



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