

**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. Die Kälte im Juli und ein Hagelschlag bremsten die Reifung; aber der extrem warme Herbst ergab dennoch ausserordentlich reifes Traubengut. Qualität sehr gut, Quantitäten je nach Rebsorte normal bis sehr wenig.

**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)  
 0.09 ha Barbera d'Alba (Pflanzjahr: 1999)

#### NÄCHSTE DEGUSTATIONEN

- Samstag 31. März 2012 in Niederhasli (ZH), Schweiz

#### 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

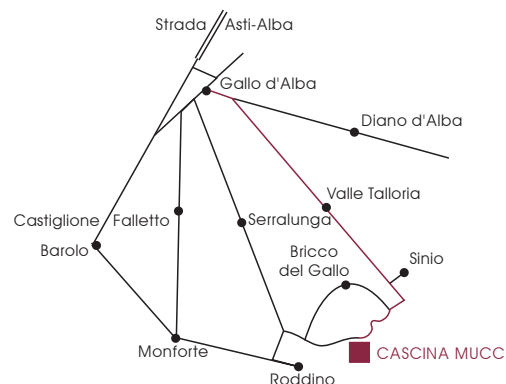
Nach Voranmeldung heissen wir Sie jederzeit (auch sonntags) in Roddino zu einem Besuch mit Degustation herzlich willkommen.  
 Ihre Voranmeldung erlaubt es uns, genügend Zeit für Ihren Besuch einzuplanen.

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



## UNSERE WEINE

FEBRUAR 2012



Längengrad: 8° 01' 13" E  
 Breitengrad: 44° 35' 15" N

## CHARDONNAY 2011 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte:	Chardonnay 100%
Alkoholgehalt:	14%
Ausbau:	Stahltank
Farbe:	helles Gelb
Nase:	fruchtig, floreal
Geschmack:	frisch, fruchtig, ausgewogen, kräftig
Speisekombination:	zum Apéro; zu Fisch, Käse
Produktion:	ca. 1500 Flaschen à 75 cl



## MEROS 2009 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte:	Barbera 100%
Alkoholgehalt:	14,5%
Ausbau:	12 Monate in gebrauchten Barriques
Farbe:	dunkles Violetrot
Nase:	schwarze Beeren, Himbeeren, Cassis, Kakao
Geschmack:	intensiv, lang, warm, Kaffee, noch jung
Speisekombination:	gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse
Produktion:	2100 Flaschen à 75 cl



## LANGHE ROSSO 2009 LANGHE DOC ROSSO

Rebsorten:	Nebbiolo 60%, Barbera 30%, Albarossa 10%
Alkoholgehalt:	14,5%
Ausbau:	15 Monate in Barriques
Farbe:	rubinrot
Nase:	Würze, Beeren
Geschmack:	fruchtig, warm, rund, kernig; angenehme Tannine mit Reifepotential
Speisekombination:	passt sehr gut zu kräftigen Fleischgerichten
Produktion:	870 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum



im Verkauf ab April 2012  
Reservation empfohlen

## DOLCETTO 2010 DOLCETTO D'ALBA

Rebsorte:	Dolcetto 100%
Alkoholgehalt:	14,5%
Ausbau:	8 Monate in gebrauchten Barriques
Farbe:	dunkles Rubinrot
Nase:	schöne Frucht: Kirschen, Beeren
Geschmack:	kräftig, lang, Weichselkirschen
Speisekombination:	passt zu kräftigen Gerichten, Pizza
Produktion:	580 Flaschen à 75 cl



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, präsen Tannine
Speisekombination:	passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen
Produktion:	1970 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum



## VINO AROMATIZZATO

Zusammensetzung:	Barbera Mucci 2009, Zucker (10.5%), Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte
Alkoholgehalt:	18%
Ausbau:	im Barrique ausgebaut
Nase:	würzig, intensiv, anhaltend
Geschmack:	harmonisch, warm, kräftig, ausgewogen zwischen süß und bitter, nachhaltiger Abgang
Speisekombination:	perfekt als Digestif nach dem Essen
Produktion:	passt sehr gut zu dunkler Schokolade



Geschenckpackung: mit Tartufi dolci neri (250 g)

## PERÒ 2009 LANGHE DOC NEBBIOLO

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



## GRAPPA

Rebsorten:	Barbera (60%) Nebbiolo (30%) Dolcetto (10%)
Alkoholgehalt:	45°
Ausbau:	Stahltank
Flasche:	50 cl
Distillerie:	Distilleria Beccaris
Produktion:	270 Flaschen à 50cl



Unser Grappa ist zu 100% aus eigenem Trester hergestellt.

Wir empfehlen unsere Rotweine zu dekantieren.

