

# Tapeó

Brasserie  
Ziegelhof



## Cava - der spanische Champagner

### Cava D.O.

Finca La Porxada St. Marçal

Lácria Brut

Fr. 48.60

Macabeo, Chardonnay, Parellada Xarel.lo

Hellgoldene Farbe, mit reichlich Bildung von Blasen und dichte Krone. In der Nase sehr weich, um die lange Zeit des Alters zu bezeichnen. Bekannt für seine Weichheit.

### Juvé y Camps S.A.

Juvé y Camps reserva

Fr. 9.70 Fr. 58.20

Macabeo, Xarel-lo, Parellada

Fruchtige, blumige Note; komplexe Struktur; cremige Frische mit langem Finale

Juvé y Camps gran reserva

Fr. 70.40

Juvé y Camps gran reserva Magnum

Fr. 145.00

40% Macabeo, 20% Xarel-lo, 40% und Parellada

Anmutende Farbe mit feinen Bläschen. Das Bouquet vereint Aromen von Apfel und Zitronen. Mit genau dem richtigen Säuregrad und beeindruckenden Balance, liegt er frisch auf der Zunge. Starker Abgang mit einem Hauch Zitrone.

Juvé y Camps rosado reserva

Fr. 9.90 Fr. 59.40

100% Pinot Noir

Die Aromatik erinnert an sommerliche Beerenfrüchte wie Erdbeeren, Himbeeren, dazu ein Hauch Orangenschale. Das verleiht diesem Cava eine unglaubliche Finesse.

## Schaumwein

### Navarra D.O.

Bodegas Ochoa

Moscato de Ochoa (Schaumwein)

Fr. 56.40

Xarel-lo, Parellada, Trepat

Brillantes helles goldgelb; Typische Moscatelaromen nach weissen Rosen, reifer Furcht und Andeutungen an Zitrusfrüchte. Im Gaumen ist er frisch und elegant mit eigenem Charakter und einem leichten Perlage.

### Bierzo D.O.

Bodegas Prada a Tope

Xamprada Brut

Fr. 51.00

50% Gdello, 50% Chardonnay

Goldgelbe Farbe. In der Nase Nuancen strukturierter Aromen. Im Gaumen viel Körper, Frische, Fruchtigkeit.

# Tapeó

Brasserie  
Ziegelhof



## Weisswein

### Rioja D.O.

Bodega Martinez Lacuesta

Martinez Lacuesta Rioja blanco

Fr. 6.90 Fr. 41.50

100% Viura

Strohgelbe Farbe; Flüchtiger Duft von frischen Früchten. Frische angenehme Weinsäure, angenehmen im Abgang.

### Navarra D.O.

Bodega Ochoa

Ochoa dulce (Dessertwein) 4cl / 5.0 dl

Fr. 6.80 Fr. 57.00

100% Moscatel

Brillantes goldgelb, Aromatische Komplexität mit kräftiger Nase. Frische Röstaromen, typisch für die Rebsorte. Im Geschmack ist er ausgewogen und die Frische verstärkt seine Fruchtigkeit, die im Abgang lange präsent ist.

Ochoa blanco

Fr. 7.30 Fr. 43.60

70% Viura, 23% Chardonnay, 7% Moscatel

Jugendliche grün-gelbe Farbe; Frisch, fruchtige und blumige Helles gelb, mit grünen Reflexen. Kräuteraromen, und Zitrusfrucht. Frisch und fruchtig im Mund, ausgewogene Säure und gut strukturiert

### Somontano D.O.

Bodega Sommos

Somos Varietales blanco

Fr. 7.00 Fr. 41.80

Chardonnay 40%, Gewürztraminer 40%, Pinot Noir 20%

Das intensive, mineralische Bouquet verströmt Aromen von Rosenblüten, hellen Früchten und Wildkräutern. Am

### Rueda D.O.

Bodega Martinez Lacuesta

Martinez Lacuesta Verdejo

Fr. 7.90 Fr. 46.80

100% Verdejo

Zitronengelb, klar und hell. In Nase leichte Aromen von Honig und grüne Apfel. Im Gaumen sehr aromatisch, mit gutem Körper und guter Säure. Hinterlässt lang anhaltender, angenehmer Abgang.

Martinez Lacuesta Sauvignon

Fr. 50.80

15% Sauvignon Blanc

Intensives Strohgelb, goldene Töne, klar und hell. Sein frisches Aroma erinnert an Aprikosen und exotischen Früchte. Im Gaumen intensiv, vollmundig und frisch. Hinterlässt lang anhaltender, angenehmer Abgang.

### Calatayud D.O.

Bodegas San Alejandro Graciàn

Baltasar Graciàn blanco

Fr. 37.80

100% Macabeo (Viura)

Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Fruchtig und erfrischend, angenehm im Gaumen und erfrischend.

# Tapeó

Brasserie  
Ziegelhof



## Weisswein

### Rias Baixas D.O.

Bodega Gallegas Miudiño

Miudiño Albarino

Fr. 7.60 Fr. 45.00

100% Albariño

Glänzendes Strohgelb. Aroma frisch, frisches Obst, weiße Blumen, ausdrucksvoll. Am Gaumen geschmackvoll, fruchtig, gute Säure, ausgewogen

### Ribeiro D.O.

Bodegas Viña Mein

Viña Mein

Fr. 56.80

90% Treixadura, 2% Godello, 2% Torrontés, 2% Loureira, Goldfarbe; Blumige und süsse Aromen, die sich voll in der Nase ausbreiten. Im Gaumen ausgewogene und vielfältige Gewürze, fein, elegant und langanhaltend. Köstlich und unvergesslich das Finale.

### Somontano D.O.

Bodega Sommos

Somos Varietales blanco

Fr. 7.00 Fr. 41.80

Chardonnay 40%, Gewürztraminer 40%, Pinot Noir 20%

Das intensive, mineralische Bouquet verströmt Aromen von Rosenblüten, hellen Früchten und Wildkräutern. Am Gaumen ist der Wein saftig und ölig mit langem Nachhall.

### Empoeda D.O. (Costa Brava)

Castillo Perelada

Perelada blanc Pescador

Fr. 36.40

Macabeo, Parellada, Xarel.lo

Ein "vino de aguja". Aufgrund seiner Kohlensäure der ideale Sommerwein. Die Perlage entsteht durch natürliche Gärung. Ein Wein mit einer langen Tradition.

### Calatayud D.O.

Bodegas San Alejandro Gracià

Baltasar Gracià blanco

Fr. 37.80

100% Macabeo (Viura)

Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Fruchtig und erfrischend, angenehm im Gaumen und erfrischend.

### Terra Alta D.O.

Celler Bàrbara Forés

El Quinta Barrique

Fr. 58.80

100% Garnacha blanca

Gelbe Farbe; Aromen von gereiften Früchten, Aprikosen, Zwetschgen, frische Gräser und Blumen; Im Gaumen ausgeglichen und wohlschmeckend.

### Méntrida D.O.

Las Verdosa, Toledo

Arrayán blanco

Fr. 86.00

100% Albillo Real

Goldfarbe, Blumige und süsse Aromen, die sich in der Nase ausbreiten. Im Gaumen ausgewogene, vielfältige Gewürze, fein, elegant und langanhaltend. Köstlich und unvergesslich das Finale.

# Tapeó

Brasserie  
Ziegelhof



## Rose

### Rioja D.O.

1 dl 7.5 dl

Bodega Martinez Lacuesta

Martinez Lacuesta rosé

Fr. 7.30 Fr. 43.80

100% Garnacha

Mit einem Minimum an Farbenextraktion erinnert an einer Zwiebelschale; sauberer Duft in der Nase; ist frisch im Gaumen, angenehme Noten von Weinsäure und Zitronen.

### Méntrida D.O.

Las Verdosa, Toledo

Arrayan rosado

Fr. 42.40

60% Merlot 40% Syrah

Erdbeerrosa von mittlerer Dichte. Aromen von roten Früchten, Sauerkirschen und weissen Blumen; Dick und einhüllend im Gaumen, frisch im Abgang.

### Navarra D.O.

Bodegas Ochoa

Ochoa rosado

Fr. 7.50 Fr. 44.50

50% Garnacha 50% Cabernet Sauvignon

Himbeerfarben, brillant und bläuliche Töne die auf seine Jugendlichkeit hindeuten. Die Nase ist nach dem Öffnen verhalten und entwickelt sich zu unglaublicher Komplexität: rote Früchte, Anklänge an frische Trauben und eine Mineralität, die seinen Ursprung verdeutlichen. Im Geschmack ist er komplex mit langem Nachhall.

### Bierzo D.O.

Bodegas Prada a Tope

Palacio de Canedo

Fr. 42.40

70% Mencía 30% Godello

Dunkelrosa. In der Nase sind Zimt und rote Früchten. Im Gaumen ist er heiternd, funkelnd überraschend.

### Calatayud D.O.

Bodegas San Alejandro Gracià

Baltasar Gracià rosado

Fr. 38.40

100% Garnacha

Lachsfarbig mit violetten Reflexen. In der Nase Nuancen von Erdbeeren. Kräftiger Körper, schöner Abgang.