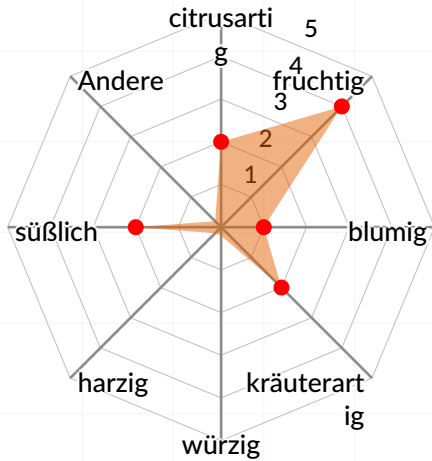


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Angenehm hopfige Noten, intensiv fruchtig, Aprikose, Maracuja, rote Beeren

GENETISCHER URSPRUNG

Hallertauer Tradition x Hüller männlicher Zuchtstamm

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Reife	Mittelfrüh bis spät
Hauptanbaugebiet	Germany
Fläche (ha)	73

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Resistent
Echter Mehltau	Resistent
Blattlaus	Tolerant

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	2,0 - 5,0
Betasäure %	5,0 - 10,0
Cohumulon % rel.	15 - 21

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,3 - 0,6
-----------------------	-----------

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,7 - 1,5
---------------------	-----------