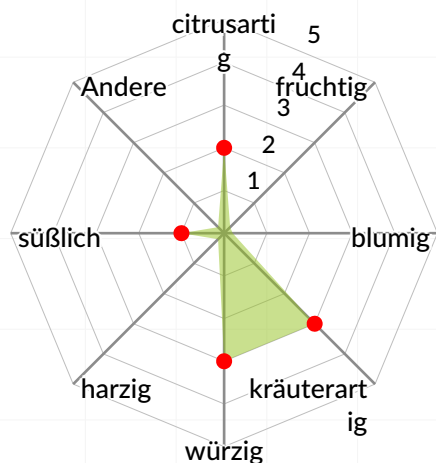


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Süße, würzige Noten, leicht citrusartig und kräuterartig

GENETISCHER URSPRUNG

Aramis wurde 2002 aus der französischen Sorte Strisselspalter und einem männlichen Zuchtstamm aus Whitebread Golding gezüchtet

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	6,5 - 8,5
Betasäure %	3,5 - 5,5
Cohumulon % rel.	21 - 28

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,2 - 1,6
---------------------	-----------