

Tettnanger

Deutschland

Schokolade
Lebkuchen
Maiglöckchen
Blümig
Schwarzer Tee

Tettnanger ist eine traditionelle Zuchtsorte aus der Saaz-Gruppe, die überwiegend um Tettngang am Bodensee angebaut wird. In dieser Region sorgt die einzigartige Kombination aus günstigem Klima und sandigen Lehmböden für ein sehr feines Aroma. Tettnanger-Hopfen zeigt gute Widerstandsfähigkeit gegen jegliche Pflanzenkrankheiten.



Analysenwerte

Kategorie	Aroma
Anbaugebiet	Deutschland
Abstammung	Landsorte
Alphasäuren*	2,5 - 5,5 %
Betasäuren	3,0 - 5,0 %
Gesamtpolyphenole	5,0 - 6,0 %
Gesamtöl	0,5 - 0,9 ml/100g
Myrcen	20,0 - 35,0 % des Gesamtöls
Linalool	0,4 - 0,9 % des Gesamtöls

Die Analysenwerte sind sortentypische Werte zum Zeitpunkt der Ernte, können jedoch abhängig von Erntejahr, Anbaugebiet, Pflanzler und Alterungsgrad variieren.

*Der Alphagehalt wird spektralphotometrisch bestimmt.