

Tapeó

Brasserie
Ziegelhof



Cava - der spanische Champagner

Cava D.O.

Finca La Porxada St. Marçal

Lágrima Brut

Fr. 53.00

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 Alterns 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. 10.80 Fr. 64.80

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, Trepal

Brillantes helles goldgelb; Typische Moscatelaromen nach weissen Rosen, reifer Frucht 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

100% Viura

Strohgelbe Farbe, Intensive fruchtige und blumige Aromen (tropische Früchte, Banane, Apfel, Zitrone), Schöne Struktur, ausgeglichene Säure mit langanhaltendem Nachhall.

Navarra D.O.

Bodega Ochoa

Ochoa dulce (Dessertwein) 4cl / 5.0 dl Fr. 6.90 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. 45.60

70% Viura, 23% Chardonnay, 7% Moscatel

Helles gelb grünen Reflexen. Kräuteraromen, und Zitrusfrucht. Frisch und fruchtig im Mund, ausgewogene Säure, gut strukturiert.

Rueda D.O.

Bodega S. Arroyo

Arroyo Verdejo

Fr. 7.90 Fr. 47.40

100% Verdejo

Erfrischender und aromatischer Verdejo. Frisch, mit ausgeprägten Sortencharakter. Von seinen saftigen Aromen tropischer Früchte wie Papaya und Mango bis zu seinem zarten floralen Hintergrund mit Kräuternoten.

Bodega Martinez Lacuesta

Martinez Lacuesta Verdejo

Fr. 49.20

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.

Méntrida D.O.

Las Verdosa, Toledo

Arrayán blanco

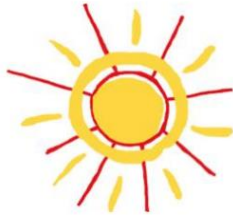
Fr. 65.00

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.

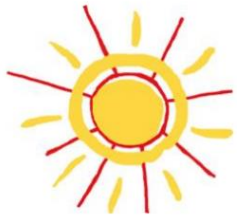
Tapeó

Brasserie
Ziegelhof



Tapeó

Brasserie
Ziegelhof



Weisswein

Somontano D.O.

Bodega Sommos

Somos Varietales blanco Fr. 7.80 Fr. 46.80

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.

Rias Baixas D.O.

Benito Santos S.L.

EO Ocean Collection Fr. 8.00 Fr. 48.00

100% Albariño

Die allesamt über 30 Jährigen Traubenstöcke ergeben einen vollen mineralischen Wein. Atlantik im Glas!

Bodega Santiago Ruiz

Santiago Ruiz Fr. 49.00

72% Albariño, 13% Loureiro, 6% Treixadura,

5% Caiño Blanco, 4% Godello

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase intensiv, frisch und komplex. Kombination der Noten von Steinobst, Vanille und Zitrusfrüchte mit Balsamico-, Anis- und Mineralnoten. Im Mund ist er komplex, mit einem süßen Einstieg, vollmundig und überwiegend Zitrusnoten. Die Kombination der fünf autochthonen Sorten verleiht ihm eine außergewöhnliche Komplexität.

Ribera del Guadiana D.O.

Bodegas Encina Blanca

Blanco 12 Cepas Fr. 59.50

58% Chardonnay, 4% Cayetana, 4% Pardina, 4% Alarije,

4% Cigüentes, 4% Montúa, 4% Beba, 4% Colombard,

4% Zurieles, 4% Hebén, 4% Folgasao, 4% Verdejo Serrano,

4% Bastardo blanco, 4% Airén

Exzellenter, harmonischer Weisswein aus einer der ältesten Weinregionen Spaniens. 42% Coupage aus über 100 jährigen Reben. Brillante stroh-gelbe Farbe; Fruchttige (Pfirsich, Ananas), blumige Aromen in der Nase; Im Gaumen frisch, fruchtig mit angenehmer Säure und einem leicht zitrischen Abgang.

Rose

Rioja D.O.

1 dl 7.5 dl

Bodega Martinez Lacuesta

Martinez Lacuesta rosé Fr. 7.50 Fr. 45.00

100% Garnacha

Mit einem Minimum an Farbenextraktion erinnert an einer Zwiebschale, 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. 45.00

50% Garnacha 50% Cabernet Sauvignon

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

Ribera del Duero DO

Bodega S. Arroyo

Arroyo Rosé Fr. 7.80 Fr. 46.80

100% Tempranillo (Tinta de Pais)

Der Rosado von Arroyo ist ein kleiner Kraftprotz von einem Rosé. Regelmässig belegt einen der vorderen, machmal auch den ersten Platz, wenn es darum geht, den besten Rosado aus Ribera del Duero zu küren.

Seine kräuterwürzigen Noten machen ihn zum perfekten Begleiter für deftiges Grillgut. Und seine Frucht sorgt für den Rosé-typischen Charme.