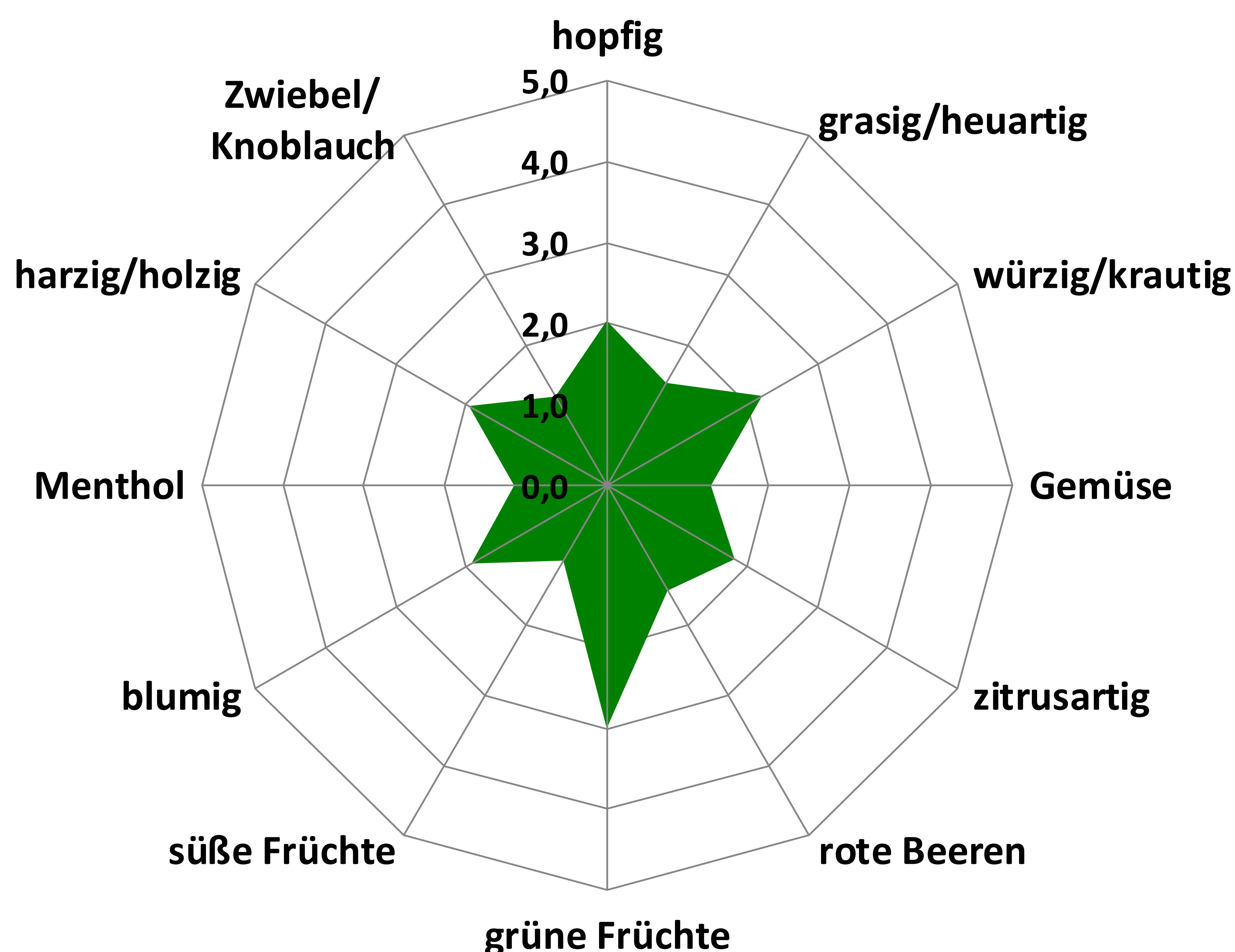


Hallertau Blanc

A. Lutz, J. Kneidl, S. Seefelder, K. Kammhuber, E. Seigner

Aromabeurteilung

Mittelwerte der Aromaeindrücke



Hopfenaroma:
Stachelbeere, grüne Früchte,
Mango, Weißwein-Bouquet

Aroma im Bier:
einzigartig, Stachelbeere,
grüne Früchte, Mango

Eigenschaften

Abstammung	Cascade x männl. Hüller Zuchtstamm
Agronomische Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • kopf-betonte Rebe • kleine - mittelgroße, hellgrüne, kompakte Dolden • bei Stress Reduktion der Blütenansätze
Reife	spät (ähnlich HE)
Ertragspotenzial	2.300 kg/ha
Verticillium	keine Welke-Standorte
Peronospora	hohe Toleranz (wie HT und PE)
Echter Mehltau	volle Resistenz
Botrytis	mittlere – gute Toleranz
Gemeine Spinnmilbe	mittlere Toleranz
Blattlaus	mittlere Toleranz
Alphasäuren (% ; EBC 7.7)	9 – 11
Gesamt-Ölgehalt (in ml/100 g Hopfen; EBC 7.10):	1,5 – 1,8
Polyphenole (% ; EBC 9.11)	3,1
Lagerstabilität	sehr gut