

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinessen-Nahe-Hunsrück
Dienstsitz Bad Kreuznach
Gruppe Oenologie und Kellertechnik
Telefon Zentrale 0671 / 820 -0

Bamberger -333, Hamm -334,
Dr. Marbé-Sans -335, Schick -336
Fax -301

www.dlr-rnh.rlp.de



RheinlandPfalz

Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Rheinessen-Nahe-
Hunsrück

Kellerwirtschaftlicher
Informations-Service (KIS)

Nr. 5

23.09.2010

NAHE UND MITTEL RheIN 2010

REIFEENTWICKLUNG, VERGLEICHSKURVEN, BAKTERIELLER SÄUREABBAU, SEKTGRUNDWEINBERREITUNG, ROTWEINMAISCHEERHITZER

KIS Nr. 4 wurde am Montag von uns als Extraausgabe aufgrund der besonderen Säureverhältnisse über die Leitung von Dr. Müller verschickt. Sollte der Bericht nicht bei Ihnen (Verteilerschlüssel?) angekommen sein, melden Sie sich bitte in der Oenologie.

Reifeentwicklung

Der Wetterumschwung kam zur rechten Zeit! Wind und die höheren Tagestemperaturen haben Trauben und Boden gut abtrocknen lassen. Die kühlen Nachttemperaturen haben auch die Mikrobiologie in Schach gehalten, so dass Trauben und Winzer etwas „durchatmen“ konnten. Der Fäulnisstand ist auch deswegen weitgehend auf dem Stand vom Freitag geblieben - die Trauben konnten dabei von der weiteren Reifeentwicklung profitieren.

Die Mostgewichte sind zum Glück deutlich angestiegen – bei den weißen Sorten 8 -10 °Oe, bei den roten Sorten 6- 8 °Oe. Die Sonne hat ihre Wirkung nicht verfehlt und so langsam zeigen sich die Mostgewichte in einem freundlicheren Licht. Leider kann das beim Säuregang nicht in der Form bestätigt werden. Die kalten Nächte verlangsamen den Säurerückgang und so kommt es, dass bei einzelnen Sorten auch Probleme bei der Entsäuerung entstehen können. Bei Weinsäurewerten um 5-6 g und Entsäuerungsspannen von 3-4 g wird die Weinsäure knapp werden und man muss überlegen, ob man nicht, je nach Konstellation, sogar im Moststadium eine Doppelsalz – Entsäuerung durchführen **muss**, um später im Wein noch ausreichend Weinsäure für Feinentsäuerungsmaßnahmen zu behalten. **Botrytis vermindert dazu die Weinsäure** noch, so dass sich **bei steigender Traubenfäulnis die Verhältnisse für eine Normalentsäuerung evtl. sogar noch verschlechtern**. Bevor also Planungen über Entsäuerungsmaßnahmen gemacht werden, muß man sich einen Überblick über die jeweilige Zusammensetzung der Säuren an der Gesamtsäure verschaffen.

Die ganz frühen Sorten sind z.T. gelesen, die Fäulnis hat aber auch schon bei Portugieser oder Scheurebe begonnen. Bei noch zu hohen Säurewerten bleibt die Hoffnung auf eine weitere Reife und damit dem Abbau der Äpfelsäure. Dort wo es geht, sollte man noch eine negative Vorlese durchführen, um den gesunden Trauben eine weitere Ausreife gönnen zu können. Die

Mostgewichtschwankungen verringern sich mittlerweile, da die Zuwächse im oberen Bereich kleiner werden und die Anlagen mit niedrigeren Mostgewichten nachziehen. Bleibt es so beim Wetter, so bestehen auch weiterhin bei Riesling und Spätburgunder noch gute Möglichkeiten – die Säure wird aber auch dort letzten Endes bei der Ernte deutlich erhöht sein. Die Weinsäurewerte müssen auch dort im Auge behalten werden.

Müller – Thurgau ist zum größten Teil gelesen, bei anhaltender Trockenheit trocknen derzeit Botrytistrauben sogar ein und es können Mostgewichte über 100° Oechsle gemessen werden. Die Entsäuerung konnte hier meistens mit dem Normalverfahren erledigt werden, da bei 9 -11 g/l Gesamtsäure ausreichend Weinsäure vorhanden war. Bei **Bacchus, Faber, Huxel** wurde dagegen bei knapper Weinsäure und Gesamtsäurewerten von bis zu 13 g/l häufig die Doppelsalz - Entsäuerung im Most notwendig. Bei **Weißburgunder, Grauburgunder** und **Scheurebe** ist die Traubenfäulis stehen geblieben. Sollten am Wochenende evtl. wieder Niederschläge kommen, so wird auch hier gelesen werden müssen, bevor die physiologische Reife erreicht ist. Empfehlungen zur Entsäuerung sind vom Weinsäuregehalt abhängig - die Gesamtsäuren liegen zwischen 11 und 13 g/l - der Geschmack der Trauben ist noch sehr unbefriedigend. **Silvaner** ist noch relativ gesund, die weitere Entwicklung muss abgewartet werden. Die Mostgewichte erreichen zum Teil aber schon 75° Oechsle. **Riesling** hat in der letzten Woche gute Fortschritte gemacht, die Mostgewichte gehen in guten Lagen schon auf 80° Oechsle zu. Leider sind die Säuregehalte noch so hoch, dass die spätere Säureabsenkung mit viel Bedacht angegangen werden muss. Im Vergleich zu den anderen Sorten liegen jedoch die Weinsäuregehalte deutlich höher - derzeit messen wir 9-10 g/l Weinsäure.

Die scharfe Vorklärung hat sich bei den weißen Sorten als sehr positiv erwiesen. Die Flotation konnte die Verarbeitung beschleunigen und viel Druck aus der Mostverarbeitung herausnehmen. Die Phasentrennung gelang relativ gut, Ausnahme blieben Moste aus sehr faulen Trauben. Bei warmen Temperaturen kann die Angärung durch eine Mostschwefelung deutlich verzögert werden. Dadurch gewinnt man zusätzliche Zeit bei der Sedimentation.

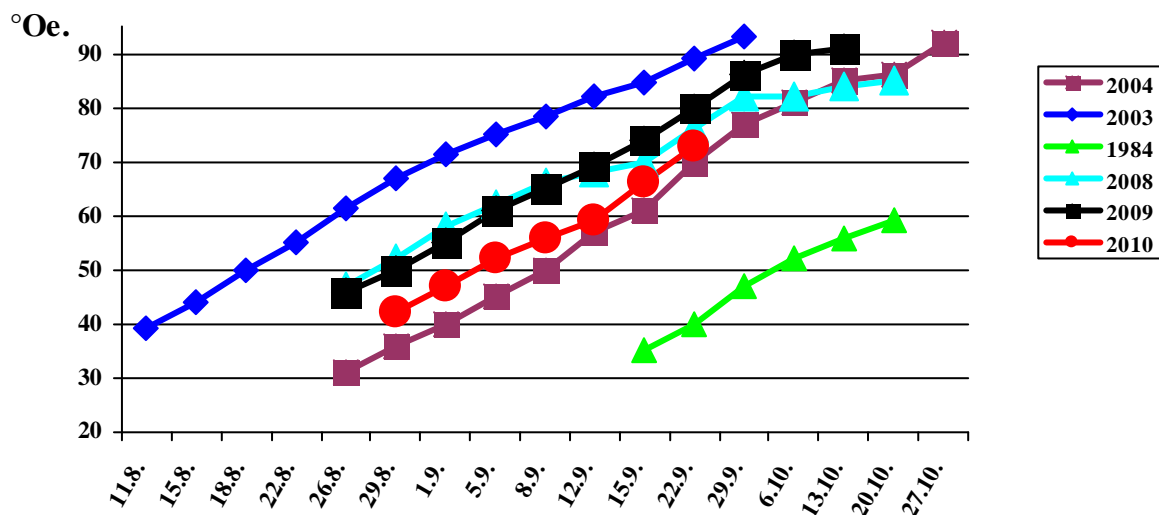
Dornfelder hat in den vergangenen Tagen eine erfreuliche Entwicklung genommen. In den besten Anlagen sind die Trauben sogar reif und Beeren beginnen sich vom Stielgerüst zu lösen. Die Anlagen müssen kontrolliert werden und im Einzelfall rasch gelesen werden. In Anlagen mit niedrigeren Mostgewichten bleiben hoffentlich noch einige Tage Zeit bis zur Lese. **Regent** ist zum großen Teil bei sehr mäßigen Erträgen schon gelesen - die analytischen Daten konnten durchaus überzeugen. **Portugieser** entwickelt so langsam Traubengeschmack - die Mostgewichte gehen auf 70° Oechsle zu, die Säurewerte sind jedoch immer noch zu hoch. Die Fäulnis beginnt und die Lese wird nicht mehr weit hinauszuschieben sein. Je nach Säuregehalt wird es bei Weinsäurewerten um die 5 g schwierig, zufrieden stellende End-Ergebnisse zu erreichen. Die Sorte könnte sich in diesem Jahr aufgrund der hohen Gesamtsäurewerte zur Problemsorte entwickeln. Bei **Spätburgunder** bleibt noch mehr Zeit für die Entwicklung. Die Trauben sind gesund, die Mostgewichte erfreulich in der Zunahme und die Säure weniger erfreulich in der Abnahme. Es wäre schön, wenn dem Spätburgunder noch weitere 14 Tage Sonnenschein geboten werden könnten.

Die Alkoholgehalte werden in diesem Jahr gegenüber 2009 niedriger ausfallen, da auch bei den höheren Säurewerten die Alkoholausbeute niedriger ist. Trotz allem ist aber bei der Anreicherung einzelner Weine zu berücksichtigen, dass die Weine nur um **maximal 24 g/l angereichert** werden dürfen. Eine erhöhte Anreicherung wird zwar diskutiert, sie soll wohl auch beantragt werden, sie ist aber nur per Ausnahmegenehmigung der Bundesregierung über Brüssel zu erreichen. **Derzeit ist eine EU - Genehmigung zur Erhöhung der Anreicherungsstärke auf 28 g/l noch nicht absehbar! Bevor kein grünes Licht aus Brüssel kommt, führt eine Anreicherung über die 24 g/l hinaus zur Nichtverkehrsfähigkeit des Weines.** Sofern die Ausnahmegenehmigung zur erhöhten Anreicherung ausgesprochen wird, werden wir Sie davon sofort in Kenntnis setzen.

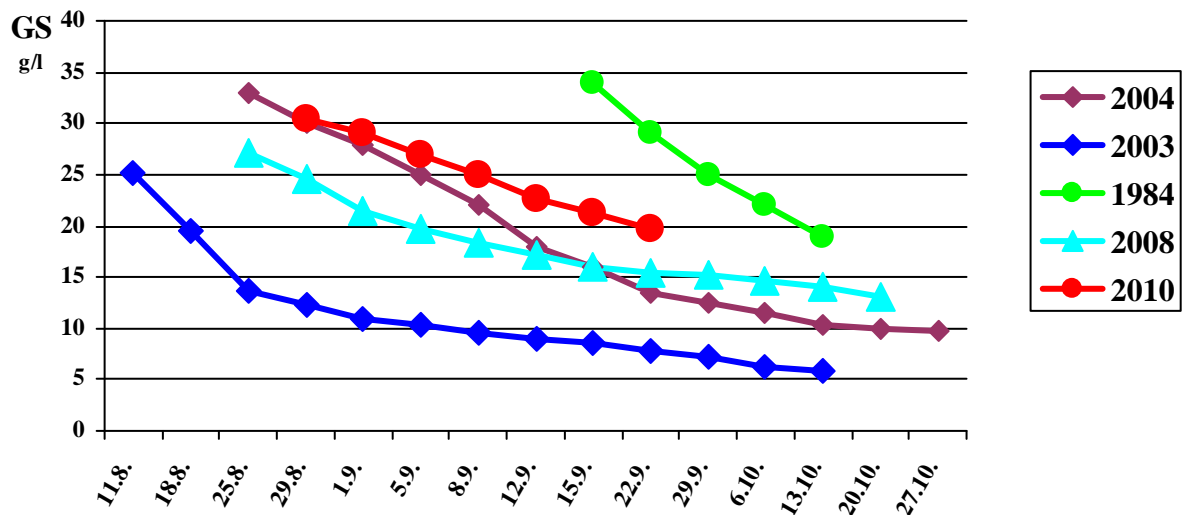
<u>Reifedaten</u> (20.9. 2010)		<u>2010</u>	<u>2009</u>
Riesling:	64 - 78° Oe	Ø 71	Ø 79°
Dornfelder:	61 - 97° Oe	Ø 77	Ø 72°
Spätburgunder:	75 - 82° Oe	Ø 79	Ø 89°

<u>Reifedaten</u> (20.9. 2010)		<u>2010</u>	<u>2009</u>
Riesling:	18,8 – 23,6 g/l	Ø 20,6	Ø 13,0
Dornfelder:	9,5 - 14,2 g/l	Ø 10,9	Ø 7,6
Spätburgunder:	15,7 – 17,9 g/l	Ø 16,5	Ø 12,1

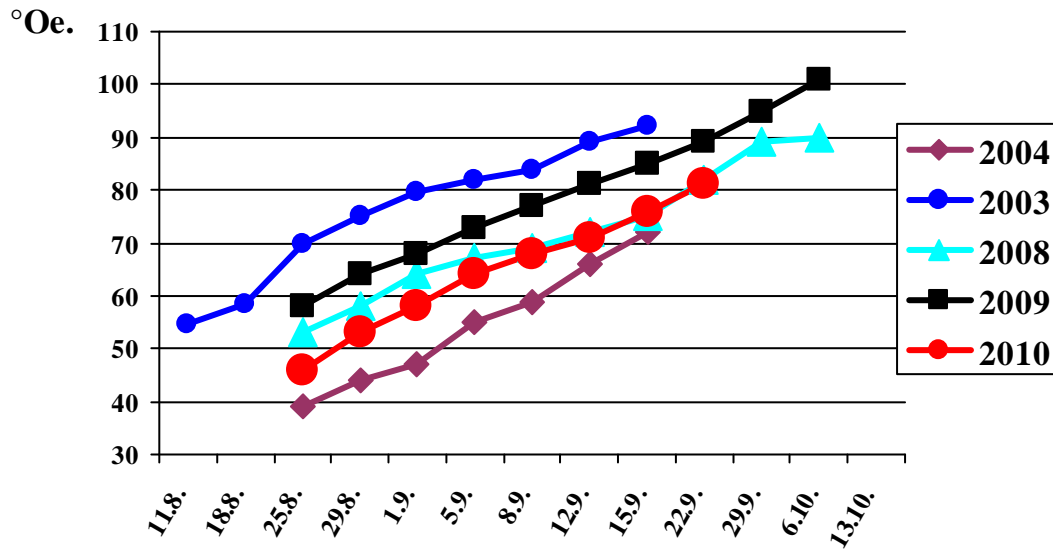
Mostgewichte Riesling



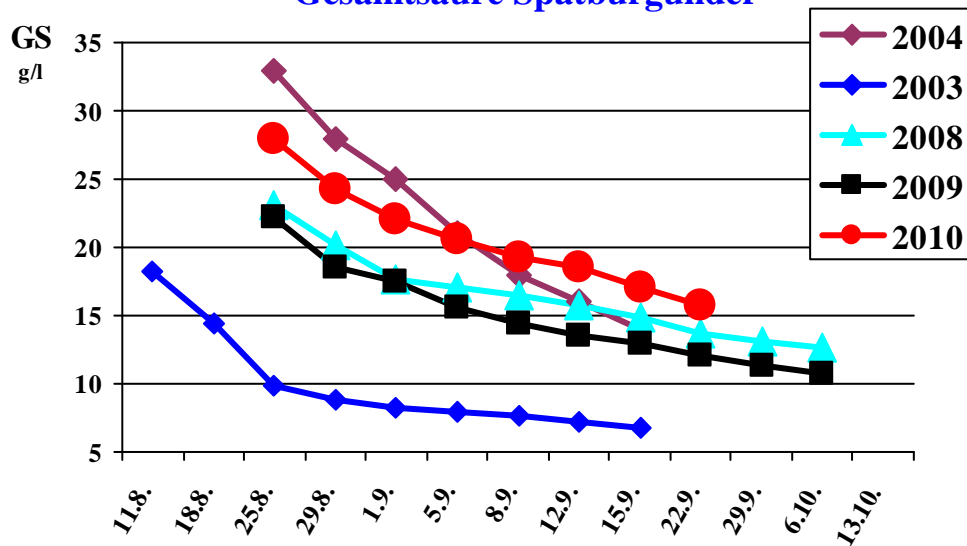
Gesamtsäure Riesling



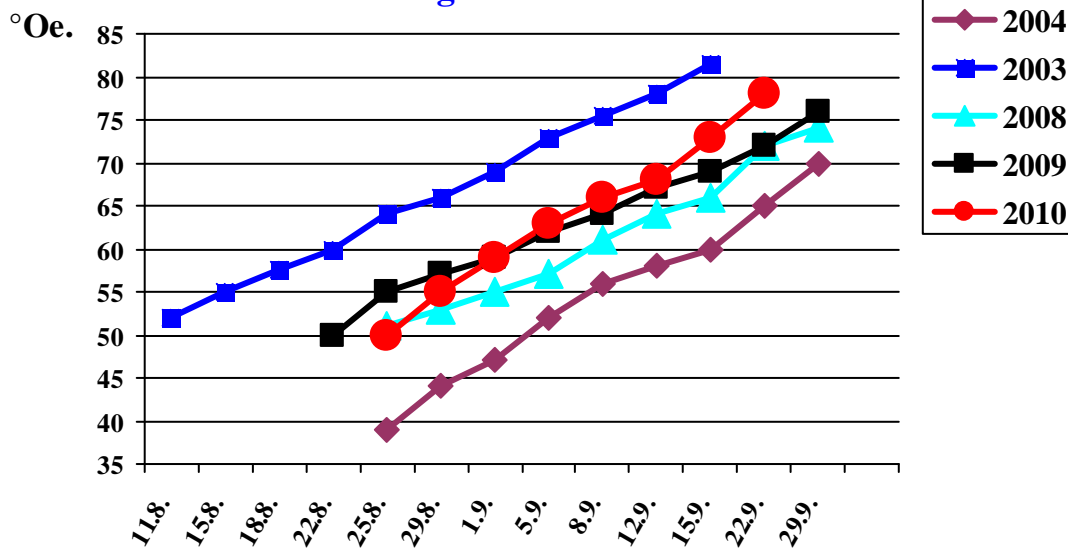
Mostgewichte Spätburgunder



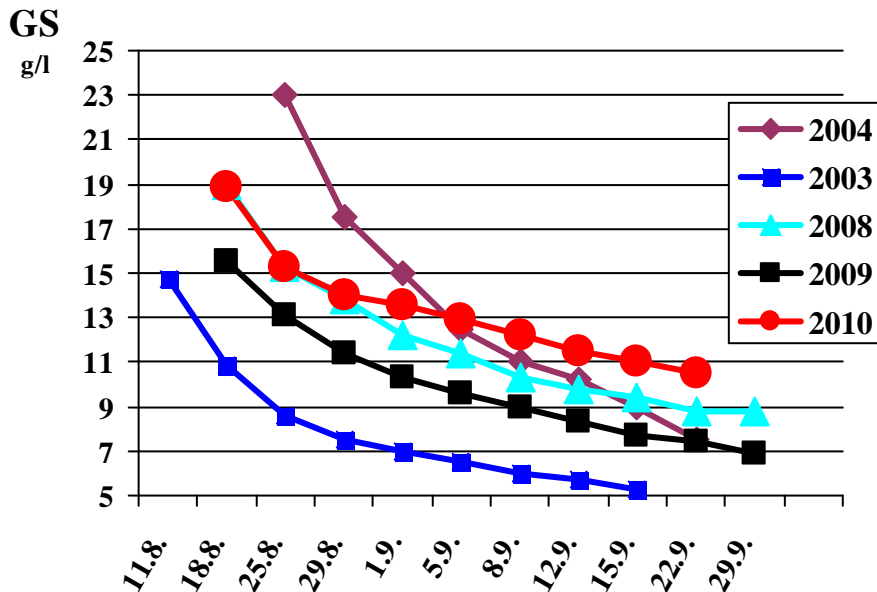
Gesamtsäure Spätburgunder



Mostgewichte Dornfelder



Gesamtsäure Dornfelder



Bakterieller Säureabbau (BSA)

Der Jahrgang 2010 ist von hohen Gesamtsäurewerten und sich häufendem Botrytisbefall gekennzeichnet. Kühle Nächte und hohe Regenmengen im September haben die Traubenreife stark verzögert. So liegen die Gesamtsäurewerte auf noch sehr hohem Niveau bei zugleich ungewöhnlich niedrigen pH Werten. Werte von pH 2,9 bis 3,2 sind die Regel. Daher ist in diesem Jahrgang eine schonende Entsäuerung mittels BSA von Weiß- und Rotweinen äußerst wichtig. Beim Jahrgang 2010 kann der BSA eine große Rolle spielen, zumal die Säurekonstellation zum Erreichen eines tieferen Säurezieles auch bei trockenen Weißweinen nicht immer günstig ist.

Die teilweise sehr unterschiedlichen Aussagen hinsichtlich der Ausgangssituation belegen zum einen, die hohe Variabilität des Lesegutes und zum anderen die deutliche Abweichung des Jahrgangs von den vorangegangenen Jahrgängen. Dies hat zur Folge, dass die Säureharmonisierung nicht pauschal erfolgen darf, sondern für jeden einzelnen Most / Maische der analytisch ermittelte pH-Wert, Gesamtsäure-, Weinsäure- und Äpfelsäuregehalt als Grundlage für die Entsäuerungsentscheidung herangezogen werden muss. Um dies zu verdeutlichen hier einige Beispiele auf Basis von aktuelle Mostanalysen: (Anmerkung: da es sich bei Äpfel- und Weinsäure um unterschiedliche Säuren handelt entspricht die Summe der beiden Werte nicht der Gesamtsäure)

1. Mostsäure 9,8 g/L; pH-Wert 3,1; Weinsäuregehalt 5,2 g/L (53%); Äpfelsäuregehalt 5,2g/L; Mostgewicht 82 °Oe
2. Mostsäure 11,3 g/L; pH-Wert 3,1; Weinsäuregehalt 4,4 g/L (3,9%); Äpfelsäuregehalt 7,7g/L; Mostgewicht 85 °Oe
3. Mostsäure 16,1 g/L; pH-Wert 2,8; Weinsäuregehalt 6,4 g/L (40%); Äpfelsäuregehalt 9,7g/L; Mostgewicht 81 °Oe

Diese drei Beispiele zeigen wie unterschiedlich die Säurestruktur bei ähnlichem Mostgewicht in diesem Jahr sein kann.

Die Frage ist jedoch wie soll entsäuert werden?

- Mostentsäuerung (Einfach / Doppelsalz)
- Weinentsäuerung
- BSA (mit oder ohne Vorentsäuerung vor BSA)?

Generell eröffnen bei geringen Weinsäureanteilen eine Doppelsalzensäuerung im Moststadium oder ein BSA einen erheblich größeren Spielraum für die Entsäuerung im Jungweinstadium.

Daher nun die die zu erwartenden Analysewerte der oben genannten Beispielen nach verschiedenen Entsäuerungsvarianten: (Der zu erwartende Weinsteinausfall wurde jeweils berücksichtigt). Es sollte ebenfalls berücksichtigt werden, dass aus der nachfolgenden Tabelle rein analytische Werte zu entnehmen sind. Sensorisch betrachtet wirken die Weine nach dem BSA deutlich milder in der Säure und besitzen mehr Körper und Fülle, trotz etwas geringerer Extraktwerte.

Most 1		Gesamtsäure g/L	Weinsäure g/L	Äpfelsäure g/L	pH-Wert
chemische Entsäuerung	Einfach(2g/L)	6,8	3,2	5,2	3,4
	Doppelsalz(2g/L)	6,8	3,8	4,4	3,4
BSA	direkt	7,9	4,2	0	3,2
	Vorentsäuert(2g/L)	5,7	3,2	0	3,3

Most2		Gesamtsäure g/L	Weinsäure g/L	Äpfelsäure g/L	pH-Wert
chemische Entsäuerung	Einfach(3g/L)	7,3	0,4	7,7	3,4
	Doppelsalz(3g/L)	7,3	1,8	3,6	3,4
BSA	direkt	8,2	3,4	0	3,2
	Vorentsäuert(2g/L)	7,9	1,4	0	3,3

Most 3		Gesamtsäure g/L	Weinsäure g/L	Äpfelsäure g/L	pH-Wert
chemische Entsäuerung	Einfach(3g/L)	13,1	2,4	9,7	3,2
	Doppelsalz(3g/L)	13,1	3,8	8,9	3,2
BSA	direkt	11,7	5,4	0	3,0
	Vorentsäuert(3g/L)	8,7	2,4	0	3,4

Hieraus wird ersichtlich, dass bei den insgesamt tiefen pH-Werten und den hohen Äpfelsäuregehalten im Jahrgang 2010 der BSA für die Entsäuerung durchaus zu empfehlen ist. Der selektive Abbau der Äpfelsäure und der weitgehende Erhalt der Weinsäure ermöglichen einen deutlich größeren Spielraum für eventuell notwendige Entsäuerungs- Maßnahmen im Weinstadium. Hinzu kommt, dass gerade bei der mangelhaften Reife des Jahrganges, die Erhöhung von Struktur und Fülle sich positiv auf die Weinqualität auswirkt. Dennoch, bei Mosten wie in Beispiel 1 mit 50% Weinsäureanteil reicht in der Regel eine einfache chemische Entsäuerung aus um einen harmonischen Wein zu erzeugen. Bei Mosten mit Weinsäuregehalten von deutlich unter 50% ist das Säureziel jedoch nur durch den BSA oder einer Doppelsalzent säuerung bzw. einer Kombination von chemischer Entsäuerung mit dem BSA zu erzielen.

Für einen sicheren BSA sind die folgenden Parameter zu beachten:

- pH-Wert $\geq 3,2$
- Temperatur 16 – 22 °C
- SO₂- Gehalte ≤ 40 mg gesamt SO₂
- Alkoholgehalte $\leq 14\%$ vol
- Verwendung von für BSA geeigneten Hefen
- Ausreichende Nährstoffversorgung der Moste/ Weine

Zur Einleitung eines BSA ist, eine chemische Entsäuerung vor dem BSA dann zu empfehlen, wenn der ursprüngliche pH-Wert unter 3,2 liegt oder der angestrebte Säuregehalt nicht durch einen vollständigen BSA zu erzielen ist. (Säuregehalten > 12g/L) Hierbei ist der pH-Wert auf 3,2-3,3 einzustellen.

Unter der Voraussetzung das das Lesegut nicht zu sehr durch Fäulnis belastet war bzw. auch scharf vorgeklärt war, kann man auch bei niedrigeren pH – Werte beim Jahrgang 2010 einen simultan beim pfter BSA (Zusatz der Bakterien direkt nach der Hefe 1-12 Std.) anstreben. Bei einem simultanen BSA wird das Sortenaroma deutlich weniger beeinträchtigt als bei einem BSA nach der Gärung. Der pH-Wert sollte hierbei jedoch unbedingt unter 3,4 liegen und die Gärung sollte dann aber auf jeden Fall gleichmäßig und ohne Unterbrechung verlaufen. Der Erhalt des Rebsortentyps und des Fruchtaromas kann durch die Verwendung von Citrat-Negativen Milchsäurebakterienstämmen noch weiter verbessert werden. Dies ermöglicht in der Kombination (simultaner BSA mit citrat-negativen Bakterien), die Erzeugung von fruchtigen, klaren Weinen ohne die typischen BSA-Noten. Dies ermöglicht weitere Möglichkeiten über einen Verschnitt mit Weinen ohne BSA, auch im Jahrgang 2010 fruchtbetonte, säureharmonische Weine zu erzeugen.

Vertrieb	Bezeichnung	citrat-negativ	pH – Wert Minimum	Temperatur	Maximaler Alkoholgehalt
	Wenn der Wein/Most beinahe die Grenze von mehr als einem Faktoren erreicht hat, kann der BSA verzögert oder verhindert werden.				
2 B FermControl; Breisach/ Schliessman; Schwäbisch Hall	MaloBacti CN1	ja	3,2	16° - max. 26°C	14%
	MaloBacti HF 2	nein	3,0	13° - max. 26°C	16%
Begerow, Langenlohnsheim	Viniflora oenos	nein	3,1	17° - max. 25°C	14%
	Viniflora CH 11	nein	3,0	14° - max 25°C	15%
	Viniflora CH 16	nein	3,3	15° - max. 25°C	14%
	Viniflora CH 35	nein	3,0	15° - max. 25°C	16%
	Viniflora CiNe	ja	3,2	16° - max. 25°C	14%
Deutscher Weinanalytiker-Verband	Lalvin VP 41	nein	3,1	16° - max. 24°C	15%
	Uvaferm alpha	nein	3,2	13° - max. 25°C	14%
	Uvaferm beta	nein	3,2	14° - max. 25°C	14,5%
	Lalvin 49A1	nein	3,1	15° - max. 25°C	13,5%
Erbslöh, Geisenheim	Biostart SK 11	nein	3,0	16° - max. 25°C	16%
	Biostart SK2	nein	3,0	15° - max. 25°C	14,5%
	Biostart SK3	nein	3,0	14° - max. 25°C	13,5%
	LittoMaloStar fruit	ja	3,2	16° - max. 26°C	14%
	LittoMaloStar cream	nein	3,1	16° - max. 24°C	15,5%
Keller, Mannheim	Keller-BSA	nein	3,0	15° - max. 26°C	16%

Sektgrundweinbereitung

Die Voraussetzungen zur Erzeugung fruchtiger Sektgrundweine sind in diesem Jahr nach derzeitigem Entwicklungsstand der Trauben genau wie bei der Traubensaftbereitung nicht einfach. Insbesondere der schlechte Gesundheitszustand der Trauben bereitet Sorgen und zwingt für eine regelgerechte Sektgrundweinbereitung im Extrem sogar zur selektiven Lese. Trauben mit einem erhöhten Botrytisanteil führen zu einer veränderten Aromatik im Sekt und meist am Ende zu einem erhöhten SO₂-Bedarf. Somit stellen alleine diese Tatsachen die Eignung des Grundweines daher absolut in Frage. Auch der Phenolgehalt des Weines erhöht sich, so dass sowohl der Geschmack als auch der Rüttelprozess problematisch werden kann. Das Ziel muss daher sein, gesundes Lesegut zur Sektbereitung zu sichern – das dürfte 2010 nicht einfach werden!

Das allgemeine Reifeziel liegt zwischen 80 - 85°Oe bzw. 9 - 10 g/l Gesamtsäure (Most) je nach Sorte. Bei guten Mostgewichten könnten die Burgunder bald den Zielbereich (ca. 85°Oe) erreicht haben. Bei Riesling ist es noch Zeit - allerdings gehen Mostgewichts- und Säureentwicklung bei den kühlen Bedingungen auseinander. Die Säure könnte also hier zum Problem werden – eine Mostentsäuerung ist dann zwar einzuplanen, sehr starke Entsäuerungen können aber nicht erfolgen, da sonst der pH – Wert zu stark angehoben wird und immer die Gefahr eines ungewollten BSA drohen kann. Bei den hohen Säurewerten wäre es also in 2010 ideal, später zu lesen und durch Auslesemaßnahmen das Ziel Traubengesundheit erreichen zu können. Ob das aber so in der Praxis machbar ist, hängt von den betrieblichen Verhältnissen ab. Bei der Maischestandzeit erfolgt ebenfalls eine Säurereduzierung, aber auch hier steigt der pH – Wert durch die Kaliumauslaugung aus den Beerenschalen an. Außerdem erhöhen sich auch die Phenolgehalte – vor allem bei Maischetemperaturen über 12°C steigen die Phenolgehalte zu stark an. Meist werden die Sektgrundweine auch durch eine Maischestandzeit zu stoffig.

Durch betriebsinterne Reifemessungen muss also geprüft werden, ob Mostgewichte und Säurewerte zueinander passen. Ideal ist es natürlich, wenn gar nicht entsäuert werden müsste – nur das wird in 2010 kaum möglich sein. Entsäuerungsspannen von 1 – 2 g/l sind wahrscheinlich im Most kein Problem, größere Spannen sollten auf jeden Fall erst nach der Abschwefelung bewältigt werden. Entsäuerungsspannen von mehr als 4 g/l müssen bei der Sektbereitung in Frage gestellt werden, da mit der pH – Anhebung das Risiko von ungewollten Prozessen immer größer wird.

Eine zügige und schonende Verarbeitung des gesunden und physiologisch reifen Lesegutes ist anzustreben. Bei der Pressung sollte der Vorlauf und der erste Pressmost Verwendung finden oder gar einen Ganztraubenpressung (schlanke Weine) durchgeführt werden. Resttrubgehalte von maximal 0,6 Gewichtsprozent nach erfolgter Vorklärung sind anzuhalten. Bei einer Anreicherung sind max. 10,5 – 11 vol.% Gesamtalkohol zu empfehlen. Die anschließende Vergärung mit Reinzuchthefer bei einer Gärtemperatur von 18 - 20°C sollte innerhalb von 10 – 14 Tagen (ca. 8 – 10 °De/Tag Mostgewichtsabnahme) voll ständig und ohne Unterbrechungen abgeschlossen sein. Die Jungweine sind rund 10 Tage nach Gärende mit 80 mg/l SO₂-Gabe zu schwefeln und nach einem 1. Abstich spundvoll zu lagern.

Rotweinmaischeerhitzer

Uns erreichen immer wieder Anrufe, um Adressen von Lohnunternehmen in der Region zu erfahren. Nachfolgend eine kurze Zusammenstellung. Die Adressliste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es handelt sich hierbei um stationäre Anlagen.

Weingut Achim Hochthurn	Gensinger Straße 44 55457 Horrweiler 06727 80 59	Erhitzung auf ca. 65 °C Mit Entrappung Leistung: 9000 kg/h
Weingut H.W. Laubenstein	Bahnhofstr. 6 55457 Gensingen 06727 8575	Erhitzung auf ca. 85 °C und Rückkühlung Mit Entrappung Leistung: 10000 kg/h
Beisiegel Trinkfrucht Kellerei GmbH	Nahestrasse 69 55593 Rüdesheim/Nahe 0671 28052	Erhitzung auf ca. 65 °C Mit Entrappung Leistung: 5000 kg/h
Weingut Hermann Pleitz	Kirchstraße 5 55595 Traisen 0671 2057	Erhitzung auf ca. 65 °C Mit Entrappung Leistung: 4-5000 kg/h
Weingut F.E. Schott	An der Ruh 2 55595 Wallhausen 06706 402	Erhitzung auf ca. 65 °C Mit Entrappung Leistung: 5000 kg/h
Weingut Gundolf Tullius	Brunnengasse 1 55595 Sommerloch 06706 347	Erhitzung auf ca. 65 °C Mit Entrappung Leistung: 5000 kg/h
Weingut Fels	Wallertheimer Str. 11 55599 Gau-Bickelheim 06701 7148	Erhitzung auf ca. 85 °C und Rückkühlung Mit Entrappung Leistung: 6000 kg/h
Weingut Ackermühle Werner Beck	Ackermühle 55452 Guldental 06707 269	Erhitzung auf ca. 85 °C und Rückkühlung Mit Entrappung

Herbsttagung 2010 Mittelrhein

am 07. Oktober 2010 um 18⁰⁰ in der Weinstube G. Lambrich, Dellhofen