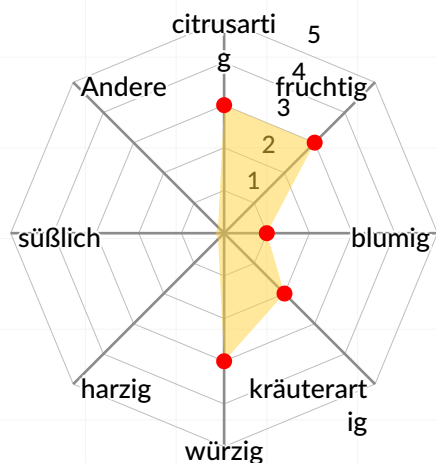


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Apricot, citrus, spicy

GENETISCHER URSPRUNG

Bred by Prof Ernest Salmon in 1921 from a seed from Wye college, it was trialed on farm in 1057-58, but when brewing trials were conducted, it was deemed too intense to be of relevance at the time.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Reife Spät
Hauptanbaugebiet UK

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke Tolerant
Peronospora Anfällig
Echter Mehltau Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure % 5,0 - 6,5
Betasäure % 4,5 - 5,0
Cohumulon % rel. 50 - 55

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g) 0,7 - 1,1

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Target, Pilgrim

KALTHOPFUNG

Target, Pilgrim