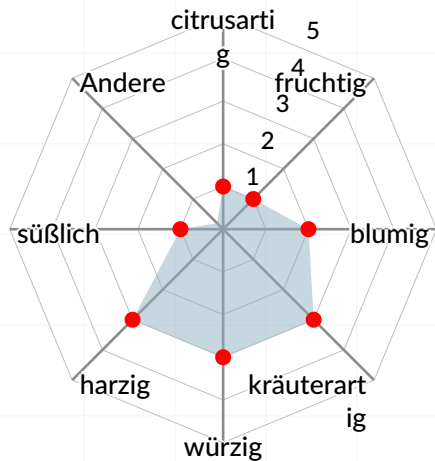


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG

## AROMASPEZIFIKATION

würzig, blumig, Pfeffer, schwarzer Tee

## GENETISCHER URSPRUNG

In der Tettner Region gezüchtete traditionelle deutsche Sorte.

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.150 - 1.400
Reife	Früh
Hauptanbaugebiet	USA
Fläche (ha)	255

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Tolerant
Blattlaus	Resistent

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alphasäure %	2,5 - 5,5
Betasäure %	3,0 - 5,0
Cohumulon % rel.	22 - 28
Hartharze: Alphasäuren	0,24 - 1,11

### POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	5,2
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,3 - 0,4

### AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,4 - 0,9
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,28 - 0,30
Farnesen % vom Gesamtöl	14,00 - 24,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,4 - 0,9
Linalool: Alphasäuren	0,15 - 0,16

## ALTERNATIVSORTEN

### SUDHAUS

Saazer Range

### KALTHOPFUNG

Saazer Range