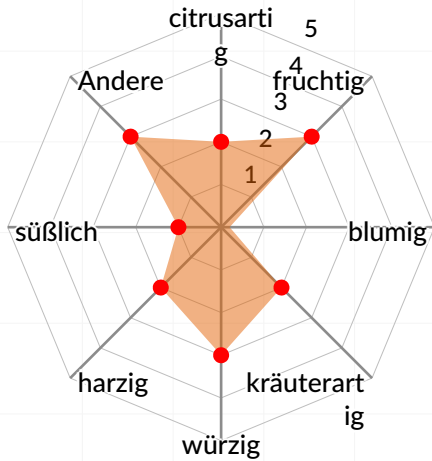


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMA SPECIFICATION

white wine, fruity, grape, gooseberries

GENETIC ORIGIN

Eine vom Hort Research, Riwaka Research Center entwickelte Sorte; Zulassung seit 2000.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Hauptanbaugebiet: New Zealand

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	9,5 - 12,0
Betasäure %	4,5 - 6,0
Cohumulon % rel.	31 - 34

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,0 - 1,5
Farnesen % vom Gesamtöl	0,22 - 0,26
Linalool % vom Gesamtöl	0,4 - 0,7

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Hallertau Blanc

KALTHOPFUNG

Hallertau Blanc