



# TETTNANGER

Hochfeine Aromasorte mit leicht süsslichem Charakter. Das blumig, würzige Profil wird im Bier mit einem leichten Zitrusaroma wieder zu finden sein.

## Aroma-Klassifizierung

### Aroma-Spezifikation:

hopfenwürzig, blumig, Pfeffer, schwarzer Tee

- ● ● ● ● fruchtig
- ● ● ● ● blumig
- ● ● ● ● zitronig
- ● ● ● ● würzig
- ● ● ● ● erdig / harzig
- ● ● ● ● kräuterartig
- ● ● ● ● süß

## Beschreibung, Anbau & Ernte

**Genetischer Ursprung:** In Deutschland gezüchtete Aromasorte.

**Ertrag (kg/ha):** 1.150 – 1.400

**Klassifizierung:** Aroma

**Reife:** früh bis mittelfrüh

**Hauptanbaugebiet:** Deutschland

**Fläche (ha):** 785

**Welke:** Resistent

**Peronospora:** Anfällig

**Echter Mehltau:** Resistent

**Blattlaus:** Anfällig

**Brauhaus:** Spalter, Saazer, Lubliner

**Kalthopfung:** Spalter, Saazer, Lubliner

## Daten & Zahlen

**Alpha-Säuren %:** 2,5 – 5,5

**Beta-Säuren %:** 3 – 5

**Co-Humulone % rel.:** 22 – 28

**Gesamtöl (ml/100g):** 0,4 – 0,9

**Hart Harze : Alpha-Säure:** 1,19

**Xanthohumol (EBC 7.7):** 0,3 - 0,4

**Beta-Caryophyllen: Humulen:** 0,28 - 0,30

**Farnesen % der gesamten Ölmenge:** 0,28 – 0,30

**Linalool % der gesamten Ölmenge:** 0,4 – 0,9

**Linalool: Alpha-Säure:** 0,15 – 0,16