

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 **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 12.9.16 (Sauvignon blanc) bis 22.10.2016.

2017: Wieder ein milder Winter mit wenigen Niederschlägen, ein sehr heisser und sehr trockener Sommer folgte, trotz extremem Wassermangel reifen die Trauben sehr gut. Ernte Chardonnay und Sauvignon Blanc 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. Der Jahreszeit entsprechend niedrige Temperaturen. Blüte und Fruchtbildung regulär. Schöner Herbst mit gesunden Trauben. Eher späte Ernte für die Rotweine (5.9.-19.10.2018), Barbera und vor allem Nebbiolo niedrige Erträge. 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. Ernte 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

REBEN Eigene Weinberge in Roddino (1.850 ha):
 0.820 ha Barbera d'Alba (Pflanzjahre: 2002, 2007, 2017, 2018)
 0.500 ha Langhe Nebbiolo (Pflanzjahre: 2001, 2003, 2007)
 0.085 ha Albarossa (Pflanzjahre 2007, 2015)
 0.280 ha Chardonnay (Pflanzjahr 2012)
 0.160 ha Sauvignon Blanc (Pflanzjahre 2014, 2018)

NÄCHSTE DEGUSTATION Samstag 16. November 2024

www.cascinamucci.it ➔ Mucci Weine ➔ NEWS

KONTAKTE

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

Italien
 Cascina Mucci
 Alexander Bion und Carlotta Ineichen
 Località Mucci 2
 IT - 12050 Roddino
 Mobile A 0039 335 809 87 21
 Mobile C 0039 349 620 19 20
 E-Mail info@cascinamucci.it
www.cascinamucci.it

VERSANDKOSTEN

Beachten Sie!
 keine Versandkosten ab 12 Flaschen
 siehe auch: www.cascinamucci.it
 ➔ Mucci Weine ➔ BESTELLUNG

ZAHLUNGSMITTEL



UNSERE WEINE

APRIL 2024



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, elegant und kräftig
 Speisekombination: als Apérowein zu Fisch, Käse
 2021er auch zu exotischen Speisen

Produktion: 1656 / 1500 Flaschen à 75 cl
 Preis: CHF 15.00



CHARDONNAY 2022

LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Banane, Pfirsich
 Geschmack: frisch, fruchtig, sehr kräftig, cremig, weich
 Speisekombination: als Apérowein zu Fisch, Käse, zu exotischen Speisen

Produktion: 1602 Flaschen à 75 cl
 Preis: CHF 15.00



LANGHE SAUVIGNON 2020

LANGHE DOC SAUVIGNON

Rebsorten: Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%
 Alkoholgehalt: 15%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: fruchtig, schwarze Johannisbeeren
 Geschmack: fruchtige Frische, kräftig, komplex
 schönes Süsse - Säure Spiel, langer Abgang
 Speisekombination: perfekt zu Fisch und Käse, zu vegetarischen Gerichten
 auch zu exotischen Speisen sehr passend

Produktion: 784 Flaschen à 75 cl
 Preis: CHF 17.00 nur noch wenige Flaschen



LANGHE SAUVIGNON 2022

LANGHE DOC SAUVIGNON

Rebsorten: Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: fruchtig, grüne Paprika, Stachelbeeren
 Geschmack: fruchtige Frische, sehr kräftig, komplex
 würzig, weich, voll
 Speisekombination: passt zu Fisch und Käse, zu vegetarischen Gerichten
 auch zu exotischen Speisen sehr passend

Produktion: 876 Flaschen à 75 cl
 Preis: CHF 17.00



PERÒ 2017

LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 15%
 Ausbau: 36 Monate in zum Teil neuen Barriques
 granatrot
 Farbe: Tabak, reife Amarenenkirschen, Rosen
 Nase: würzig, warm, rund; schöne Tannine,
 Geschmack: Schokolade, langer Abgang
 passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,
 zu Hartkäse

Speisekombination:
 Produktion: 1983 Flaschen à 75 cl
 Preis: CHF 21.00



PERÒ 2018

LANGHE DOC NEBBIOLO

Rebsorte: Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 34 Monate in zum Teil neuen Barriques
 granatrot
 Farbe: Tabak, reife Pflaumen
 Nase: würzig, warm, rund; sehr weiche Tannine,
 Geschmack: langer Abgang
 passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten,
 zu Hartkäse

Speisekombination:
 Produktion: 1184 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
 rubinrot
 Farbe: würzig, Pflaumen, Rosen, ausbalanciert
 Nase: reife Früchte, feine Tannine, kräftig, sehr langer Abgang
 Geschmack: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten

Speisekombination:
 Produktion: 1168 Flaschen à 75 cl, 42 Magnum

Preis: CHF 21.00
 Magnum in Karton/Holzbox CHF 44.00/48.00



BARBERA SUPERIORE 2020

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 16,5%
 Ausbau: 12-24 Monate in zum grossen Teil neuen Barriques
 dunkles Purpur
 Farbe: intensiv, Pflaumenaromen, Vanille
 Nase: voll, sehr dicht, Noten von dunklen Beeren,
 Geschmack: langer Abgang
 passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen

Speisekombination:
 Produktion: 2683 Flaschen à 75 cl, 26 Magnum

Preis: CHF 21.00 Magnum im Karton CHF 44.00



BARBITO 2011

VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

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 20.00



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, ideal zu dunkler Schokolade
 Produktion: 380 Flaschen à 50 cl
 Preis: CHF 20.00



WEITERE PRODUKTE

Ligurien/Piemont: Ferrari Specialità, Roreto di Cherasco

Trüffelöl: Tartufo Bianco in
 Olio Extra Vergine 100 ml CHF 14.00