



ZUM 3. MAL

ES WIRD WIEDER NICHTS
AUS UNSERER DEGUSTATION.

PROSPEKT
APRIL 2021

Ein weiteres Mal ist es leider nicht möglich, die Degustation durchzuführen. Wir vermissen natürlich den persönlichen Kontakt zu Ihnen sehr. Wir wollen (!) im Herbst wieder eine Degustation in gewohnter Art durchführen: Samstag 27. November 2021

Unten stellen wir zwei neue Weine vor. Weiter haben wir für Sie zwei Degustationskartons zusammengestellt. Geniessen Sie zu Hause in aller Ruhe unsere Weine und wählen Sie die Flaschen für die nächste Bestellung aus.

Natürlich können Sie jederzeit ihre gewünschten Weine bestellen. Der Versand ist ab 12 Flaschen oder ab CHF 120.00 gratis. Nach erfolgtem Import stellen wir die Weine per Vinolog gerne zu oder sie können in Niederhasli abgeholt werden.

Um sicher zu sein, dass ihre Weine vorrätig sind, bitten wir Sie um Ihre Bestellung bis spätestens **Mittwoch, 14. April 2021**

Olivénöl: Wir importieren für Sie die Olivenöle des Jahrgangs 2020 und erweitern unser Angebot mit einem biologischen Extravergine. Das Öl kann nur direkt in Niederhasli bezogen werden. Bei grösseren Bestellungen organisieren wir die Lieferung.

Neu im Sortiment:

Langhe DOC Bianco 2019

Jedes Jahr erhöhen wir den Anteil an Sauvignon Blanc: 2019 sind es 64% Sauvignon Blanc und 36% Chardonnay.

AROSSA 2017

Statt Piemonte Albarossa nennt sich dieser Wein *Vino Rosso*, da er mehr als 15% Nebbiolo enthält. Ausbau 24 Monate in neuen Barriques.

Degukarton 1 - Der Querschnitt

- 1 Flasche Langhe DOC Chardonnay 2019
- 1 Flasche Langhe DOC Bianco 2018
- 1 Flasche Langhe DOC Bianco 2019
- 1 Flasche Barbera d'Alba DOC Superiore 2017 gold
- 1 Flasche Langhe DOC Rosso 2016
- 1 Flasche Albarossa 2017

Preis inkl. Versand: CHF 120.00
Bei Abholung: CHF 117.00 dazu gratis 1 Langhe Bianco 2018

Degukarton 2 - Die neuen Weine

- 3 Flaschen Langhe DOC Bianco 2019
- 3 Flaschen AROSSA 2017

Preis inkl. Versand: CHF 132.00
Bei Abholung: CHF 129.00 dazu gratis 1 Langhe Bianco 2018

Degukarton - Do-it-yourself

Stellen Sie sich Ihre Kartons selber zusammen, Gratisversand ab CHF 120.00 oder 12 Flaschen

Alle weiteren Informationen zu den Weinen finden Sie auf der nächsten Seite des Prospektes.

Es freut uns von euch zu hören.

Marie-Louise Bion, Lotti Ineichen und Alex Bion



MUCCI WEINE GMBH
Marie-Louise Bion
Dorfstrasse 27
CH-8155 Niederhasli
Mobile 079 414 89 47
E-mail ml.bion@bluewin.ch
www.cascinamucci.it

Italien-Piemont:
CASCINA MUCCI
Alex Bion und Lotti Ineichen
Loc. Mucci 2
IT-12050 Roddino
Mobile Alex 0039 335 8098721
Mobile Lotti 0039 349 6201920
skype alexanderbion
Threema DRSEU5AS
E-mail info@cascinamucci.it
www.cascinamucci.it



CHARDONNAY 2019 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 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00



LANGHE BIANCO 2018 LANGHE DOC BIANCO

Rebsorte: Sauvignon Blanc 50%, Chardonnay 50%
 Alkoholgehalt: 14,5%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: Stachel- und Johannisbeeren
 Geschmack: frisch, fruchtig, mineralisch, voll,
 gut ausbalanciert, langer Abgang
 Speisekombination: perfekt zu Fisch und Käse, zu vegetarischen Gerichten
 auch zu exotischen Speisen sehr passend
 Produktion: 1109 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 17.00



LANGHE BIANCO 2019 LANGHE DOC BIANCO

Rebsorte: Sauvignon Blanc 64%, Chardonnay 36%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: Blassgelb
 Nase: fruchtig, schwarze Johannisbeeren
 Geschmack: fruchtige Frische, intensiv, komplex
 schönes Süsse - Säure Spiel, langer Abgang
 Speisekombination: perfekt zu Fisch und Käse, zu vegetarischen Gerichten
 auch zu exotischen Speisen sehr passend
 Produktion: 660 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 17.00



BARBERA SUPERIORE 2017 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorten: Barbera 96%, Nebbiolo 4%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 10-24 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: frisch, Pflaumenaromen, intensiv
 Geschmack: komplex, facettenreich, Noten von dunklen Beeren,
 langer Abgang, noch sehr jungendlich
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Produktion: 1948 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum

Preis: CHF 21.00 Magnum 2016 in Holzkiste CHF 48.00



PERÒ 2016 LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: granatrot
 Nase: würzige Noten, Beeren
 Geschmack: warm, rund; weiche Tannine, langer Abgang
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten
 Produktion: 1068 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 21.00



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, feine Tannine, kräftig, sehr langer Abgang
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 1168 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum

Preis: CHF 21.00 Magnum in Holzkiste CHF 48.00



AROSSA 2017 VINO ROSSO

Rebsorte: Albarossa, Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 24 Monate in neuen Barriques
 Farbe: dunkles Rot
 Nase: dunkle Beeren, Brombeeren, dezentes Holz, intensiv
 Geschmack: sehr konzentriert, Waldfrüchte, Reifepotential
 Speisekombination: hervorragend zu kräftigen Gerichten
 Produktion: 597 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 26.00



SPEZIALANGEBOTE

MEROS 2016 Barbera 100%
 15,5%
 CHF 15.00 statt 17.50 *nur noch wenige Flaschen*

LANGHE ROSSO 2015 Nebbiolo 79%, Barbera 21%
 15,5%
 CHF 18.00 statt 21.00 *nur noch wenige Flaschen*

LANGHE ROSSO 2014 Nebbiolo 62%, Barbera 38%
 14,5%
 CHF 10.00 *nur auf Bestellung*

PERÒ 2014 Nebbiolo 100%
 14,5%
 CHF 10.00 *nur auf Bestellung*

BARBITO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE ADAPSSITE

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

Preis: CHF 21.00



AMICO DI SERA VINO AROMATIZZATO


Zusammensetzung: 50% Barbera, 50% Nebbiolo, Zucker
 Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte
 Alkoholgehalt: 18%
 Ausbau: im Barrique ausgebaut
 Nase: würzig, intensiv, anhaltend
 Geschmack: harmonisch, warm, kräftig, gut ausbalancierte Süsse
 nachhaltiger Abgang
 Speisekombination: als Digestif, passt sehr gut zu dunkler Schokolade
 Produktion: 380 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 21.00



OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE ITALIANO

Aus den Abruzzen: Oleificio Di Giampaolo, Catignano (PE)

Olivenöle: Inhalt 75 cl, Olivensorten Leccino und Dritta
 Classico: CHF 20.00
 DOP:  CHF 22.00
 Biologico: CHF 24.00 NEU

Zitronenöl, Peperonciniöl: Oliven werden zusammen mit unbehandelten Zitronen
 bzw. mit Peperoncini gemahlen und gepresst.
 Die unentbehrlichen Begleiter für die Grillseason.

Flaschen zu 25 cl CHF 12.00

