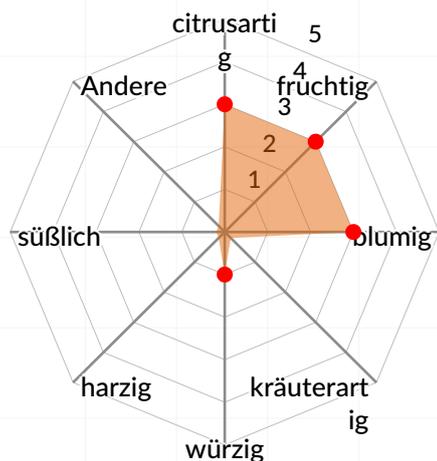


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

fruchtig, citrusartig, blumig

GENETISCHER URSPRUNG

Triskel wurde 2006 aus dem französischen Strisselspalter und einem männlichen Nachkommen des englischen Yeoman gekreuzt.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	2,5 - 5,0
Betasäure %	4,0 - 5,0
Cohumulon % rel.	20 - 23

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,5 - 2,0
---------------------	-----------