

*Sehr geehrte Gäste,*

*unser Anliegen ist es Ihnen besonders guten Wein mit einem hervorragendem Preis- Leistungsverhältnis anbieten zu können.*

*Fast alle Weine für den Jodquellenhof wählt Philipp Schwander aus, einer der knapp 250 Weinexperten auf der Welt, die den Titel „Master of Wine“ führen dürfen.*

*Er sucht in Österreich, Italien, Frankreich und Spanien nach bisher unbekanntem Weinen, die in ihrer Qualität oft hochdekorierten Weinen überlegen sind.*

*Bei allen Weinen, die bei uns mit „Selection Schwander“ gekennzeichnet sind, nimmt sich Philipp Schwander die Zeit, mehrmals jährlich in die einzelnen Weinregionen zu fahren und die Weine vor Ort zu prüfen. Dadurch kommen Sie nun in den Genuss von hervorragenden Weinen, die im Moment noch als „Geheimtipp“ gehandelt werden.*

*Besonders ist auch, dass Philipp Schwander sich in seiner Auswahl immer nur auf die besten Fässer eines Jahrganges beschränkt. Dadurch sind seine Weine nur in begrenzter Menge verfügbar. Wir können nicht sicherstellen, dass Sie bei Ihrem nächsten Besuch den gleichen Wein noch auf unserer Karte finden, wir garantieren aber dass wir Ihnen immer einen mindestens gleichwertigen Wein anbieten können.*

*Bei unseren deutschen und österreichischen Weinen haben wir darauf geachtet, für Sie eine kleine aber besondere Auswahl zu treffen. So zum Beispiel die Weine der Familie Hans Spindler aus der Pfalz, die uns verwandtschaftlich verbunden ist und schon seit 1929 den Jodquellenhof beliefert. Oder von Markus Schneider, der neben Hans Spindler zu den besten Winzern in der Pfalz gehört. Unsere Weine aus dem Frankenland stammen von jungen Winzern, die in den letzten Jahren dank ihrem Engagement verschiedene Auszeichnungen bekommen haben.*

*Wir hoffen dass wir damit ein Spektrum anbieten, das verschiedene Geschmäcker und Vorlieben auf Ihre Rechnung kommen lässt.*

*Ihre  
Stefan Melder und Hans-Peter Kleinbenz*

**2006 Deidesheimer Herrgottsacker  
Riesling Kabinett trocken**

*Gelbe, saftige Frucht, Schmelz harmonisch, pikanter Riesling.*

0,75 l	23,40 €
0,50l	17,00 €
0,20l	8,40 €
0,10l	4,20 €

**2007 Spindler Forster Pechstein  
Riesling Spätlese trocken**

*Aufhellendes Gelb. Reifes Bouquet, Ananasnoten, recht füllig.  
Auch am Gaumen enorm feines und doch pfeffriges Säurespiel.*

0,75l	25,50€
0,50l	18,50€
0,20l	8,00€
0,10l	4,00€

**2006 Spindler Spätburgunder Rosé**

*Zarte hellrote Farbe, Duft nach roten Früchten. ein saftiger, frischer  
Sommerwein.*

0,75 l	23,40 €
0,50l	17,00 €
0,20l	7,40 €
0,10l	3,60 €

**2006 Spätburgunder Heinrich Spindler**

*Maischegärung, Weinausbau im großen Holzfass + 10%  
Barriqueausbau.*

*Der Wein: Samtig, weich, füllig, würzige Beerennoten, zarte  
Röstaromen*

0,75 l	24,80 €
0,50l	18,00 €
0,20l	7,80 €
0,10l	4,40 €

## Weißweine

### **2006 Azienda Agricola Ca' Lojera DOC**

*Herkunft: Südliches Ufer des Gardasees,  
Weinanbaugebiet Lombardei*

*Rebsorte: **Trebbiano di Lugana***

*Kräftige, weingelbe Farbe; vollfruchtige Blume; sehr angenehmer,  
intensiver Geschmack bei weicher Säure und herrlich langem  
Abgang; passend zu Fisch, Gemüse und Käse.*

0,75l	25,90€
0,50l	18,90€
0,20l	8,90€
0,10l	4,90€

### **2006 Esperanza**

#### **Verdejo**

**Winzer: Fernando Vegas**

*Sehr fruchtbetontes, verführerisches Bouquet; am Gaumen  
erfrischend, mit köstlicher Fruchtigkeit und den Aromen reifer  
Zitrusfrüchte. Trockener, mineralischer Ausklang.*

0,75 l	25,90 €
0,50l	18,50 €
0,20l	8,00 €
0,10l	4,00 €

### **2006 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC**

#### **Classico Superiore**

**Winzer: Maurizio Marconi**

*Jugendliches Aroma nach feinen Blüten; geschmeidig am Gaumen  
mit viel Eleganz, geprägt von einer dezenten, verführerischen  
Aromatik. Sehr anhaltend. Ausgezeichnet zu Fisch und  
Meeresfrüchten.*

0,75l	28,30€
0,50l	19,50€
0,20l	8,00€
0,10	4,00€

**2006 Château Thieuley blanc**  
**50% Sauvignon, 50% Sémillon**  
**Winzer : Francis Courselle**

*Feinduftiges Aroma; trocken und jugendlich am Gaumen, elegant, mit reiner, klarer Frucht, sehr sauberem Geschmack und einem belebenden Säurespiel. Ein äußerst gelungener Weisswein, der hervorragend zum Apéro und leichten Fischgerichten passt.*

0,75l 26,90€  
0,50l 18,50€  
0,20l 7,40€  
0,10 3,60€

**STEIN AM RAIN Federspiel ( Wachau )**  
**2007 Grüner Veltliner**  
**Winzer : Josef Jamek**

*Dieser Wein mit seinem unvergleichlichem mineralischem Aroma ist ein klassischer trockener Grüner Veltliner. Sein feinpfeffriges Aroma und sein volles Sortenbouquet machen diesen Wein, zu einem idealen Begleiter zu Fischgerichten und Geflügel. Man kann ihn aber auch hervorragend einfach nur so genießen.*

0,75l 25,50€  
0,50l 17,50€  
0,20l 7,00€  
0,10 3,40€

**RIED HOCHRAIN Federspiel trocken ( Wachau )**  
**2006 Weisser Burgunder**  
**Winzer : Josef Jamek**

*„Bei uns lebt Tradition und Moderne unter einem Dach.“  
ist ein Zitat von Josef Jamek.  
Für schonende Weinbereitung ist neueste Technik Voraussetzung, für den Charme der Weine sorgt der traditionelle Ausbau im Holzfass.  
Der Ried Hochrain Weisser Burgunder besitzt ein feines Bouquet und eine Säurestruktur, die in Kombination mit seiner betonten Fruchtnote einen echten Gaumenkitzler garantiert.*

0,75l 25,50€  
0,50l 17,50€  
0,20l 7,00€  
0,10 3,40€

**2007 Grauburgunder trocken**  
**Weingut K. Schneider & Sohn, Ellerstadt (Pfalz)**

*Der Wein wächst auf Leimboden mit Toneinlagen,  
was ihm ein sehr mineralisches, aber auch fruchtiges  
Bouquet verleiht. Auf der Nase ist er sehr floral  
und am Gaumen frisch und spritzig.*

0,75l 24,80€  
0,50l 17,00€  
0,20l 6,80€  
0,10l 3,40€

**2007 Sauvignon Blanc trocken**  
**Weingut K. Schneider & Sohn, Ellerstadt (Pfalz)**

*Ein Sauvignon von verschiedenen Rebpärzellen,  
ausschließlich Löß – Leimböden mit feiner Kalkeinlage.  
Was diesen Wein besonders auszeichnet, ist seine sortentypische  
Gesamtheit. Neben den mineralischen  
und zart säuerlichen Noten begeistert er mit ausgeprägtem  
Aprikosenaroma.*

0,75l 26,90€  
0,50l 18,50€  
0,20l 7,40€  
0,10l 3,70€

**2007 „Iphöfer Kronsberg“ trocken (Franken)**  
**Scheurebe Spätlese**  
**Weingut Hans Wirsching, Iphofen**

*Intensive Fruchtausprägung mit Aromen von Cassis und  
Grapefruitnoten,  
am Gaumen sehr komplex, feine Zitrusnoten und ein Hauch von  
Brennnessel,  
viel Struktur und Kraft, eine eingebundene aber präsente Säure  
begleiten den mineralisch langen Abgang.*

0,75l 28,30€  
0,50l 19,50€  
0,20l 7,80€  
0,10l 3,90€

**2006 „Eschendorfer Lump“**  
**Silvaner Kabinett**  
**Weingut Horst Sauer, Eschendorf (Franken)**

*Die klassische fränkische Rebsorte von einer der besten Lagen Frankens.*

*Im Geruch klare Fruchtaromen von Quitte und Banane, mit einer angenehmen mineralischen Note von Muschelkalk. Im Geschmack saftig, die eingebundene Säure lässt den Wein auf der Zunge tanzen.*

0,75l	25,50€
0,50l	17,50€
0,20l	7,00€
0,10	3,50€

**Rosewein**

**Jochinger Rosé ( Wachau )**  
**2007 Zweigelt trocken**

*Auf den Steinterassen der Wachau angebaut, von Hand gelesen und im Holzfass gereift. Leichter Roséwein mit zarter Herbe.*

0,75l	23,40€
0,50l	16,00€
0,20l	6,40€
0,10	3,20€

**Rotweine**

**2004 Icaro**  
**Vino Nobile di Montepulciano**  
**Winzer: Cecchetti**

*Mitteltiefes Granatrot; reichhaltiges, feines Sangiovese – Bouquet; am Gaumen sehr attraktiv und verführerisch, von mittlerem Gewicht, mit Eleganz und guter Frucht. Ein hochstehender Sangiovese.*

0,75l	29,70€
0,50l	20,50€
0,20l	8,20€
0,10	4,10€

**2005 Casanova di Neri**  
**Rosso di Montalcino COC**  
**100% Sangiovese**

*Das Weingut ist zur Zeit in Höchstform: im letzten Jahr wurde der 2001er Brunello Tenuta Nuova von Giacomo Neri durch den Wine Spectator als Bester Wein im Jahr 2001 weltweit gekürt.*

*Wir haben zur Zeit nur den kleinen Bruder vom Brunello, eben den Rosso di Montalcino. Er ist 100% Sangiovese, im Barrique ausgebaut. Er ist kräftig, mit einem langen Abgang und ist ein idealer Begleiter zu kräftigen Fleischspeisen .*

0,75l 28,70€  
0,50l 19,50€  
0,20l 7,20€  
0,10 3,10€

**2004 Somontano**  
**46% Tempranillo, 8% Merlot, 46% Cabernet –**  
**Sauvignon**  
**Winzer: Lorenzo Bestué**

*Jugendliches, tiefes Purpur; mit sehr gefälliger, aromatischer Frucht; kraftvoll, ohne schwer zu sein, elegant, mit Finesse und guter Struktur.*

0,75 l 29,90 €  
0,50l 20,50€  
0,20l 8,20€  
0,10l 4,10€

**2004 Chateau de Birot**  
**70% Merlot, 30% Cabernet – Sauvignon**  
**Winzer: Eric Fournier**

*Sattes Rubinrot; verhaltenes Bouquet, das sich nach einer gewissen Zeit öffnet und eine feine Merlot – Würze verströmt; kraftvoll am Gaumen, jedoch mit Eleganz und Stil; bereits äußerst schmackhaft, benötigt aber noch etwas Zeit. Idealerweise 2 Stunden vor dem Konsum öffnen. Das heißt, am besten bestellen Sie den Wein bei unserem Team, schon am Vortag.*

0,75 l 29,90 €  
0,50l 20,50€  
0,20l 8,20€  
0,10l 4,10€

**2005 Chateau de Montfaucon**  
**Cotes-du-Rhone**  
**Winzer: Rodolphe de Pins**

*Leuchtendes Purpur; jugendliches, reichhaltiges Bouquet nach reifen Beeren; am Gaumen mit nobler, köstlicher Frucht, wohlproportioniert und ausgewogen, warm und kraftvoll, mit hinreißender Eleganz und großer Länge.*

0,75 l 31,90 €  
0,50l 23,00€  
0,20l 8,80€  
0,10l 4,40€

**2004 Rioja Aurum**  
**Crianza ( Murua, rot )**  
**Winzer: Masaveau**

*Selection Schwander  
Mitteltiefes Rot; fruchtbetontes, finessenreiches Bouquet; geschmeidig und verführerisch am Gaumen, weich fließend, abgerundet und sehr elegant. Ein köstlicher, femininer Wein für alle Tage, der auch den anspruchsvollen Geniesser zufrieden stellt.*

0,75 l 26,90 €  
0,50l 18,50€  
0,20l 7,40€  
0,10l 3,70€

**2004 Ripasso Monte Paradiso**  
**60% Corvina, 40% Rondinella**  
**Winzer: Andrea Baltieri**

*Sich schön entfaltendes Bouquet mit dezentem Kirscharoma; reichhaltig und abgerundet am Gaumen, überaus schmackhaft und vollmundig, mit Charme und guter Kraft. Vermag ohne weiteres leichten Amarone Paroli zu bieten.*

0,75l 35,30€  
0,50l 25,50€  
0,20l 9,80€  
0,10l 4,90€

**2006 Ursprung Cuvée trocken ( Pfalz )**  
**70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15%**  
**Portugieser**

*Ein Rotwein Cuvée aus den heißen Rebparzellen des Feuerberges.  
Die besten Charaktereigenschaften von allen drei Rebsorten sind in  
diesem Wein kombiniert.*

*Der Cabernet Sauvignon ist gerbstoffbetont mit feinen Röstaromen,  
der Merlot ist weich und schmeckt ein wenig nach Pflaumen.*

*Portugieser ist ein rubinroter Wein der sich durch eine frische Säure  
und leichten Körper im Geschmack auszeichnet.*

*Alles in allem ein sehr gelungener Cuvée.*

0,75l 23,40€

0,50l 16,00€

0,20l 6,40€

0,10l 3,20€

**2005 Spätburgunder „M“ trocken**  
**Weingut K. Schneider&Sohn, Ellerstadt (Pfalz)**

*Der Boden ist geprägt von Kalkmergel und kiesigem Terrassen-  
Schotter. Er ist ein farb-, tannin- und körperreicher, gehaltvoller  
Rotwein,*

*der sich mit den berühmtesten roten Burgundern Frankreichs  
messen kann.*

0,75l 31,90€

0,50l 22,00€

0,20l 8,80€

0,10l 4,40€

**2006 Zweigelt trocken**  
**Weingut Claus Preisinger, Gols, Burgenland**

*Klare Fruchtaromen von Weichseln, Schlehen und Kirschen  
präsentieren sich im Bouquet, welche sich aber am Gaumen  
niederspiegeln.*

*Im Mund ergänzt mit Würze und Nuancen von weißem Pfeffer,  
harmonisch und rund, unterstützt mit seidigen Tanninen und  
zartem Gerbstoff.*

0,75l 25,50€

0,50l 17,50€

0,20l 7,00€

0,10l 3,50€

### **Sekt und Prosecco**

#### ***Bisol „Selection Schwander“ Brut***

*Prosecco di Valdobbiadene DOC*

*Primus inter pares unter den Proseccos, da neben den sehr guten Lagen rund 20% tiefere Erträge als üblich erzielt werden. Es werden nur Trauben aus eigener Produktion verarbeitet und nach Rebbergen getrennt vinifiziert. Feinfruchtige, trockene Qualität, die die Eigenheiten des kalkhaltigen Bodens am besten zur Geltung bringen. Leichter und fruchtiger als Champagner. Ideal zu leichteren Fischgerichten.*

*Das Bouquet mit Anklängen von zarten Blütenaromen und reifen Früchten; elegant, mit cremiger Perlage und lang anhaltendem trockenem Abgang.*

0,10 l 5,10 €

0,75 l 32,00 €

#### ***Geldermann Carte bleue***

*Frisch-fruchtig und dabei ausgeprägt trocken, präsentiert sich Geldermann Carte bleue, eine moderne Komposition des Hauses aus Fruchtnoten-betonten Weinen und deren feiner Fruchtsäure. Wobei modern lediglich bedeutet, dass hier die jüngste Generation der Gründerfamilie ihren eigenen Geldermann kreieren durfte. An der Methode der traditionellen Flaschengärung, dem mindestens zwei Jahre dauernden Reifeprozess auf feinsten Hefe, sowie der Art, wie man diese wieder entfernt, wurde selbstverständlich nicht gerüttelt.*

0,10 l 4,10 €

0,75 l 31,00 €

#### ***Spindler Riesling Brut***

0,10 l 4,70 €

0,75 l 29,90 €

**Champagner**

*Heidsieck Blue Top Monopole*

0,1l 7,10 €

0,375 l 25,00 €

0,75 l 42,00 €

*Moet & Chandon brut Impérial*

0,75 l 53,00 €

0,375 l 34,00 €

*Veuve Cliquot brut*

0,75 l 53,00 €

0,375 l 34,00 €

*Für Sie neu auf unserer Weinkarte...*

**2007 Chardonnay**  
**Domaine de Montmarin**  
**Winzer : Philippe de Bertier**

*Mittelkräftig am Gaumen, sehr geschmeidig, mit eleganten Proportionen und viel Charme. Ganz erstaunlich für den Preis. Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Hors d'Oeuvres und Fischgerichten.*

0,75l 23,40€  
0,50l 16,00€  
0,20l 6,40€  
0,10l 3,20€

**2006 Caprice**  
**de Château La Tour Figeac**  
**St-Émilion a.c.**  
**70% Merlot, 30 % Cabernet – Franc**

*Mitteltiefes Purpur; verhaltenes, überraschend nobles Aroma; am Gaumen herrliche Frucht, nuanciert, wohlbalanciert, komplex. Ein superber Bordeaux für jeden Tag.*

0,50l 17,50€  
0,20l 7,00€  
0,10l 3,50€

**2006 Alidis Tinto**  
**Vina Mambrilla, Ribera del Duero**  
**Winzer: Fortunato Arranz**

*Tiefes, leuchtendes Purpur; sehr sauberes, jugendliches, feines Aroma; am Gaumen einnehmend und verführerisch, mit köstlicher Frucht.*

0,75l 24,80€  
0,50l 17,00€  
0,20l 6,80€  
0,10l 3,40€

**2005 Cantina del Mandrolisai**  
**Rosso Superiore DOC, Sardegna**  
**Cannonau, Bovale Sardo**

*Mitteltiefes Purpur; am Gaumen elegant und ausgewogen, keinesfalls schwer, mit feiner, würziger Aromatik und frischer Frucht. Ein sehr schmackhafter, bekömmlicher Rotwein! Ideal zu Pasta und Grilladen.*

0,75 l 26,90 €

0,50l 18,50€

0,20l 7,40€

0,10l 3,70€

**2005 Podere Abbadia**  
**Rosso Toscana IGT**  
**77% Merlot, 14% Sangiovese, 9% Cabernet**  
**Sauvignon**

*Kräftiges Purpur; in der Nase feine, reife Frucht, die noch verhalten ist; reichhaltig, mit guter Entwicklung am Gaumen, viel Charme, sehr attraktiver Frucht.*

0,75l 35,30€

0,50l 25,50€

0,20l 9,80€

0,10l 4,90€