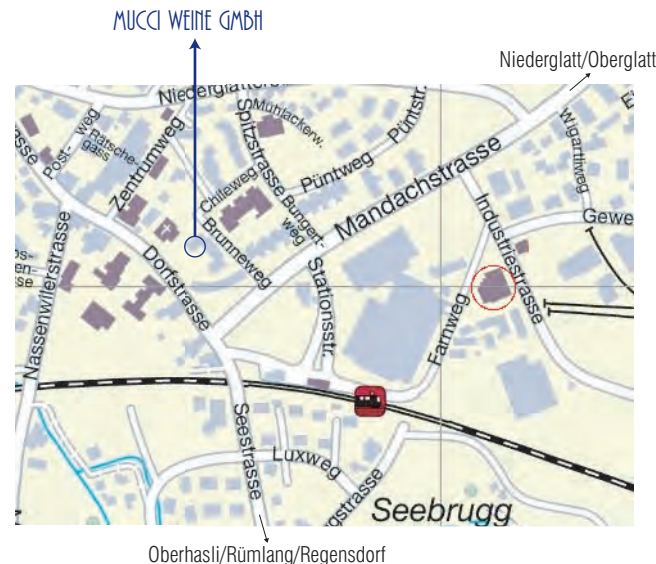
NÄCHSTE DEGUSTATIONEN

- Samstag, 31. März 2012 in Niederhasli

KONTAKTE

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

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
www.cascinamucci.it



Bahnhof Niederhasli (S5/S55)



UNSERE WEINE

NOVEMBER 2011



CHARDONNAY 2010 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte:	Chardonnay 100%
Alkoholgehalt:	13,5%
Ausbau:	Stahltank
Farbe:	helles Gelb
Nase:	fruchtig, floreal
Geschmack:	frisch, fruchtig, ausgewogen
Speisekombination:	zum Apéro; zu Fisch, Käse
Produktion:	1260 Flaschen à 75 cl
Preis:	CHF 15.00



ausverkauft

Der Chardonnay 2011 kann bereits bestellt werden!

DOLCETTO 2010 DOLCETTO D'ALBA DOC

Rebsorte:	Dolcetto 100%
Alkoholgehalt:	14,5%
Ausbau:	8 Monate in gebrauchten Barriques
Farbe:	rubinrot
Nase:	schöne Frucht: Kirschen, Beeren
Geschmack:	elegant, Weichselkirschen
Speisekombination:	passt zu kräftigen, auch exotischen Gerichten, Pizza
Produktion:	580 Flaschen à 75 cl
Preis:	CHF 14.50



ausverkauft

BARBERA SUPERIORE 2007 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte:	Barbera 100%
Alkoholgehalt:	15,5%
Ausbau:	15 Monate in zum Teil neuen Barriques
Farbe:	dunkles Rubinrot
Nase:	Brombeeren, schwarze Schokolade, Kakao
Geschmack:	voll, intensiv, lang
Speisekombination:	passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen
Produktion:	2275 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum
Preis:	CHF 20.00 Magnum in Holzkiste CHF 48.00



ausverkauft

BARBERA SUPERIORE 2008 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte:	Barbera 100%
Alkoholgehalt:	14,5%
Ausbau:	15 Monate in zum Teil neuen Barriques
Farbe:	dunkles Rubinrot
Nase:	fruchtig, Schokolade, Röstaromen
Geschmack:	gut strukturiert, lang, präsenste Tannine
Speisekombination:	passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen
Produktion:	1970 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum
Preis:	CHF 20.00 Magnum in Holzkiste CHF 48.00



PERÒ 2009 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte:	Nebbiolo 100%
Alkoholgehalt:	14,5%
Ausbau:	15 Monate in Barriques
Farbe:	rubinrot
Nase:	Würze, Beeren
Geschmack:	warm, rund; angenehme Tannine noch jung mit Reifepotential
Speisekombination:	passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten
Produktion:	580 Flaschen à 75 cl
Preis:	CHF 25.00



Diesen Wein liefern wir nur auf Bestellung.

VINO AROMATIZZATO

Zusammensetzung:	Barbera Mucci 2009, Zucker, Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte
Alkoholgehalt:	18%
Ausbau:	in Barriques ausgebaut
Nase:	würzig, intensiv, anhaltend
Geschmack:	harmonisch, warm, kräftig, ausgewogen zwischen süss und bitter, nachhaltiger Abgang
Speisekombination:	passt sehr gut zu dunkler Schokolade
Produktion:	480 Flaschen à 50 cl
Preis:	CHF 29.00 Geschenckpackung: mit Tartufi dolci neri (250 g) CHF 40.00



MEROS 2008/09 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte:	Barbera 100%
Alkoholgehalt:	14,5%
Ausbau:	15 Monate in gebrauchten Barriques
Farbe:	dunkles Violetrot
Nase:	schwarze Beeren, Himbeeren, Cassis, Kakao
Geschmack:	intensiv, lang, warm
Speisekombination:	gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse
Produktion:	1800/2140 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum 2008
Preis:	CHF 16.50 vom Jahrgang 2008 nur noch Magnum erhältlich: Magnum in Einzelkarton CHF 36.00



LANGHE ROSSO 2009 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorten:	Nebbiolo 60%, Barbera 30%, 10% Albarossa
Alkoholgehalt:	14,5%
Ausbau:	15 Monate in Barriques
Farbe:	kräftiges Rubinrot
Nase:	schwarzbeerige Frucht, würzig
Geschmack:	Waldfrüchte, elegant und lang, gut eingebundene Tannine, mit Reifepotential
Speisekombination:	passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
Produktion:	870 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum
Preis:	CHF 25.00 Magnum in Holzkiste CHF 58.00



WEITERE PRODUKTE

Aus Ligurien/Piemont:	Ferrari Specialità, Roreto di Cherasco
Trüffelöl:	Tartufo Bianco in olio Extra Vergine 100 ml CHF 14.00
Aus den Abruzzen:	Oleificio Di Giampaolo, Catignano (PE)
Olivenöle:	Inhalt 75 cl, Olivensorten Leccino und Dritta
Classico:	CHF 20.00
DOP:	CHF 22.00
Zitronenöl, Peperonciniöl:	Oliven werden zusammen mit unbehandelten Zitronen bzw. mit Peperoncini gemahlen und gepresst.
Flaschen zu 25 cl	CHF 12.00



Wir empfehlen unsere Rotweine zu dekantieren.