

# Triskel

Frankreich

Artischocken  
Tabak  
Honigmelone  
Paprika  
Brennnessel

Triskel ist ein Nachkomme der Sorte Strisselspalter, besitzt aber ein ausgeprägteres Aroma als sein Vorfahre. Der Name Triskel leitet sich vom gallischen Symbol „Triskelion“ ab, welches die 3 Elemente Feuer, Wasser und Erde symbolisiert.



## Analysenwerte

Kategorie	Aroma
Anbaugebiet	Frankreich
Abstammung	Kreuzung zwischen Strisselspalter und dem männlichen Abkömmling der englischen Sorte Yeoman
Alphasäuren*	2,0 - 3,7 %
Betasäuren	4,0 - 4,7 %
Gesamtpolyphenole	3,7 - 5,4 %
Gesamtöl	1,5 - 2,0 ml/100g
Myrcen	60,0 % des Gesamtöls
Linalool	0,7 % des Gesamtöls

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

\*Der Alphagehalt wird spektralphotometrisch bestimmt.