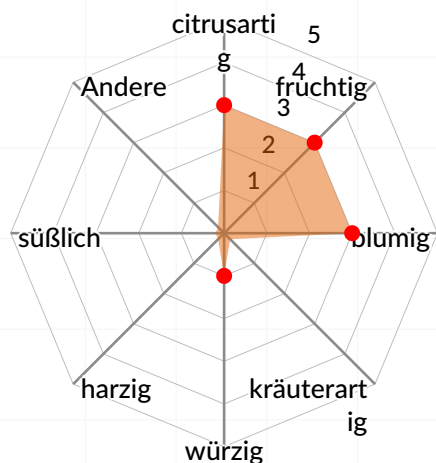


## AROMABEWERTUNG



## 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
---------------------	-----------