



BarthHaas®

**HOP
HARVEST
GUIDE
2019**



*Inspiration und Wissen
für die besten Biere*

Hop Harvest Guide 2019

*der Leitfaden für wunderbare Biere
mit Hopfen aus der Ernte 2019*



Every beer tells a story

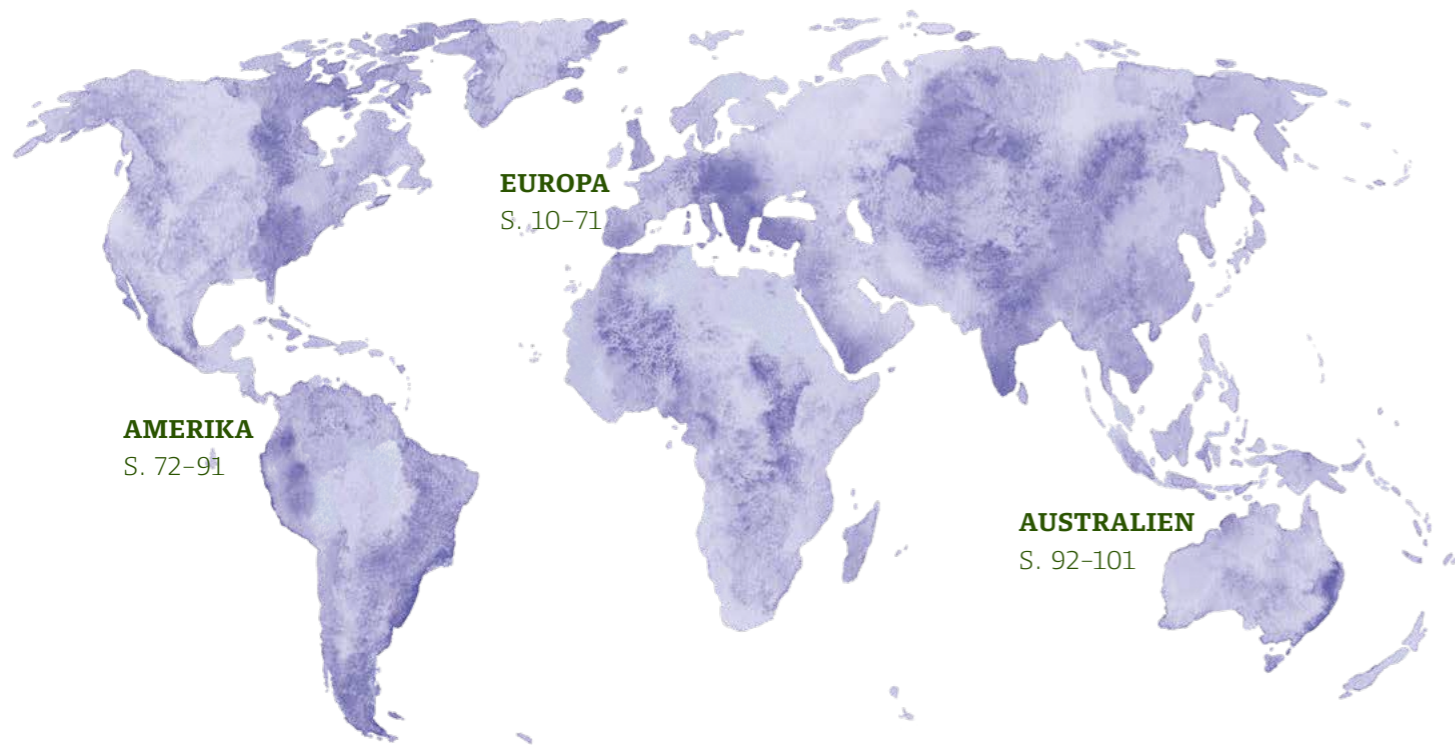
Dieser Satz bringt unsere Faszination für die Geschichte hopfenintensiver Qualitätsbiere perfekt auf den Punkt. Mit dem Hop Harvest Guide 2019 schlagen wir gemeinsam mit Ihnen ein neues Kapitel auf.

Die Erntevielfalt des letzten Jahres verspricht spannende Aromawendungen, einzigartige Sortencharaktere und atemberaubende Hopfenhöhepunkte. Genau die Zutaten, die Sie für eine gelungene Biergeschichte brauchen.

Blättern Sie gerne um und entdecken Sie neue Inspiration für Ihre Geschmackskreationen! Viel Freude wünscht Ihnen

Dr. Christina Schönberger

Hop Harvest Guide 2019



Inhaltsverzeichnis

EUROPA

Aramis	Frankreich	10
Ariana	Deutschland	12
Aurora	Slowenien	14
Callista	Deutschland	16
Celeia	Slowenien	18
Comet	Deutschland	20
Diamant	Deutschland	22
Extra Styrian Dana	Slowenien	24
Hallertau Blanc	Deutschland	26
Hallertauer Magnum	Deutschland	28
Hallertauer Tradition	Deutschland	30
Herkules	Deutschland	32
Hersbrucker Spät	Deutschland	34
Hüll Melon	Deutschland	36
Kazbek	Tschechien	38
Lublin	Polen	40
Mandarina Bavaria	Deutschland	42

Marynka	Polen	44
Monroe	Deutschland	46
Perle	Deutschland	48
Polaris	Deutschland	50
Relax	Deutschland	52
Saaz Late	Tschechien	54
Saazer	Tschechien	56
Saphir	Deutschland	58
Sladek	Tschechien	60
Strisselspalt	Frankreich	62
Styrian Gold	Slowenien	64
Styrian Savinjski Golding	Slowenien	66
Tettnang Tettnanger	Deutschland	68
Triskel	Frankreich	70

AMERIKA

Azacca™	USA	72
Cascade	USA	74
Centennial	USA	76
Citra®	USA	78
Columbus	USA	80
Ekuanot®	USA	82
Mosaic®	USA	84
Phato	USA	86
Sabro™	USA	88
Summit®	USA	90

AUSTRALIEN

Ella™	Australien	92
Enigma™	Australien	94
Galaxy®	Australien	96
Topaz™	Australien	98
Vic Secret	Australien	100





Hopfenöle machen nur einen kleinen Mengenanteil im Hopfen aus, spielen aber die Schlüsselrolle beim Hopfenaroma im Bier. Die verschiedenen Flavorkomponenten im Öl können blumige, würzige, krautige, holzige, zitrusige oder fruchtige Noten erzeugen.

Ausgewählte Hopfensorten der Ernte 2019 wurden auf die wichtigsten Flavorkomponenten untersucht, um den spezifischen Charakter der verschiedenen Sorten zu untermalen.

Gesamtöl %	Myrcen	Humulen	Caryophyllen	Farnesen	Linalool	Geraniol	Terpenalkohole & -ester	Ketone	Isobutyrate	Thiole [µg/kg]
Hallertau Callista	46,96	17,31	4,42	0,12	1,19	0,04	1,10	0,81	0,90	8,62
Hallertau Ariana	44,95	18,13	4,84	0,02	0,36	0,13	2,77	3,26	1,99	10,35
Hallertau Perle	27,32	41,37	12,80	0,01	0,15	0,05	1,37	0,74	0,87	0,00
Hallertau Hal. Tradition	35,51	34,97	9,44	0,06	0,81	0,03	1,08	1,05	0,78	0,00
Hallertau Mandarina Bavaria	32,84	13,86	3,74	1,29	0,22	0,26	1,34	0,79	1,48	7,14
AU - Galaxy®	45,25	1,17	9,04	3,41	0,50	0,12	1,56	5,25	3,66	10,33
AU - Vic Secret	52,87	10,91	8,75	0,01	0,40	0,09	0,86	4,42	3,92	24,14
US - Citra®	61,98	10,76	6,61	0,05	0,72	0,22	2,09	1,12	0,53	28,74
US - Mosaic®	56,14	13,80	5,45	0,04	0,50	0,67	2,31	3,85	1,36	26,24
US - Sabro™	52,09	11,63	17,20	0,77	0,48	1,34	0,66	0,92	1,57	21,96

Repräsentative Flavorkomponenten-Analyse

MYRCEN ist ein Terpen und bei den meisten Hopfensorten der Hauptbestandteil des Öls. Es hat ein grün-hopfiges Aroma. Aufgrund seiner geringen Löslichkeit und hohen Flüchtigkeit finden sich nur geringe Mengen im Bier wieder, in erster Linie bei mit Hopfen gestopften Bieren.

HUMULEN, CARYOPHYLLEN und **FARNESEN** sind die wichtigsten Sesquiterpene im Hopfenöl. Sie vermitteln holzige, krautige, würzige und manchmal blumige oder Zitrusaromen. Wie auch Myrcen finden sie sich aufgrund ihrer geringen Löslichkeit und hohen Flüchtigkeit nur in geringen Mengen im Bier wieder. Das Verhältnis von Caryophyllen zu Humulen und die Anwesenheit oder Abwesenheit von Farnesen im Hopfenöl sind charakteristische Marker einzelner Hopfensorten.

LINALOOL und **GERANIOL** sind die bedeutendsten **TERPENALKOHOLE** im Hopfen. Terpenalkohole sind löslicher als Terpene oder Sesquiterpene und haben daher einen großen

Einfluss auf das Hopfenaroma, sowohl beim Late Hopping also auch beim Stopfen. Das Aroma von Linalool wird als blumig und zitrusig, Richtung Lavendel oder Bergamotte, beschrieben, das von Geraniol als blumig mit etwas zitrus, Rose oder Geranie. Andere Terpenalkohole und **TERPENESTER** haben blumige, holzige oder würzige Aromen.

Die **KETONE** und **ISOBUTYRATE** im Hopfenöl besitzen ebenfalls eine gute Löslichkeit und tragen zu fruchtigen und wachsigem Aromen, wie Ananas oder Banane, bei.

THIOLE, genauer 4-Mercapto-4-methylpentant-2-on (4MMP), 3-Mercaptohexan-1-ol (3MH), and 3-Mercaptohexylacetat (3MHA), sind nur in sehr geringen Konzentrationen im Hopfen zu finden, können aber aufgrund ihrer extrem niedrigen sensorischen Schwellenwerte trotzdem einen großen Einfluss auf das Aroma haben. 4MMP erzeugt Aromen von schwarzer Johannisbeere oder für einige Menschen auch Katzenurin, während 3MH und 3MHA tropische Aromen wie Guave oder Maracuja erzeugen.

HOPSESSED® KATEGORIEBESCHREIBUNG

Mit 12 Aromakategorien und den zugehörigen Aromaeindrücken bestimmen Sie Ihr einzigartiges Aromaprofil.



Zitrus

Grapefruit, Orange, Limette, Zitrone, Bergamotte, Zitronengras, Ingwer, Mandarine, Pomelo



Grüne Früchte

Birne, Apfel, Quitte, Stachelbeere, Weißweitraube



Menthol

Minze, Zitronenmelisse, Salbei, Kampfer, Menthol, Weinhefe, Eukalyptus



Vegetal

Sellerie, Lauch, Zwiebel, Artischocke, Knoblauch, Bärlauch, Rettich



Sahne Karamell

Butter, Schokolade, Joghurt, Honig, Sahne, Karamell, Toffee, Kaffee, Tonkabohne, Vanille, Kokosnuss



Holzig aromatisch

Tabak, Cognac, Barrique, Leder, Waldmeister, Weihrauch, Myrrhe, Harz, Zeder, Pinie, Erde



Beeren

Cassis, Heidelbeere, Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Rote Johannisbeere, Schwarze Johannisbeere, Walderdbeere, Preiselbeere, Maulbeere



Grün Grasig

Grün Grasig, Frisch geschnittenes Gras, Heu, Tomatenblätter, Grüne Paprika, Brennnessel, Gurke, Bambusblätter



Süße Früchte

Banane, Wassermelone, Honigmelone, Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Litschi, Trockenfrucht, Pflaume, Ananas, Kirsche, Kiwi, Mango, Guave



Krautig

Majoran, Estragon, Dill, Petersilie, Basilikum, Fenchel, Koriander, Rosmarin, Thymian, Grüner Tee, Schwarzer Tee, Mate Tee, Oregano



Blumig

Holunderblüte, Kamillenblüte, Maiglöckchen, Jasmin, Apfelblüte, Rose, Geranie, Nelke, Lilie, Flieder, Lavendel, Osmanthus



Würzig

Liebstöckel, Pfeffer, Chili, Curry, Wacholder, Anis, Lakritz, Fenchelsamen, Nelke, Zimt, Lebkuchen, Koriandersamen, Muskatnuss

HOPSESSED® SCHLÜSSELAROMEN

Finden Sie den perfekten Hopfen für Ihre neue Geschmacksvision wie z.B.:

Grapefruit

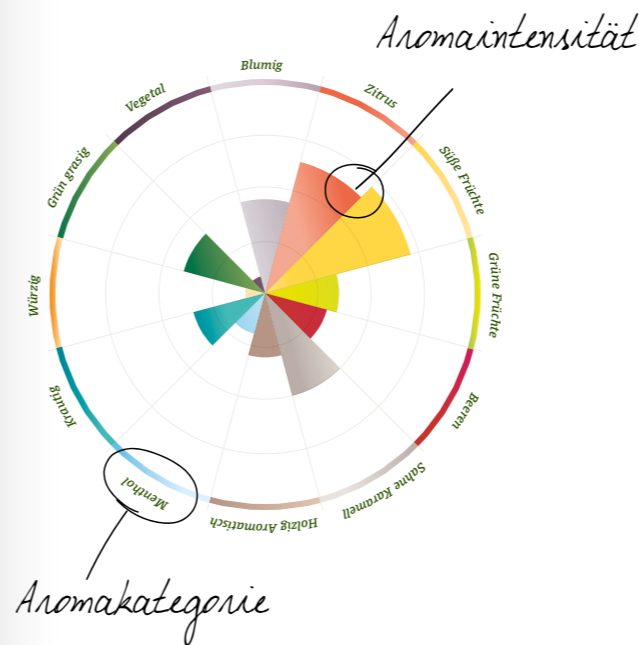
Traube

Mandarine



HOPSESSED® ROSECHART

Mit einem Blick zum richtigen Geschmack: Die neue sensorische Sprache haben wir für Sie auch grafisch übersetzt. Mit unseren Rosecharts orientieren Sie sich schnell und einfach!

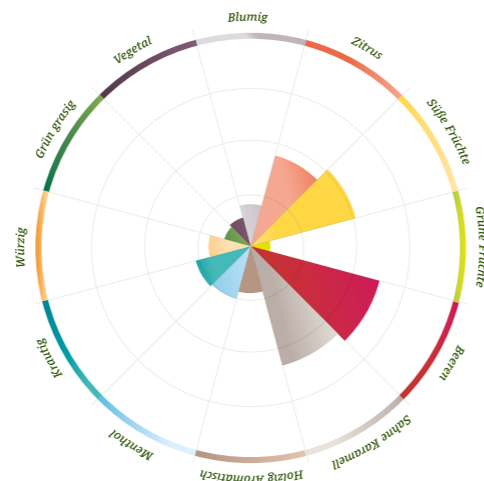


HOPSESSED®

The language of hops

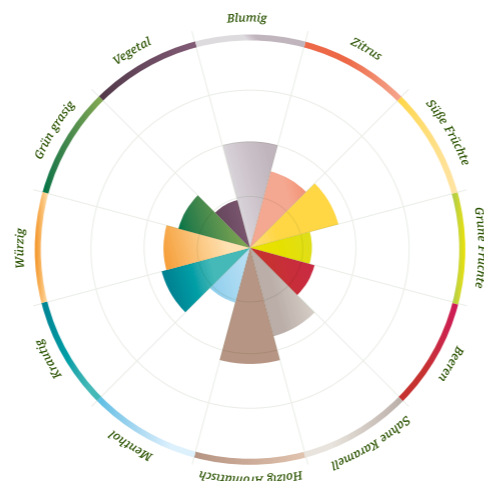
ERNTÉ 2019

Diese Ernte ist als Rohhopfen satt an Sahne-Karamell-Noten wie Vanille. Diese verbinden sich mit erfrischenden Aromen wie Orange, Rose und Kamillenblüten. Heu aromen und ein Barriquegeschmack balancieren den Aromaeindruck.



AROMAAUSPRÄGUNG

Ein süß-fruchtiges Versprechen von Erdbeere, Himbeere und Ananas erfährt die Sorte im Rohhopfen mit Ausprägung von Cognac-Noten, Rose und Melisse.



Der wichtigste Aromahopfen im Elsass ist der traditionelle Strisselspalter. Um eine neue Sorte mit einem ähnlichen Aromaprofil, aber höheren Alpha und Ölgehalten als Strisselspalter auf den Markt zu bringen, wurde Aramis im Rahmen eines Züchtungsprogrammes entwickelt.

ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Frankreich
Abstammung	Tochter von Strisselspalter
Alphasäuren*	7,9 - 8,3 %
Gesamtpolyphenole	3,6 - 5,1 %
Myrcen	40,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	3,8 - 4,5 %
Gesamtöl	1,2 - 1,6 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Aramis

Frankreich



Key Flavors



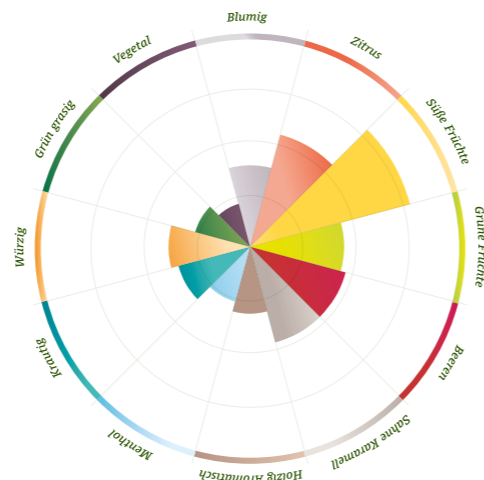
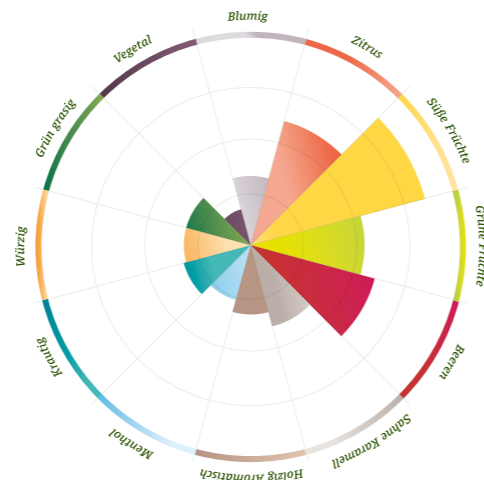


ERNTTE 2019

Als wahrer Fruchtsalat präsentiert sich Ariana in der Ernte 2019. Neben starken Maracuja- und Ananaseindrücken kommen auch Aromen nach Mandarinen, Jasmin und Eukaplyptus zum Tragen.

AROMAAUSPRÄGUNG

Ein wahrer Multifruktmix aus Orangensaft, Wassermelone, Banane, Mango, Quitte, Erdbeere und Brombeere. Der Rohhopfen wird klar dominiert von süßen Früchten und Beeren.



Diese Kreuzung aus der berühmten Sorte Herkules und einem männlichen Wildhopfen wurde während der Versuchsphase am Hopfenforschungszentrum Hüll noch 2010/72/20 genannt. Doch seit ihrer Taufe trägt sie den schönen Namen Ariana und verleiht den unterschiedlichsten Bierstilen das herrliche Aroma von süßen Früchten.

ANALYSEWERTE

Anbaugebiet	Deutschland
Abstammung	Herkules x männlicher Wildhopfen
Alphasäuren*	10,0 - 13,0 %
Gesamtpolyphenole	3,3 %
Myrcen	57,6 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,5 - 6,0 %
Gesamtöl	1,6 - 2,4 ml/100 g
Linalool	0,5 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

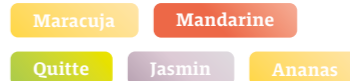
Alle Werte zur Sorte Ariana, aus der repräsentativen Flavorkomponenten-Analyse finden Sie auf Seite 6 - 7

Ariana

Deutschland



Key Flavors



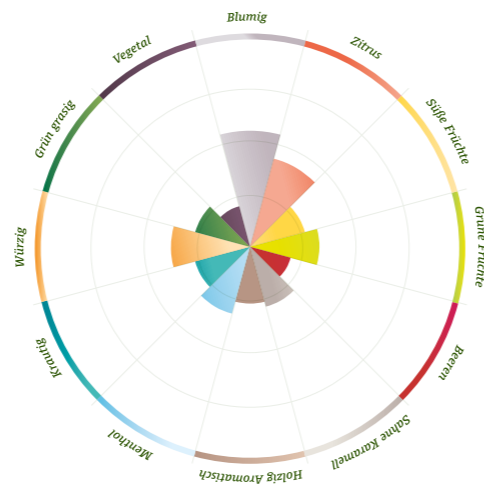
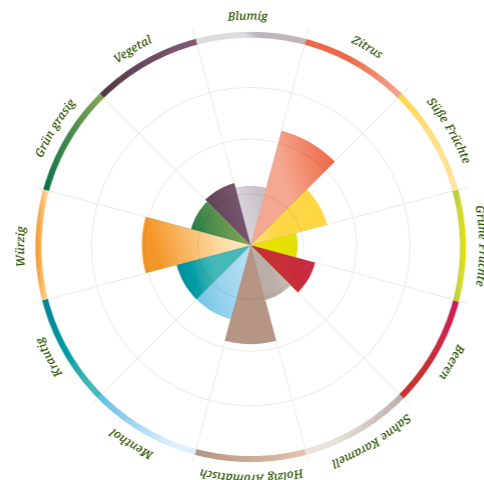


ERNTE 2019

Der Doldenhopfen steht ganz im Zeichen von Zitronenzeste und Zitronengras. Hinzu kommen krautige Noten wie Majoran und Fenchel. Auch Brennnessel und grasige Aromen spielen in der Ernte 2019 mit.

AROMAAUSPRÄGUNG

Aurora besticht durch außerordentlich würzige Noten und brilliert im Rohhopfen durch die Würze von Liebstöckel, Majoran, Lavendel und Anis. Fruchthige Aromen von Limette und Maracuja, sowie harzig-holzige Noten von Weihrauch, sorgen für ein abgerundetes Aromaprofil.



Aurora bedeutet auf Latein Morgenröte. Die Zuchtsorte wurde früher Super Styrian genannt und stammt vom Northern Brewer ab. Sie verfügt über eine satte grüne Farbe, intensiv und angenehm hopfiges Aroma und zeichnet sich durch sehr gute Lagerstabilität aus.

ANALYSEWERTE

Anbauggebiet	Slowenien
Abstammung	Tochter von Northern Brewer
Alphasäuren*	7,0 - 9,0 %
Gesamtpolyphenole	kein Daten
Myrcen	35,0 - 53,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	3,0 - 5,0 %
Gesamtöl	0,9 - 1,4 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Aurora

Slowenien



Key Flavors



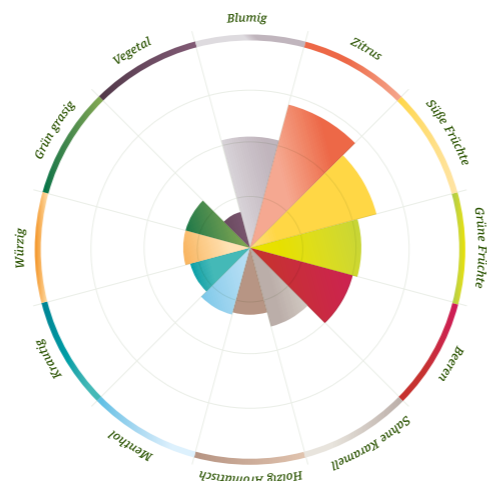
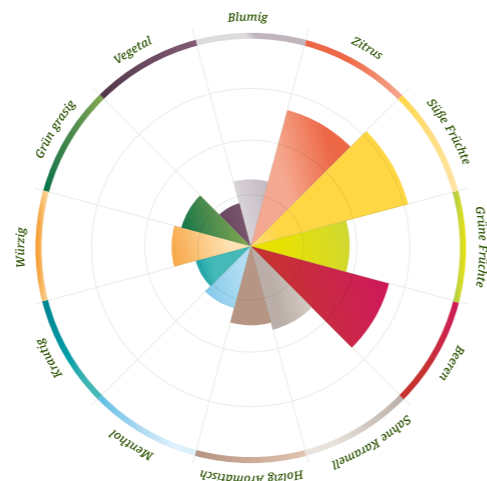


ERNTE 2019

Die relativ junge Sorte Callista zeigt auch für die Ernte 2019 einen ausgewogenen Fruchtcocktail. Eine Mischung aus Zitrusfrüchten und süßen Früchten wie Maracuja, Erdbeere und Himbeere wird ergänzt durch Karamellnoten.

AROMAAUSPRÄGUNG

Callista bietet einen Fruchtcocktail der besonderen Art. Der Rohhopfen bildet einen fruchtig-beerigen Mix aus Mango, Ananas, Zitrone, Stachelbeere, Brombeere, Erdbeere und schwarzer Johannisbeere.



Callista verwendet ausschließlich deutsches Hopfenmaterial und ist eine Tochter der bekannten Sorte Hallertauer Tradition mit sehr schönen großen Dolden. Sie ist nach einem Mond des Jupiters benannt und ist mit ihren beeindruckend fruchtigen, aber dennoch harmonischen Noten in vielen Biertypen einsetzbar.

ANALYSEWERTE

Anbaugebiet	Deutschland
Abstammung	Hallertau Tradition x männlicher Nachkomme aus Hüll
Alphasäuren*	2,0 - 5,0 %
Gesamtpolyphenole	5,7 %
Myrcen	63,5 % des Gesamtöls
Betasäuren	5,0 - 10,0 %
Gesamtöl	1,4 - 2,1 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Alle Werte zur Sorte Callista, aus der repräsentativen Flavorkomponenten-Analyse finden Sie auf Seite 6 - 7

Callista

Deutschland

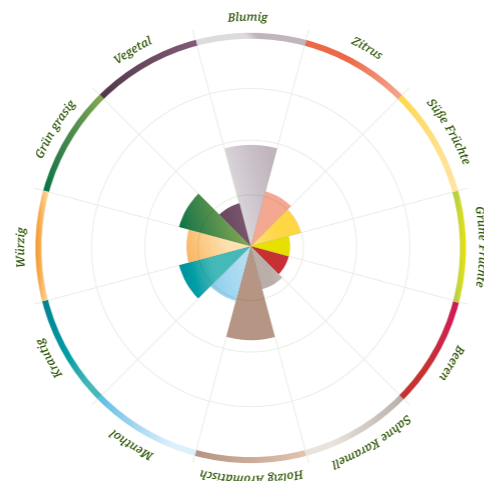


Key Flavors



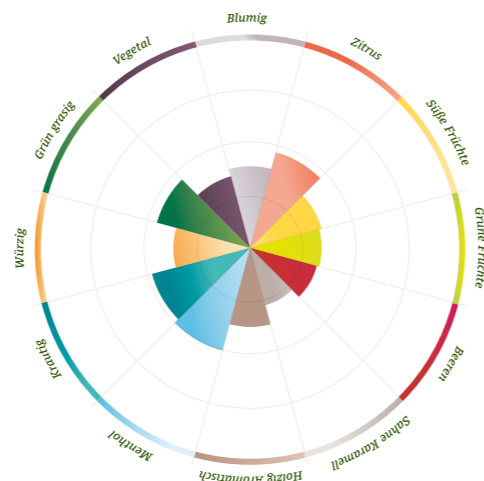
ERNT 2019

Wo normal die krautigen Noten das Profil dominieren, stehen 2019 die holzigen und blumigen Aromen im Vordergrund. Zedernholz und Geranie kommen vor Thymian und Basilikum. Das Ganze wird umrundet von grasigen Noten wie z.B. Tomatenblättern.



AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen dominieren würzige bis kühle Aromen von Minze, Estragon und Thymian mit vegetalen Nuancen.



Diese Zuchtsorte wird überwiegend in Slowenien, aber auch in der Steiermark angebaut. Aufgrund seines charakteristischen Aromas und seiner mittleren Alphawerte erfreut sich Celeia großer Beliebtheit.

ANALYSEWERTE

Anbaugelände	Slowenien
Abstammung	Tochter von Styrian Savinjski Golding
Alphasäuren*	3,0 - 6,5 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	26,0 - 40,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	2,0 - 3,3 %
Gesamtöl	1,5 - 3,6 ml/100 g
Linalool	0,6 - 1,2 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Celeia

Slowenien



Key Flavors



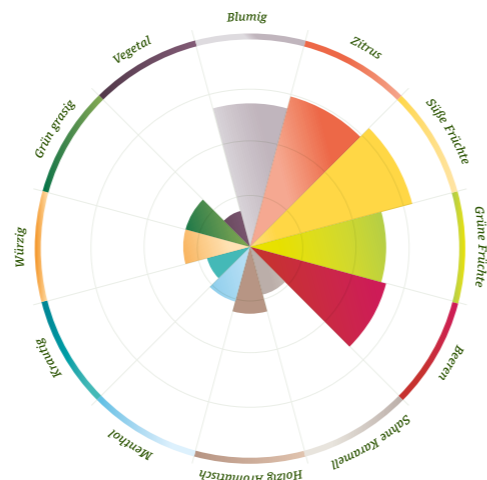
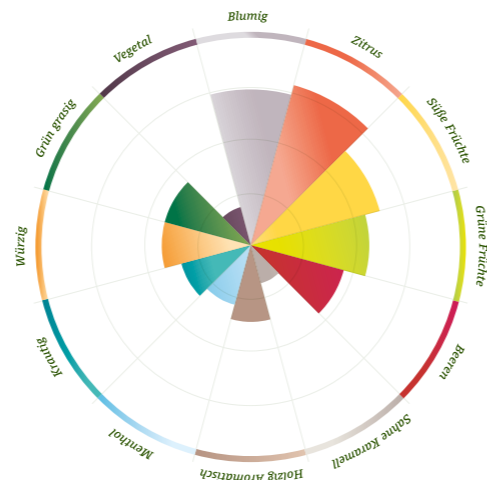


ERNT 2019

Der Rohhopfen wird wie gewöhnlich dominiert von zitronigen und blumigen Aromen, aber auch von süßen Früchten wie Ananas. 2019 sind auch Aromen wie Holunderblütensirup und Beeren mit von der Partie. Das würzig-harzige ist in dieser Ernte etwas zurückgenommen. Prominent sind auch die Stachelbeeraromen.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen verbinden sich Zitrone, Mandarine, Zitronengras mit blumigen Geranien, grünem Apfel und harzigen Komponenten zu einem außergewöhnlichen Geschmacksbild.



Die Hopfensorte Comet wurde als Hochalphasorte für die Gegenden Washington und Idaho gezüchtet. Heute wird dieser Hopfen, der durch extrem große Dolden und einen Geruch nach Holunderblüten auffällt, nur mehr bei einem Hopfenbauern in der Hallertau angebaut.

ANALYSEWERTE

Anbaugesbiet	Deutschland
Abstammung	offene Bestäubung
Alphasäuren*	9,4 - 12,4 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	40,0 - 65,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	3,0 - 6,1 %
Gesamtöl	1,4 - 3,3 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Comet

Deutschland



Key Flavors



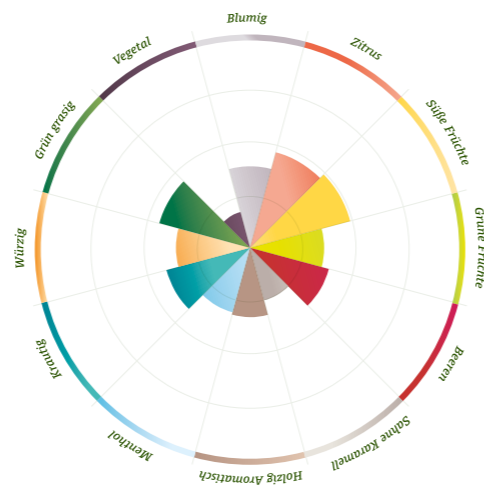
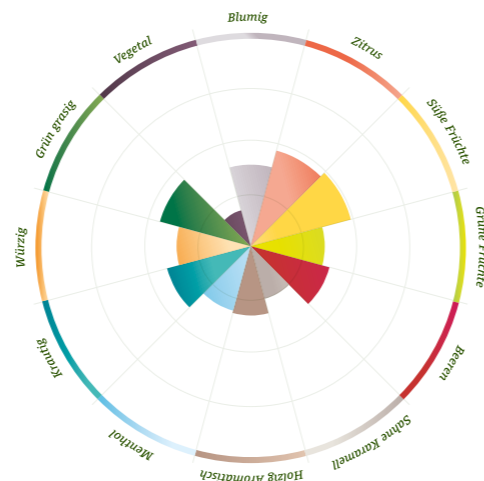


ERNT 2019

Diese neue Sorte aus Hüll hat von Allem etwas parat. Moderate Frucht- und Zitrusnoten, etwas Rose und ein paar Kräuter und Gewürze. Ein äußerst ausgewogenes Profil für 2019.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen weist die Zuchtsorte süß-fruchtige Aromen von Walderdbeere und Melone auf, abgerundet durch sahnige Noten von Joghurt. Fruchtetee, insbesondere Pfirsichtee, sowie krautig-würzige Melisse, Anis, Lavendel und Geranie verleihen ihm seinen besonderen Geschmack.



Weiterentwicklung des Saazer Formenkreises mit verbesserter Pflanzengesundheit und höherer agronomischer Leistung im Vergleich zur Mutter „Spalter“. Mit seinem klassischen hopfig-frischen Aromaprofil ist Diamant besonders für harmonische Lagerbiere mit feinem Hopfenaroma geeignet.

ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Deutschland
Abstammung	Spalter x 80/18/62
Alphasäuren*	7,0 %
Gesamtpolyphenole	4,9 %
Myrcen	53,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	6,3 %
Gesamtöl	1,7 ml/100 g
Linalool	1,3 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Diamant

Deutschland



Key Flavors

Lavendel

Zitrone

Fenchel

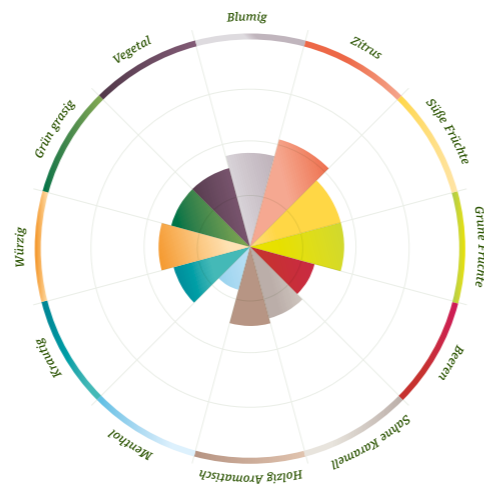
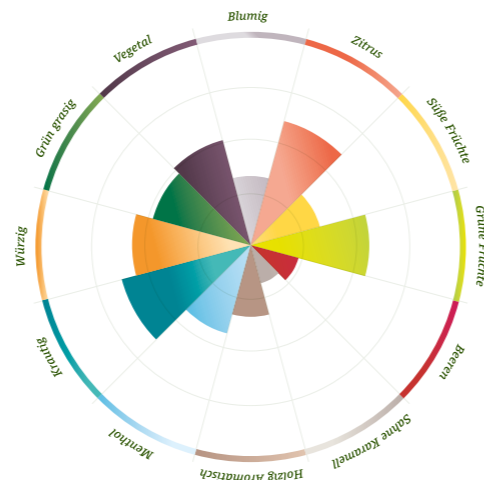


ERNTE 2019

Diese Hopfensorte hat ein ausgeprochen ausbalanciertes Aroma mit einem facettenreichen Profil. Von größerer Bedeutung für ein typisches Profil sind die Zitrusaromen, die in 2019 sehr schön zur Geltung kommen. Ebenfalls stärker ausgeprägt in dieser Ernte sind neben krautigen Noten und Aromen wie Grüntee und Schwarztee auch weitere würzige Nuancen.

AROMAAUSPRÄGUNG

Die Sorte Extra Styrian Dana weist ausgeprägte würzig-krautige Noten von Liebstöckel und Wacholder sowie Kiefer auf. Dazu gesellen sich zarte Nuancen von Birne, Stachelbeere, Zitrone, Thymian, Orange und Brennnessel.



Bei dieser Zuchtsorte war es das Ziel, neben Bitterkeit auch Aroma zu erhalten. Extra Styrian Dana bietet daher ein intensives Hopfenaroma und eine robuste Bitterkeit.

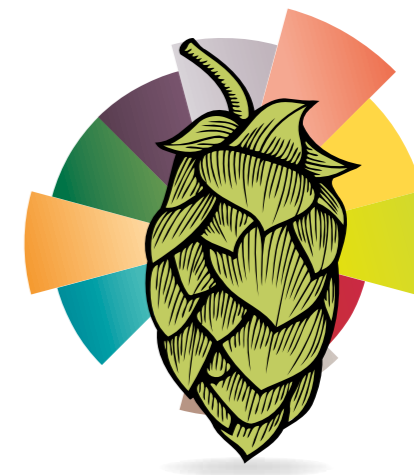
ANALYSEWERTE

Anbaugesamt	Slowenien
Abstammung	Tochter von Hallertau Magnum
Alphasäuren*	12,5 - 18,8 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	42,0 - 60,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,2 - 6,0 %
Gesamtöl	2,4 - 3,9 ml/100 g
Linalool	0,5 - 1,0 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Extra Styrian Dana

Slowenien



Key Flavors



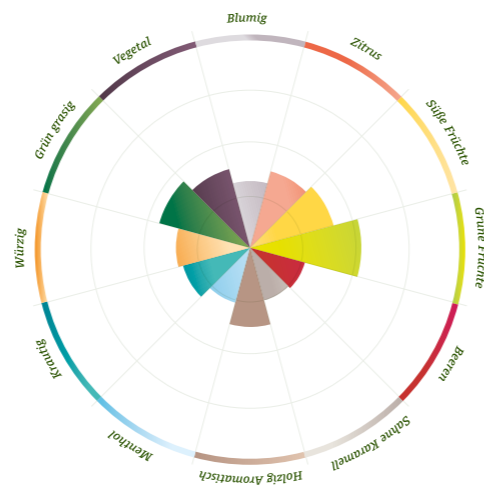
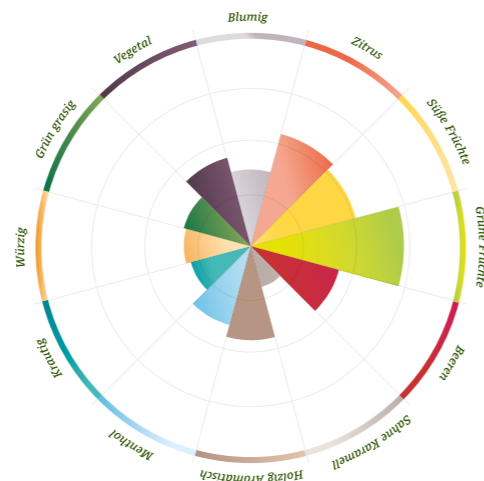


ERNTTE 2019

Sehr schön und typisch ausgeprägt ist auch diese Sorte im Erntejahr 2019. Grüne Früchte werden groß geschrieben, Muskateller-Trauben und Birne werden von holzigen Aromen wie Myhrre und Heu ausgeglichen. Dazu kommen Zitronengras und auch Gurke.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen stehen grün-vegetale Elemente von Liebstöckel und Zwiebel im Vordergrund. Aber auch Grapefruitnoten sowie fruchtige Nuancen von Erdbeere und Cassis sind herauszuschmecken.



Hallertau Blanc ist eine Tochter der Zuchtsorte Cascade mit fruchtig-blumigem Weißweinbouquet. Die Aromasorte wurde auf Wunsch der Bierindustrie und deren Nachfrage nach mutigen Geschmacksrichtungen sowie neuen Aromen in Hüll gezüchtet und kam 2012 auf den Markt.

ANALYSEWERTE

Anbaugesbiet	Deutschland
Abstammung	Tochter von Cascade
Alphasäuren*	9,0 - 11,0 %
Gesamtpolyphenole	1,5 - 1,8 %
Myrcen	70,5 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,0 - 7,0 %
Gesamtöl	no data
Linalool	0,4 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Hallertau Blanc

Deutschland



Key Flavors





Hallertauer Magnum

Deutschland



Key Flavors

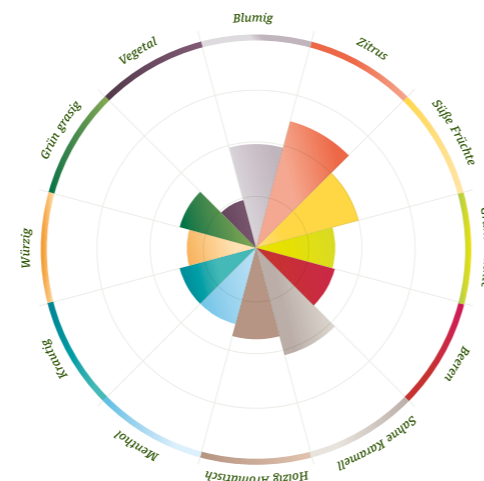
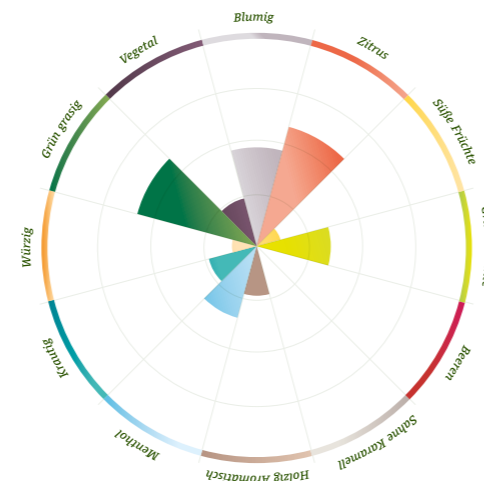


Die außerordentlich großen und schweren Dolden des Magnum-Hopfens sind im Einklang mit seinem Namen. Die Hochalphasorte aus Hüll erzielt gute Erträge und zeichnet sich durch ihre hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten aus. Magnum ist in Deutschland bislang die bedeutendste Bittersorte.

ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Deutschland
Abstammung	Tochter von US Galena
Alphasäuren*	11,0 - 16,0 %
Gesamtpolyphenole	2,0 - 3,0 %
Myrcen	30,0 - 45,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	5,0 - 7,0 %
Gesamtöl	1,6 - 2,6 ml/100 g
Linalool	0,2 - 0,7 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.



ERNTE 2019

Magnum kennt man vor allen Dingen als Sorte zur Bitterung von Bieren. Doch auch sein Aromaprofil kann sich durchaus sehen lassen. Neben sehr intensiven Zitrusnoten sind auch weiche und schokoladige Aromen zu entdecken. Minze und grüner Apfel reden hier auch mit.

AROMAAUSPRÄGUNG

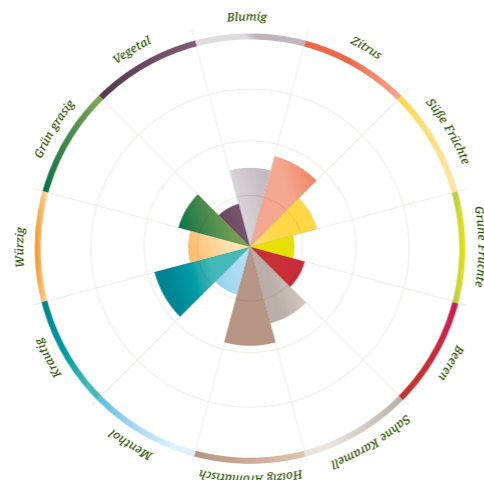
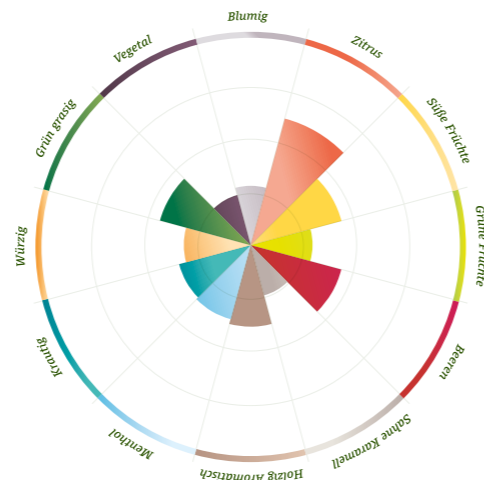
Im Rohhopfen tendiert Magnum zu kühlen Aromen von Minze und süßen Früchten. Hinzu kommen pfeffrig-würzige Noten sowie harzige Geschmacksnuancen.

ERNTTE 2019

Im Vordergrund dieser Sorte, die im Jahr 2019 sehr typisch ausfällt, sind Zitrus-, Kräuter- und Holznoten. Frische Limette, Bergamotte und Zedernholz werden umrahmt von pfeffrigen Noten und Darjeeling. Im Hintergrund lassen sich Pfirsich und schwarze Johannisbeere erkennen.

AROMAAUSPRÄGUNG

Die Sorte Hallertauer Tradition tendiert im Rohhopfen überwiegend zu Zitrus- und Limettenaromen mit vegetalen Noten.



Hallertauer Tradition ist die gezüchtete Nachfolgesorte des Hallertauer Mittelfrüh und wurde 1993 zugelassen. Sie ist nicht vergleichbar mit Hallertauer Mittelfrüh und zeichnet sich durch gute Ertragswerte aus. Hallertauer Tradition zeigt gute Widerstandsfähigkeit gegenüber der Verticillium-Welke und Peronospora.

ANALYSEWERTE

Anbaugebiet	Deutschland
Abstammung	Hallertauer Gold x 75/15/106
Alphasäuren*	4,0 - 7,0 %
Gesamtpolyphenole	4,0 - 5,0 %
Myrcen	17,0 - 32,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	3,0 - 6,0 %
Gesamtöl	0,5 - 1,0 ml/100 g
Linalool	0,7 - 1,2 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Alle Werte zur Sorte Hallertauer Tradition, aus der repräsentativen Flavorkomponenten-Analyse finden Sie auf Seite 6 - 7

Hallertauer Tradition

Deutschland



Key Flavors

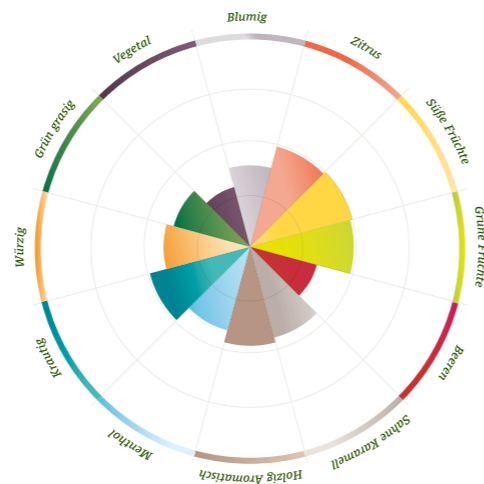
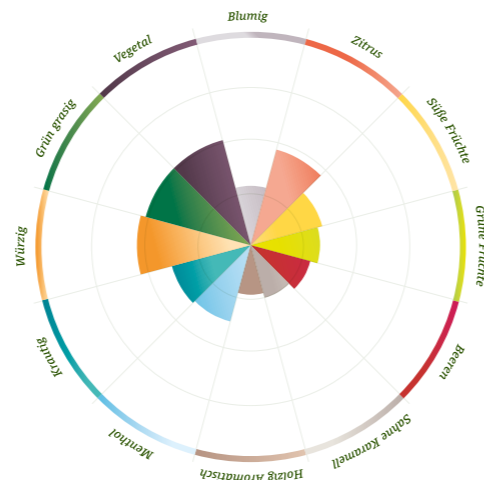


ERNT 2019

Auch Herkules ist wie Magnum eine sehr bekannte Hopfensorte, wenn es um die Bittere des Bieres geht. Aber schauen wir uns doch mal das Aroma an: Herkules hat aus jeder Aromakategorie etwas dabei. Auch hier sind die Zitrusfrüchte wie Orange und Zitronengras deutlich wahrzunehmen. Dazu kommen Aromen von Honigmelone, Minze, Majoran und Tomatenblättern.

AROMAAUSPRÄGUNG

Grüne Aromen von Tomatenblättern und Paprika sowie grüne Früchte überwiegen im Rohhopfen.



Die Hüller Zuchtsorte Herkules verdankt ihren überaus passenden Namen dem kraftstrotzenden Helden aus der Antike. In der griechischen Sage bewältigte Herkules Aufgaben, die als schier unlösbar galten. Ähnliches kann über die enorm leistungsstarke Hochalphasorte mit kräftiger Bittere gesagt werden – sie muss eine Reihe von hohen Anforderungen seitens der Pflanze und Brauer erfüllen. Die Anbaufläche in Deutschland nimmt rasant zu.

ANALYSEWERTE

Anbaugesamt	Deutschland
Abstammung	Tochter von Taurus
Alphasäuren*	12,0 - 17,0 %
Gesamtpolyphenole	3,0 - 4,0 %
Myrcen	30,0 - 50,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,0 - 5,5 %
Gesamtöl	1,6 - 2,4 ml/100 g
Linalool	0,3 - 0,8 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Herkules

Deutschland



Key Flavors





Hersbrucker Spät

Deutschland



Key Flavors

Melisse

Majoran

Schwarzer Tee

Zitrus

Hersbrucker Spät, eine traditionelle Sorte aus dem gleichnamigen Anbaugebiet, ist von kräftigem Wuchs und besonders robuster Natur. Gegenüber Krankheits-erregern ist sie weitgehend resistent.

ANALYSEWERTE

Anbaugebiet Deutschland

Abstammung Landsorte

Alphasäuren* 1,5 - 4,0 %

Gesamtpolyphenole 5,0 - 6,0 %

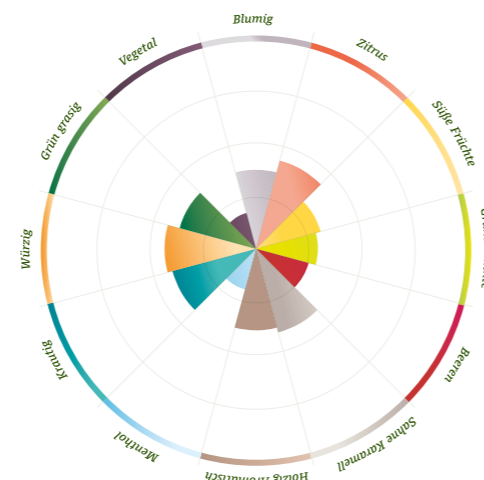
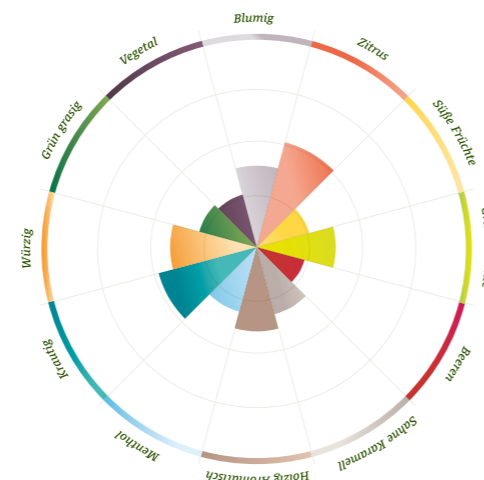
Myrcen 15,0 - 30,0 % des Gesamtöls

Betasäuren 2,5 - 6,0 %

Gesamtöl 0,5 - 1,0 ml/100 g

Linalool 0,5 - 1,0 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.



ERNTE 2019

Dieser Traditionshopfen bringt neben Zitrustönen auch florale, krautige und würzige Aromanoten mit. Neben Kamillenblüte und Grapefruit findet man auch winterliche Aromen wie Lebkuchen und Honig sowie Majoran und Schwarzen Tee.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen dominieren würzige Aromen wie Liebstöckel in Kombination mit einer Prise Ingwer und Zitronengras.

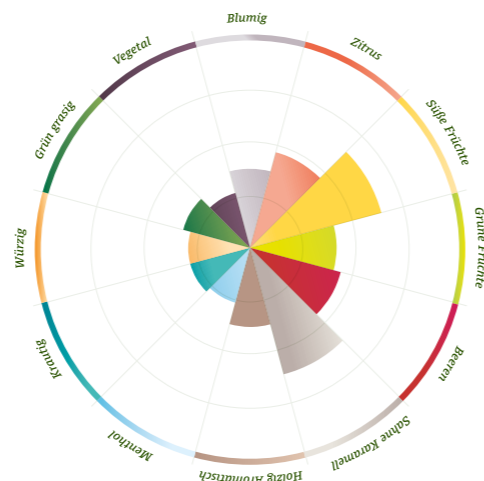
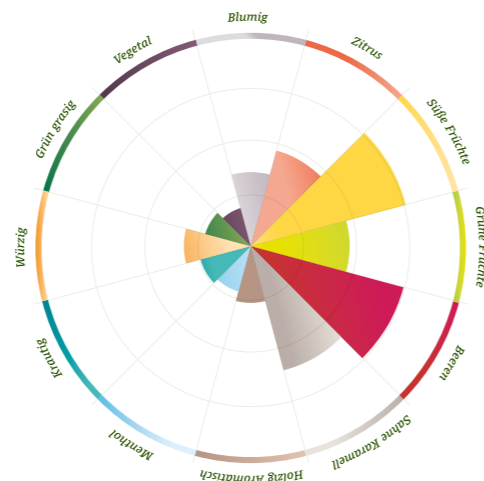


ERNT 2019

Wenn etwas nach roten Beeren und süßen Früchten schmeckt, dann ist es dieser Hopfen und diese Ernte zeigt das wieder einmal. Sahniger Erdbeer-Joghurt, Birne-Karamell, Himbeere und Cantaloupe-Melone geben sich ein Stelldichein mit holzigen Noten wie Tabak und Cognac.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen weist die Zuchtsorte süß-fruchtige Aromen von Walderdbeere und Melone auf, abgerundet durch sahnige Noten von Joghurt. Früchtetea, insbesondere Pfirsichtea, sowie krautig-würzige Melisse, Anis, Lavendel und Geranie im Rohhopfen verleihen ihm seinen besonderen Geschmack.



Hüll Melon ist eine neue Hopfensorte aus Hüll, deren Charakter eine markante Honigmelonen- und Erdbeernote kennzeichnet. Sie ist eine Tochter von Cascade und wurde im Jahr 2012 zugelassen. Die Aromasorte wurde auf Wunsch der Bierindustrie und deren Nachfrage nach mutigen Geschmacksrichtungen sowie neuen Aromen gezüchtet.

ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Deutschland
Abstammung	Tochter von Cascade
Alphasäuren*	7,0 - 8,0 %
Gesamtpolyphenole	3,0 - 4,0 %
Myrcen	36,2 % des Gesamtöls
Betasäuren	6,0 - 8,0 %
Gesamtöl	0,8 - 2,1 ml/100 g
Linalool	0,2 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Hüll Melon

Deutschland



Key Flavors



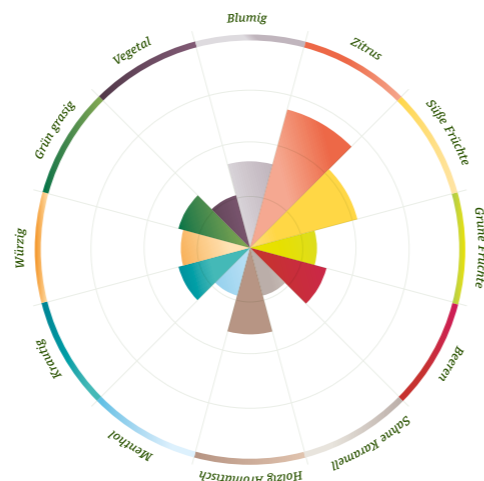
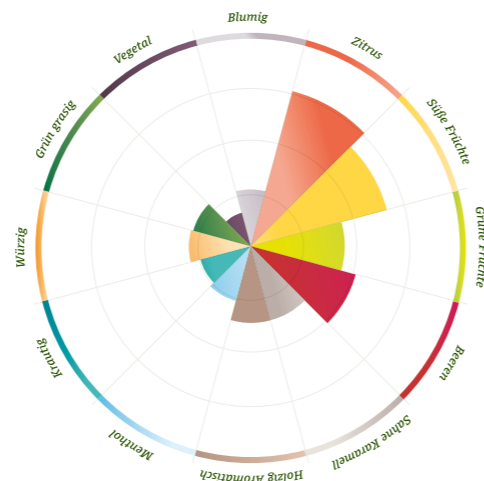


ERNTTE 2019

Das Jahr 2019 steht ganz im Zeichen frischer Zitrusfrüchte: Orange, Grapefruit und Mandarine treffen auf tropische Früchte wie Mango, Maracuja, Ananas und Banane. Im Hintergrund finden wir fein-würzig abgestimmte Nuancen von Basilikum und Petersilie.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen finden sich Geschmacksnuancen wie Himbeere, Orange, Ingwer, Holunder und Schokolade wieder. Leichte Noten von Melisse unterstreichen das Aroma in besonderer Weise.



Für den Namen Kazbek stand ein hoher Gipfel im Kaukasus Pate und genauso herausragend zeigt sich sein Hopfenaroma in zitronig-fruchtiger Weise. Die Zuchtsorte wurde 2008 freigegeben.

ANALYSEWERTE

Anbaugesbiet	Tschechien
Abstammung	aus russischem Wildhopfen
Alphasäuren*	5,0 - 8,0 %
Gesamtpolyphenole	3,5 - 4,5 %
Myrcen	40,0 - 55,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,0 - 6,0 %
Gesamtöl	0,9 - 1,8 ml/100 g
Linalool	0,3 - 0,5 % des Gesamtöls

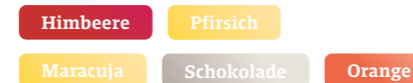
* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Kazbek

Tschechien



Key Flavors



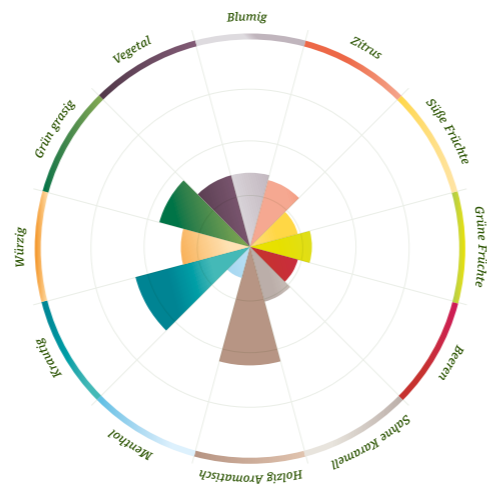
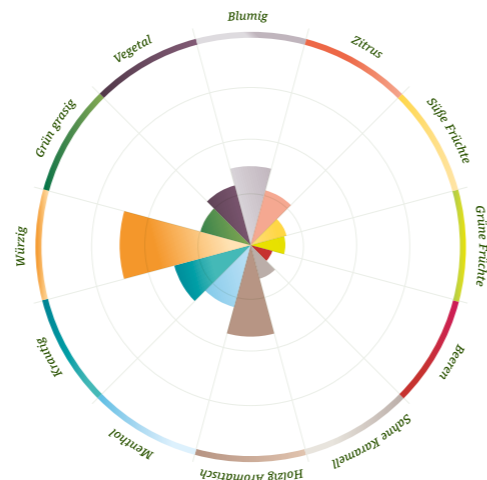


ERNTTE 2019

Diese Hopfensorte ist nicht lieblich. Die drei wichtigen Pfeiler des Aromaprofils sind krautig, würzig und grün-grasig. Herausstechend sind die harzigen Noten, gepaart mit pfeffrigen Aromen. Auch Liebstöckel, Dill und Thymian tragen Ihren Anteil zum Aromaprofil bei.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen ist die Zuchtsorte geprägt von extrem würzigen Aromen wie Pfeffer, Wacholder, Dill und Curry, kombiniert mit blumig und kühlen Noten.



Der polnische Hopfen stammt von der Sorte Saaz ab und wird in Lublin, Posen und Opole angebaut. Feine Aromaeigenschaften zeichnen den Lublin aus. Der durchschnittliche Alphasäure- und Mengenertrag pro Hektar liegt über dem von Saaz. Lublin zeigt eine gute Krankheitsresistenz und wächst auf leichten bis mittelschweren Böden.

ANALYSEWERTE

Anbaugesbiet	Polen
Abstammung	gezüchtet aus der Sorte Saaz
Alphasäuren*	3,0 - 4,5 %
Gesamtpolyphenole	4,4 - 5,3 %
Myrcen	22,0 - 29,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	3,0 - 4,0 %
Gesamtöl	0,5 - 1,1 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Lublin

Polen



Key Flavors

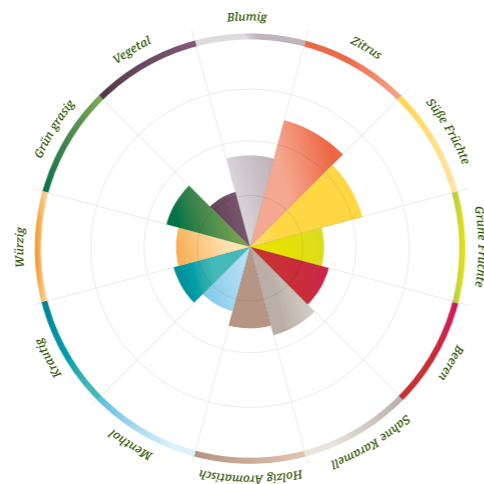
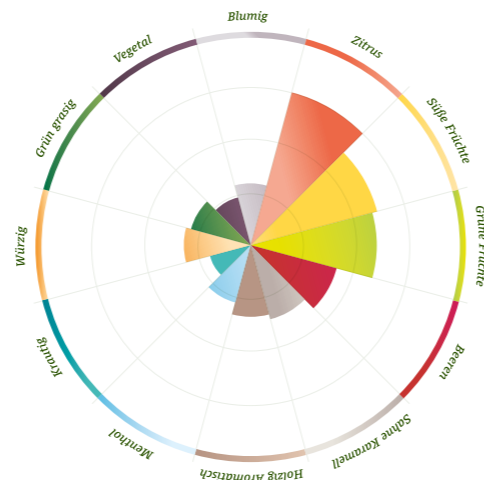


ERNT 2019

Die Mandarine darf bei diesem Rohhopfen natürlich nicht fehlen – besonders die starke Zitrusausprägung kommt 2019 zur Geltung. Hinzu kommen grüne Früchte wie Stachelbeere, Weintraube und Quitte. Einen Hauch von Exotik bringen Curry und Honigmelone.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen dominieren bei Mandarina Bavaria Noten von Grapefruit und Zitrone, geschmacklich ergänzt durch Cassis und Johannisbeere. Zudem tragen im Rohhopfen würzige Elemente wie Pfeffer, aber auch exotische Ananas zum Geschmacksbild bei.



Eine Hopfensorte mit angenehm fruchtigem Aroma und einer besonders stark ausgeprägten Mandarinennote. Die Aromasorte, die 2012 auf dem Markt kam, wurde mit mutigen Geschmacksrichtungen sowie neuen Aromen in Hüll gezüchtet.

ANALYSEWERTE

Anbaugebiet	Deutschland
Abstammung	Tochter von Cascade
Alphasäuren*	7,0 - 10,0 %
Gesamtpolyphenole	2,3 - 2,7 %
Myrcen	71,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,0 - 7,0 %
Gesamtöl	1,5 - 2,2 ml/100 g
Linalool	0,3 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

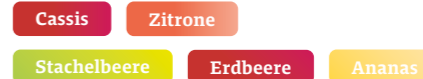
Alle Werte zur Sorte Mandarina Bavaria, aus der repräsentativen Flavorkomponenten-Analyse finden Sie auf Seite 6 - 7

Mandarina Bavaria

Deutschland



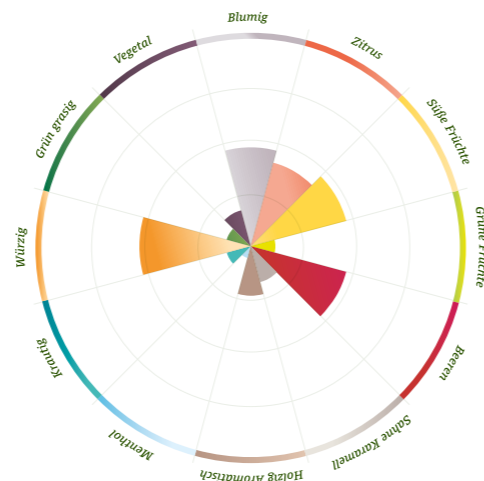
Key Flavors





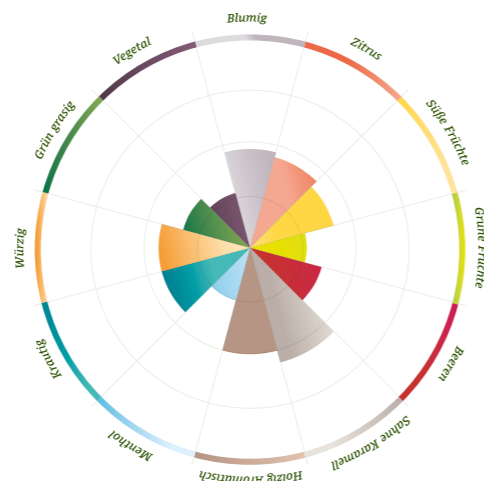
ERNTTE 2019

Marynka ist eine sehr ausbalancierte Hopfensorte. In jeder Aromenkategorie hat sie etwas zu bieten. Etwas blumiges wie Kamille, ein bisschen Grapefruit, Pfirsich, Lakritz und Heu. Auch Aromen von grünem Tee und Gurke kommen vor.



AROMAAUSPRÄGUNG

Marynka zeigt sich im Rohhopfen extrem würzig mit Noten von Lakritz, Anis und Fenchel, kombiniert mit blumigen und zitrusartigen Geschmackselementen.



Diese Sorte wird sowohl wegen ihres Aromas als auch ihrer Bittereigenschaften gerne verwendet.

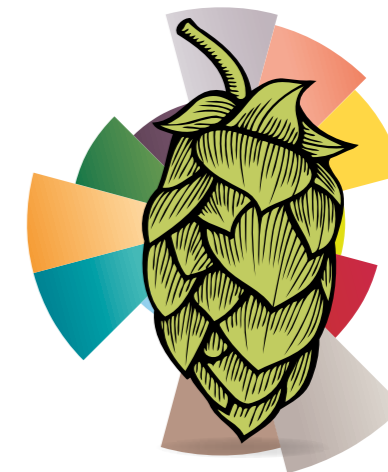
ANALYSEWERTE

Anbaugesbiet	Polen
Abstammung	Tochter von Gold
Alphasäuren*	9,0 - 12,0 %
Gesamtpolyphenole	4,1 %
Myrcen	28,0 - 31,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	10,2 - 13,0 %
Gesamtöl	1,8 - 2,2 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Marynka

Polen



Key Flavors



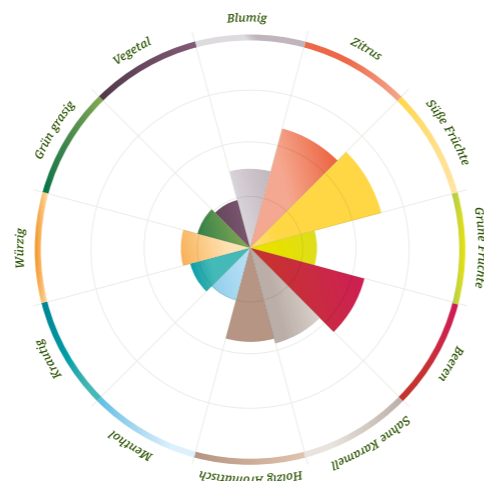
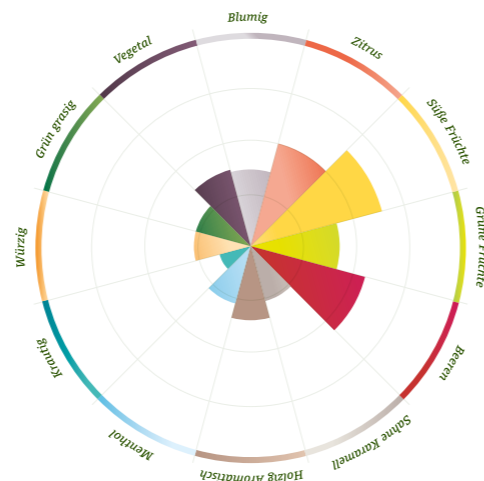


ERNTÉ 2019

Dieses Jahr präsentiert sich uns dieser Hopfen wieder mit einer glamourösen Fruchtigkeit. Monroe zeigt seine roten Früchte in der Ernte 2019, darunter Kirsche, Erdbeere und rote Johannisbeere. Diese sind kombiniert mit cremigen Toffeenoten und ein paar Gewürznuancen.

AROMAAUSPRÄGUNG

Wie Marilyn Monroe zeigt sich diese Hopfensorte gerne in einem roten (Aroma-) Gewand. Im Rohhopfen finden sich schöne Himbeer- und Cassisnoten ergänzt mit Orangensirup und Limette. Weitere Charaktere wie Stachelbeere und Quitte kommen hinzu.



Die neue Hopfensorte Monroe stellt sich ähnlich extravagant wie ihre Namensgeberin auf. Mit einem Alphawert unter 3,0 % und einem Ölgehalt von ca. 1,0 ml/100 g präsentiert sich Monroe zunächst eher mild und sanft. Lässt man die Hopfensorte dann auf ein Bier los, zeigt sie ihr wahres, rassiges Gesicht.

ANALYSEWERTE

Anbauggebiet	Deutschland
Abstammung	aus amerikanischem Wildhopfen
Alphasäuren*	2,8 - 2,9 %
Gesamtpolyphenole	4,5 - 4,6 %
Myrcen	keine Daten
Betasäuren	6,5 - 7,5 %
Gesamtöl	1,0 ml/100 g
Linalool	keine Daten

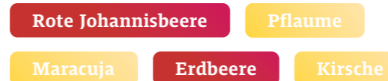
* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Monroe

Deutschland



Key Flavors

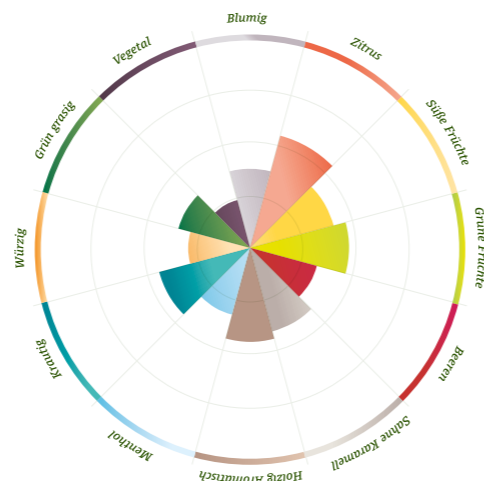
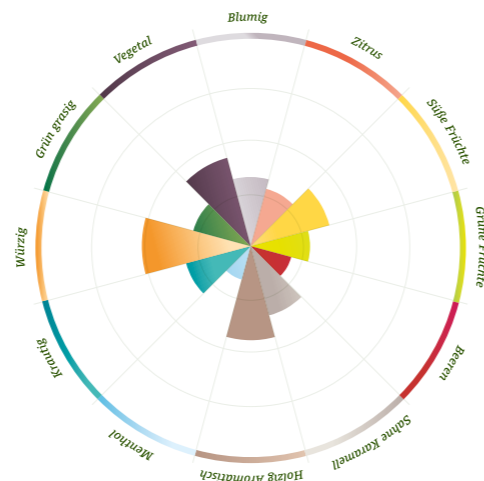


ERNT 2019

2019 zeigt sich Perle sehr von seiner fruchtigen Seite. Schöne Zitrusnoten mit Quitte und auch ein paar Trockenfrüchten ergeben ein rundes Bild. Holziges Lederaroma und krautige Aromen wie Oregano und Olong Tee bilden ein angenehmes Gegengewicht.

AROMAAUSPRÄGUNG

Perle besticht im Rohhopfen durch grüne Früchte, Zitrus- und Honignoten.



Perle stammt von Northern Brewer ab und wird in Hüll gezüchtet. Perle ist in Deutschland weit verbreitet und wird in den USA in Oregon und Washington angebaut. Durch das Zusammenspiel ausgewogener Aromen mit recht hohem Bittergehalt erfreut sich Perle besonderer Beliebtheit. Ihre bemerkenswerten Erträge und ausgesprochen hohe Krankheitsresistenz machen diese Sorte auch für Pflanze besonders attraktiv.

ANALYSEWERTE

Anbaugebiet	Deutschland
Abstammung	Northern Brewer
Alphasäuren*	4,0 - 9,0 %
Gesamtpolyphenole	3,0 - 5,0 %
Myrcen	20,0 - 35,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	2,5 - 4,5 %
Gesamtöl	0,5 - 1,5 ml/100 g
Linalool	0,2 - 0,6 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Alle Werte zur Sorte Perle, aus der repräsentativen Flavorkomponenten-Analyse finden Sie auf Seite 6 - 7

Perle

Deutschland



Key Flavors

Lauch

Majoran

Chili

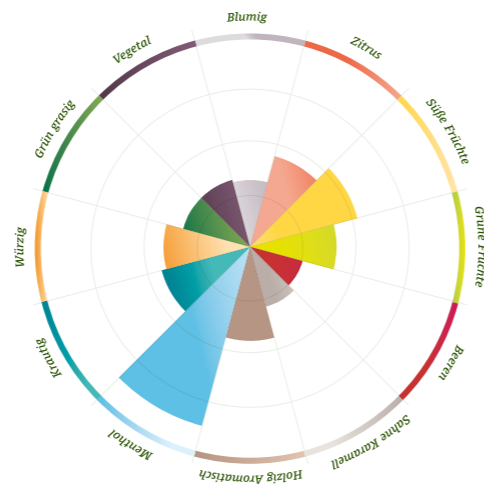
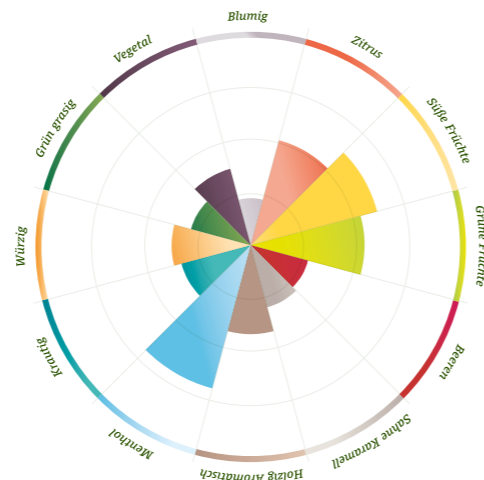
Sellerie

ERNTÉ 2019

Für diese Ernte zeigt sich Polaris getreu seinem Namen. Mit sehr starkem Mentholcharakter bestehend aus Minze, Eukalyptus und Zitronenmelisse! Dazu kommen als Gegengewicht süße Früchte wie Ananas aber auch Quitte.

AROMAAUSPRÄGUNG

Wie dem Namen der Zuchtsorte zu entnehmen ist, spielen kühle Mentholnoten von Minze und Gletschereis eine tragende Rolle. Im Rohhopfen sind zusätzlich würzig-aromatische Elemente von Cumarin, Beifuß, Waldmeister, Melisse und Bergamotte herauszuschmecken. Fruchtlige Quitte und Ananas fügen sich interessant in das Gesamtbild mit ein.



Bei Polaris handelt es sich um eine neue Zuchtsorte mit intensivem, angenehm fruchtigen Aroma und einer sehr erfrischenden Note, ähnlich der eines "Gletschereisbonbons". Die Aromasorte wurde auf Wunsch der Bierindustrie und deren Nachfrage nach mutigen Geschmacksrichtungen sowie neuen Aromen in Hüll gezüchtet und kam 2012 auf den Markt.

ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Deutschland
Abstammung	Hüller Zuchtmaterial
Alphasäuren*	18,0 - 24,0 %
Gesamtpolyphenole	2,6 - 2,7 %
Myrcen	50,3 % des Gesamtöls
Betasäuren	5,0 - 6,5 %
Gesamtöl	2,4 - 4,4 ml/100 g
Linalool	0,2 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Polaris

Deutschland



Key Flavors

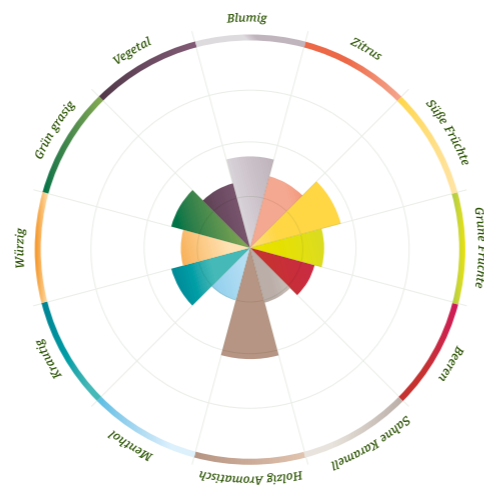
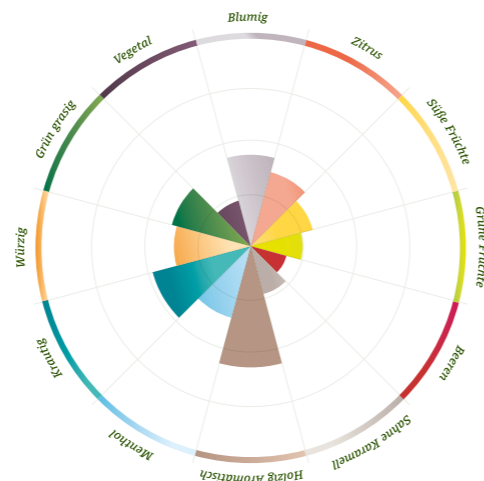


ERNT 2019

Die Sorte Relax unterscheidet sich von allen anderen Sorten. Auch 2019 bringt sie spezielle Aromen mit, da gibt es Lavendel und Rose zu entdecken, Cognac, Barrique und Leder stellen die holzigen Aromen dar. Aber auch etwas Hagebutte und Litschi sind dabei.

AROMAAUSPRÄGUNG

Bei einem so hohen Ölgehalt ist eine große Aromenvielfalt zu erwarten. Eine Aromabeschreibung des Hopfens hat das auch bestätigt. Von Kornblumen über Almwiesenheu bis hin zu Zitronengras und Hibiskus verspricht der Rohhopfen schon ein erfrischendes Aromaprofil.



Relax ist eine Hopfensorte, die ursprünglich nicht für Bier verwendet wurde, sondern für Tee. Relax weist nämlich einen sehr niedrigen Alphasäuregehalt, einen hohen Betasäuregehalt und einen hohen Ölgehalt auf. Das macht die Hopfensorte wiederum für den Brauer sehr interessant.

ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Deutschland
Abstammung	Zuchtmaterial aus Hüll
Alphasäuren*	0,3 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	keine Daten
Betasäuren	10,0 - 15,0 %
Gesamtöl	1,0 - 1,3 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Relax

Deutschland



Key Flavors

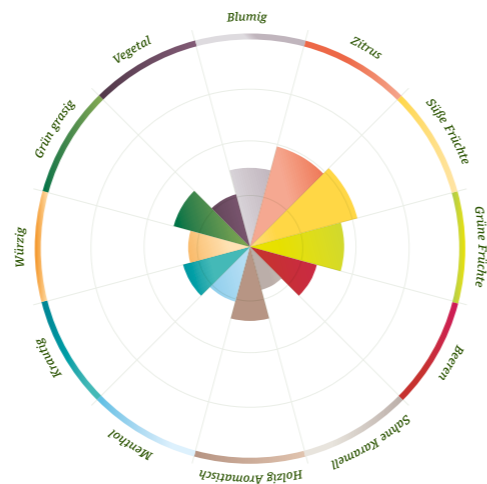
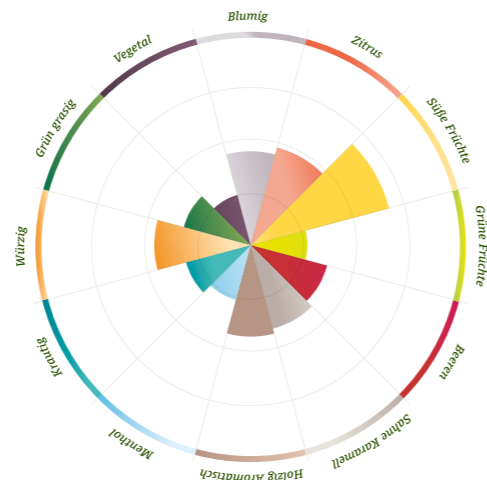


ERNTTE 2019

Saaz Late hat von der Aromenseite aus nur ganz wenige Gemeinsamkeiten mit der Ursprungsorte. Diese sind feine grün-grasige und holzige Aromen sowie der Eindruck von Kamillenblüten. Dazu serviert Saaz Late gerade 2019 sehr schöne Früchte: Limette, Pflaume, Stachelbeere, etwas Maracuja und Himbeere.

AROMAAUSPRÄGUNG

Saaz Late zeigt sich im Rohhopfen extrem süß-fruchtig mit hervorstechenden Noten von Maracuja, Melone, Erdbeere, Pfirsich und Multivitamin. Feine Honig- und Schokoladenaromen bekräftigen den Gesamteindruck.



Saaz Late stammt aus einer Züchtung mit Ursprung im Saazer und wurde 2010 registriert.

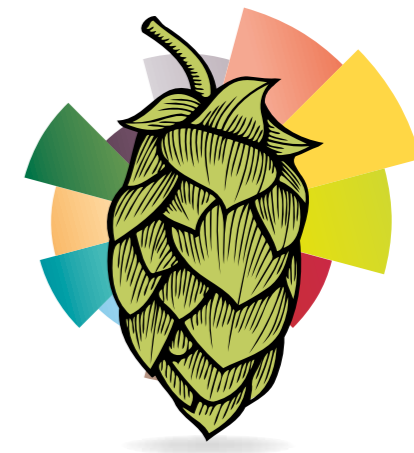
ANALYSEWERTE

Anbaugesbiet	Tschechien
Abstammung	offene Bestäubung von Saazer
Alphasäuren*	3,5 - 6,0 %
Gesamtpolyphenole	5,0 - 6,0 %
Myrcen	25,0 - 35,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,0 - 6,5 %
Gesamtöl	0,5 - 1,0 ml/100 g
Linalool	0,2 - 0,4 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Saaz Late

Tschechien



Key Flavors



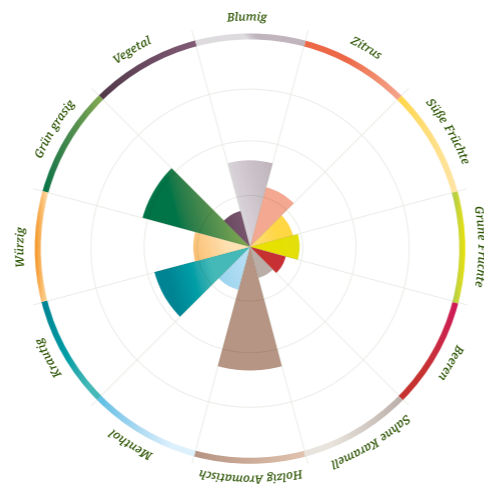
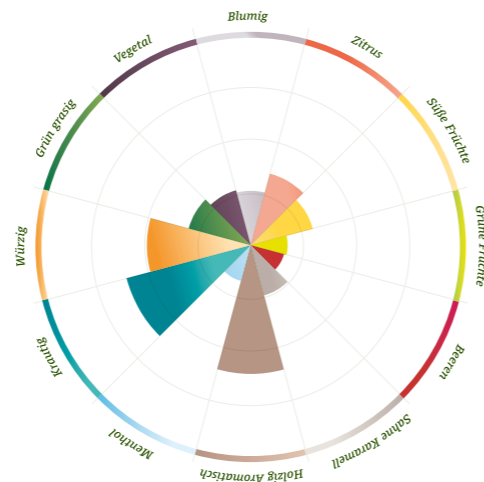


ERNTTE 2019

2019 finden wir einen typischen Saazer. Grün-grasig, holzig und viele verschiedenen Kräuter. Viele erdige und heuartige Aromen spielen 2019 mit. Eine feine Ausstattung für diesen besonderen Hopfen.

AROMAAUSPRÄGUNG

Würzig, holzig, krautig – ein Rohhopfen, der zweifellos die markante Seite in sich trägt. Es schmeckt nach Tabak, Cognac, Barrique-Fässern, Heu und Leder.



Saazer Hopfen wird nach wie vor international von Brauern hoch geschätzt und hat entscheidend das Geschmacksprofil des berühmten ursprünglichen Tschechischen Pilseners mitbestimmt. Die alte, traditionelle Landsorte überzeugt durch eine besonders milde Hopfennote.

ANALYSEWERTE

Anbaugesbiet	Tschechien
Abstammung	Landsorte
Alphasäuren*	3,0 - 6,0 %
Gesamtpolyphenole	5,5 - 7,0 %
Myrcen	25,0 - 40,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,5 - 8,0 %
Gesamtöl	0,4 - 1,0 ml/100 g
Linalool	0,5 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Saazer

Tschechien



Key Flavors



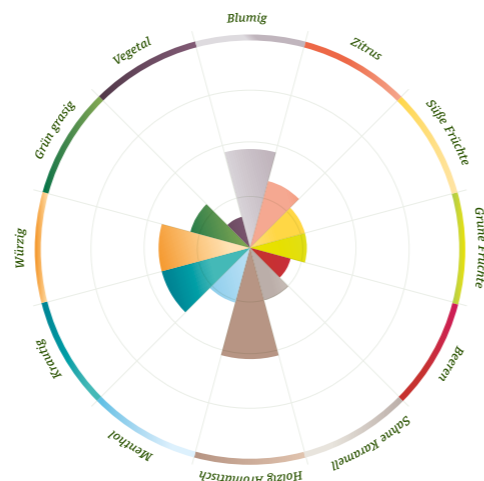
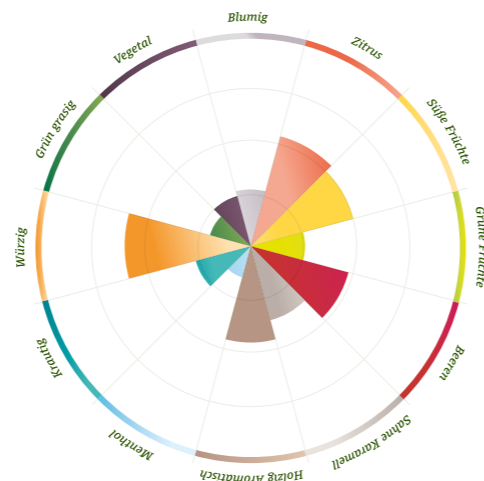


ERNTÉ 2019

Der Saphir zeigt sich 2019 mit blumigen, zitrusartigen und vielen krautigen Aromen. Mit dabei sind Zitronengras, Geranie, grüner Tee und Estragon. Wacholder, Cognac und Heu spielen ebenfalls eine tragende Rolle.

AROMAAUSPRÄGUNG

Sein einmaliges, kontrastreiches Geschmacksbild ist im Rohhopfen geprägt durch würzig-holzige Noten wie Wacholder und roten Früchten wie Erdbeere.



Saphir ist eine Züchtung vom Hopfenforschungszentrum Hüll und wurde gemeinsam mit den Sorten Smaragd und Opal 2000 als neue Aromasorte freigegeben. Saphir unterscheidet sich in seinen Aromaeigenschaften deutlich von anderen deutschen Aromasorten.

ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Deutschland
Abstammung	Hüller Zuchtmaterial
Alphasäuren*	2,0 - 4,5 %
Gesamtpolyphenole	4,0 - 5,0 %
Myrcen	25,0 - 40,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,0 - 7,0 %
Gesamtöl	0,8 - 1,4 ml/100 g
Linalool	0,8 - 1,3 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Saphir

Deutschland



Key Flavors

Schwarzer Tee

Erdbeere

Zitronengras

Wacholder

Zitrus

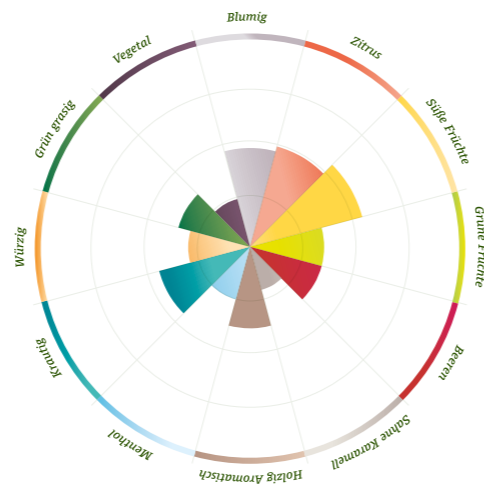
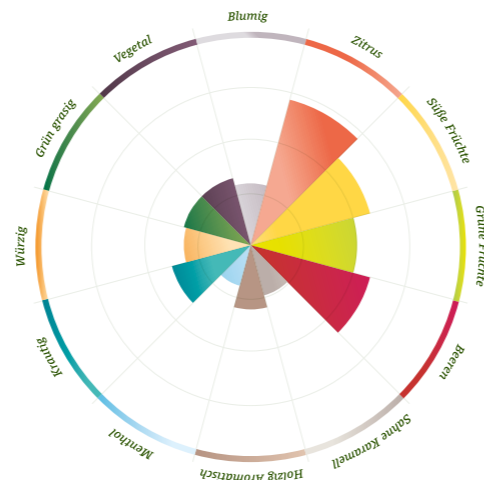


ERNTE 2019

Sladek ist eine der Hopfensorten, der man diese ausgeprägte Fruchtigkeit gar nicht zutraut. Für 2019 zeigt Sladek neben schweren Zitrus und süßen Frucht-Aromen auch schöne Stachelbeer-Nuancen. Auf der holzigen Seite kommt der Eindruck nach Pinienwäldern zum Tragen.

AROMAAUSPRÄGUNG

Die Dominanz von Zitrus, grünen Früchten und Beeren macht diesen Rohhopfen zu einem Genuss, der seinesgleichen sucht. Hier treffen spritzige Grapefruit auf rässigen Cassis sowie Melone und Apfel auf Quitte und Stachelbeere.



Seinen Namen verdankt die Zuchtsorte der tschechischen Bezeichnung für "Bierbrauer". Die Zuchtsorte zeichnet sich durch hohe Erträge aus. Aufgrund des angenehmen Aromaprofils und der ausbalancierten Bittere wird dieser Hopfen gerne verwendet.

ANALYSEWERTE

Anbaugelände	Tschechien
Abstammung	Zuchtmateriale mit Abstammung von Northern Brewer und Saaz
Alphasäuren*	5,0 - 9,0 %
Gesamtpolyphenole	3,5 - 5,0 %
Myrcen	25,0 - 40,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	8,0 - 11,0 %
Gesamtöl	0,8 - 1,0 ml/100 g
Linalool	0,15 - 0,3 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Sladek

Tschechien



Key Flavors



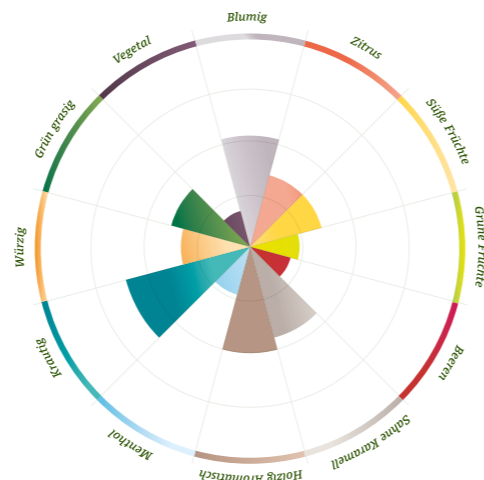
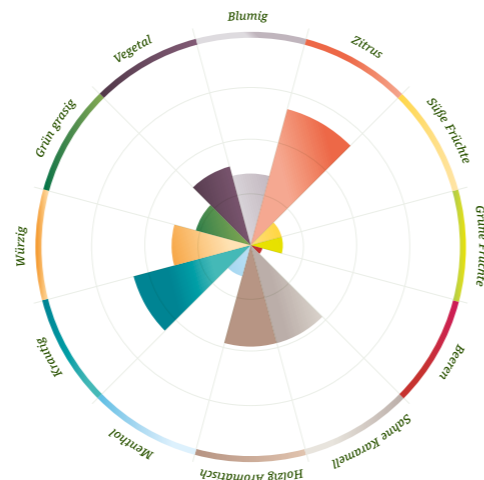


ERNT 2019

Auch Strisselspalt zählt zu den alten Landsorten. Anstatt sie mit der Aromenintensität anderer Sorten zu messen, kennen und lieben wir die Sorte für ihr feines und abgestimmtes Aroma. Sehr ausbalanciert treten nur einige Noten wie Grüner Tee, Zitrone und Grapefruit aus dem Aromenhintergrund hervor.

AROMAAUSPRÄGUNG

Sein Aroma ist von mittlerer Intensität. Im Rohhopfen dominieren Aromen von Zitrone, Bergamotte, Grapefruit und Orange mit Tendenz zu sahn-karamelligen bis würzigen Geschmacksnoten.



Der sehr geschätzte Strisselspalt ist eine der bekanntesten elsässischen Hopfensorten aus der Region um Straßburg. Sein Name geht zurück auf die Begriffe Strissel und Spalt. Strissel bedeutet so viel wie Bouquet, Spalt ist eine ältere Bezeichnung für Qualität. Strisselspalt ist für sein feines Hopfenaroma bekannt.

ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Frankreich
Abstammung	Landsorte
Alphasäuren*	1,8 - 2,5 %
Gesamtpolyphenole	3,8 %
Myrcen	35,0 - 52,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	3,0 - 6,0 %
Gesamtöl	0,6 - 0,8 ml/100 g
Linalool	0,8 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Strisselspalt

Frankreich



Key Flavors

Cassis

Zitrus

Grapefruit

Eukalyptus

Zitronengras

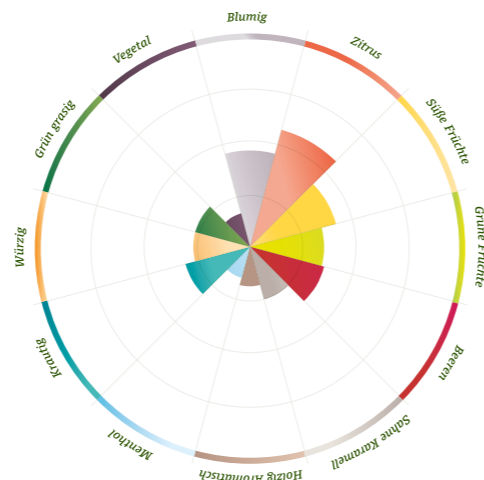
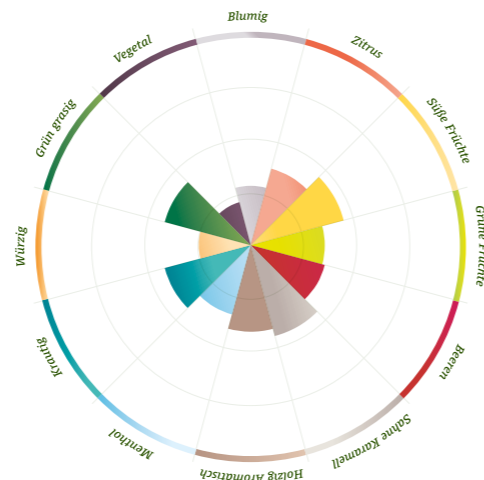


ERNTTE 2019

Für diese Sorte sind würzige und krautige Geschmackselemente entscheidend. Für 2019 zeigen sich Wacholder und Curry aber auch Thymian und Basilikum als wichtige Aromen dieser Sorte. Hinzu kommen grün-grasige Noten wie Gurke und Brennnessel aber auch Honig und Joghurt tragen zum Gesamteindruck bei.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen finden sich würzig-krautige Geschmackselemente wieder, wobei auch holzig-aromatische Heukomponenten und grün-grasige Brennnessel-Elemente zusammen mit Aromen von Honig und Sahne herauszuschmecken sind.



Styrian Gold wurde aus Styrian Savinjski Golding weitergezüchtet, um dessen agronomische Eigenschaften zu verbessern und wurde 2009 freigegeben. Diese Sorte wird überwiegend in Slowenien angebaut. Styrian Gold zeichnet sich besonders durch sein charakteristisches Aroma aus.

ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Slowenien
Abstammung	Tochter von Styrian Savinjski Golding
Alphasäuren*	3,5 - 6,5 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	38,0 - 47,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	3,5 - 5,9 %
Gesamtöl	1,3 - 2,3 ml/100 g
Linalool	1,3 - 2,3 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Styrian Gold

Slowenien



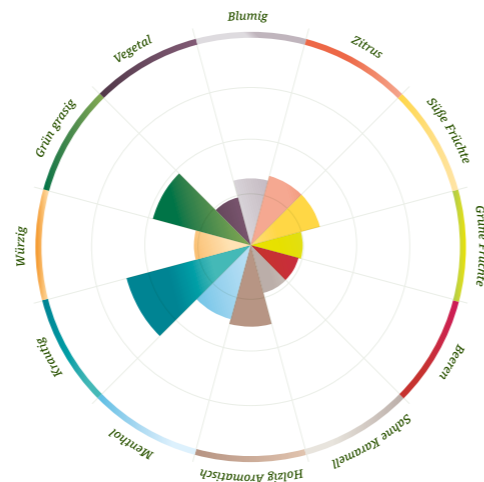
Key Flavors





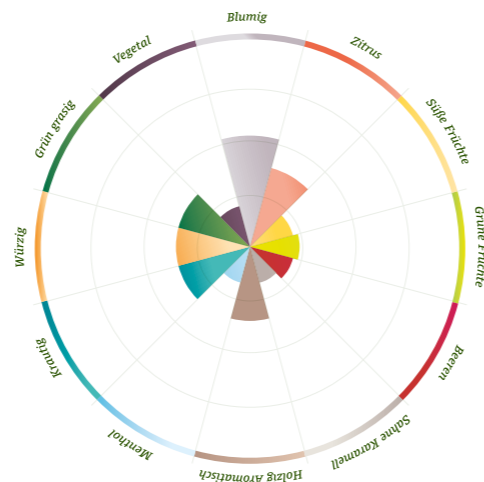
ERNTTE 2019

Wir kennen diese Sorte mit ausdrucksstarken krautigen Aromen, aber das Jahr 2019 ist anders. Dieses Jahr sehen wir einen kräftigen, blumigen Anteil des Profils durch Geranie, Kamille und Flieder. Ausserdem gibt es eine pfeffrige Würze zu entdecken, hingegen sind die Kräuter und die grün-grasigen Noten nur wenig ausgeprägt.



AROMAAUSPRÄGUNG

Bei dieser Sorte überwiegen im Rohhopfen zitrus- und teeartige Komponenten wie Zitronengras und grüner Tee, Minze und grüner Apfel.



Styrian Savinjski Golding ist eine traditionelle slowenische Hopfensorte, welche von der englischen Sorte Fuggle abstammt, die Anfang des neunzehnten Jahrhunderts nach Slowenien gebracht wurde. Styrian Savinjski Golding ist für sein feines Hopfenaroma und seine angenehme Bittere bekannt.

ANALYSEWERTE

Anbaugesbiet	Slowenien
Abstammung	Tochter von Fuggle
Alphasäuren*	4,5 - 6,0 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	27,0 - 33,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	2,5 - 3,5 %
Gesamtöl	0,5 - 1,0 ml/100 g
Linalool	0,8 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Styrian Savinjski Golding

Slowenien



Key Flavors

Minze

Zitronentee

Zitronengras

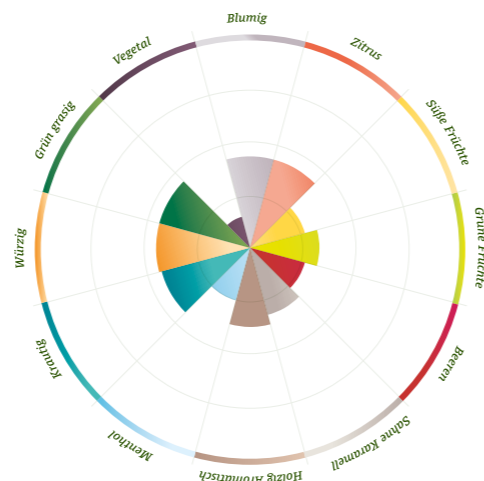
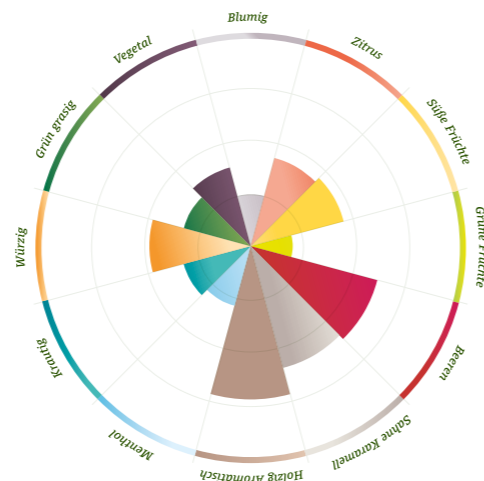


ERNT 2019

Im Tettnanger Hopfen finden wir 2019 eine breite Aromenvielfalt, ohne dass sich bestimmte Geschmackseindrücke in den Vordergrund spielen. Wir können ein paar Himbeeren entdecken, aber auch Kamillen- und Grüntee, etwas Petersilie und Gurke.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen überwiegen holzige Aromen sowie sahn-karamellige Komponenten von Lebkuchen und Mandeln in Kombination mit fruchtigen Heidelbeeren.



Tettnanger ist eine traditionelle Zuchtsorte aus der Saaz-Gruppe, die überwiegend um Tett nang 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.

ANALYSEWERTE

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

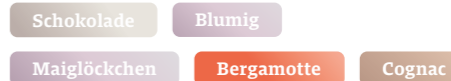
* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Tett nang Tettnanger

Deutschland



Key Flavors



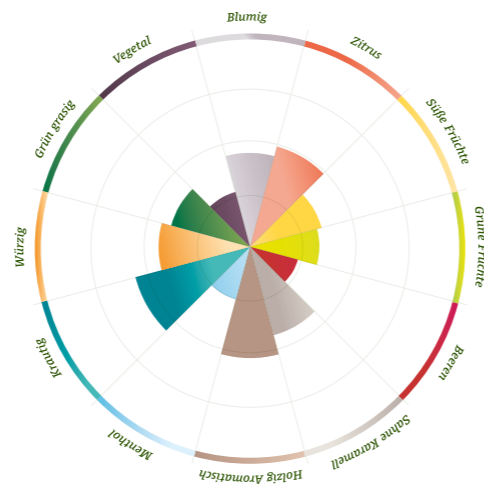
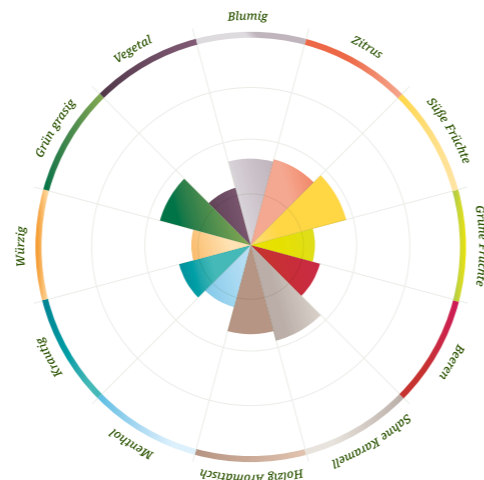


ERNTTE 2019

Dieser Hopfen bringt 2019 ein intensives sommerliches Frischearoma aus Menthol, Pinie und Petersilie mit. Der typische Sahnejoghurt mit Honig ist 2019 weniger stark ausgeprägt.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen finden sich neben grün-vegetalen Substanzen Auszüge von sahnigem Joghurt. Zudem süßer Honig, fruchtiger Pfirsich, saftige Wassermelone und Geranie. Holzig-aromatischer Tabak trägt interessanterweise zum Geschmacksbild bei.



Triskel ist ein Nachkomme der Sorte Strisselspalt, 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.

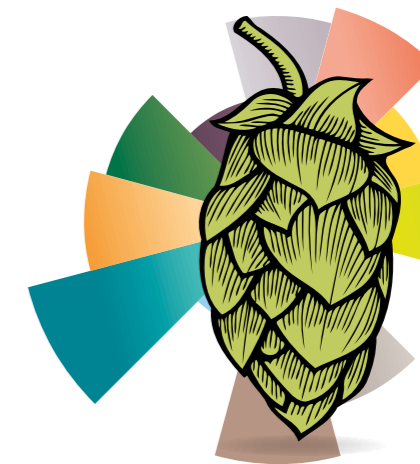
ANALYSEWERTE

Anbaugesamt	Frankreich
Abstammung	Kreuzung zwischen Strisselspalt und dem männlichen Abkömmling der englischen Sorte Yeoman
Alphasäuren*	8,0 - 9,0 %
Gesamtpolyphenole	3,7 - 5,4 %
Myrcen	60,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,0 - 4,7 %
Gesamtöl	1,5 - 2,0 ml/100 g
Linalool	0,7 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Triskel

Frankreich



Key Flavors



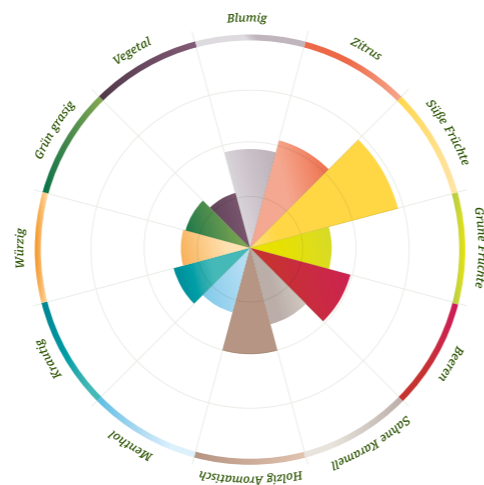
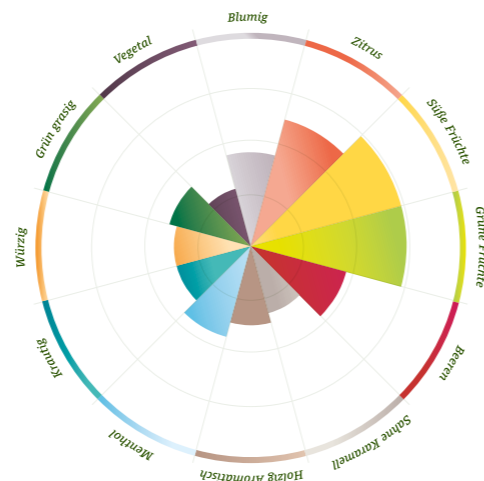


ERNTTE 2019

Diese Hopfensorte besticht im Rohhopfen durch süße Mango und Kiwi. Minze frischt das Aroma zusätzlich auf. In der Ernte 2019 zeigen sich auch die grünen Früchte mit Quitte, Stachelbeere und Birne stark.

AROMAAUSPRÄGUNG

Der Reiz dieser Sorte liegt im Aroma von grünen Früchten wie Quitte und Stachelbeere. Diese werden ergänzt durch süße Mango und Kiwi, sowie erfrischender Minze. Grüner Tee und Rosenblätter durchbrechen diese fruchtige Zusammensetzung.



Azacca™ ist der Loa der Landwirtschaft auf Haiti. Die nach dem Gott benannte Hopfensorte mit der Zucht-nummer 483 wurde 2014 von der American Dwarf Hop Association freigegeben.

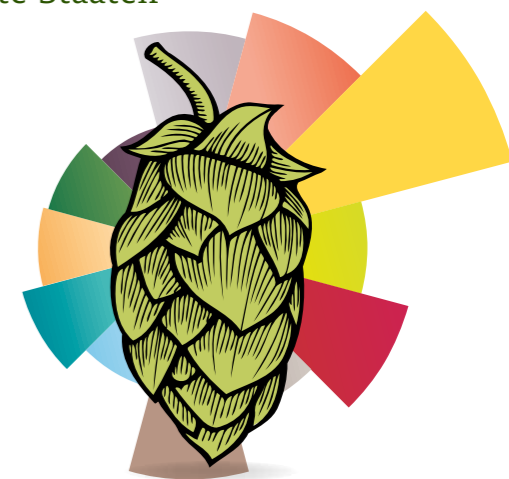
ANALYSEWERTE

Anbaugesamt	Vereinigte Staaten
Abstammung	Abstammung von Toyomidori
Alphasäuren*	14,0 - 16,0 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	46,0 - 55,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,0 - 5,5 %
Gesamtöl	1,4 - 2,0 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Azacca™

Vereinigte Staaten



Key Flavors



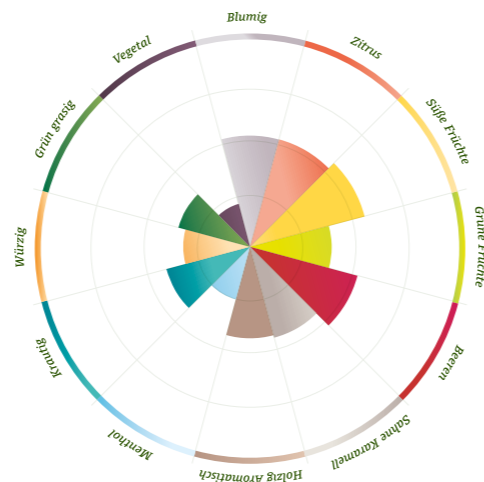
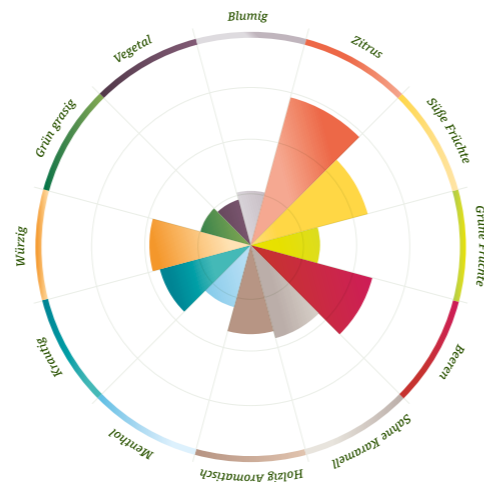


ERNTE 2019

Auch dieses Jahr besticht Cascade durch einen Fruchtaromen-Mix, bei dem die Zitrusnoten im Vordergrund stehen. Dazu bestimmen auch dominante Beerenaromen und starke Karamellnoten die Ernte 2019.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen sticht Grapefruit erfrischend hervor, umschmeichelt von grünen Früchten wie Weintrauben und Quitte, aber auch von süßer Ananas in aromatischer Kombination mit roten Beeren, welche an Himbeersauce erinnern.



Das Kaskadengebirge mit seinem vulkanischen Ursprung verleiht der Zuchtsorte Cascade ihren Namen. Cascade wurde vom USDA Zuchtprogramm in Oregon gezüchtet und schon 1972 freigegeben. Typisch für Cascade sind ihre langen, dunkelgrünen Dolden und der relativ niedrige Alphasäuregehalt. Cascade weist ein sehr angenehmes fruchtig-zitrusartiges Aroma auf. Cascade ist die beliebteste Sorte in der US-Craftbeer-Szene.

ANALYSEWERTE

Anbaugesamt	Vereinigte Staaten
Abstammung	Entstand aus einer Kreuzung von englischem Fuggle mit einer männlichen Pflanze, die von der russischen Serebrianka abstammt
Alphasäuren*	4,5 - 7,0 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	45,0 - 60,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,8 - 7,0 %
Gesamtöl	0,7 - 1,4 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Cascade

Vereinigte Staaten



Key Flavors

Erdbeere

Litschi

Zitrus

Brombeere

Sahnbonbon

USA

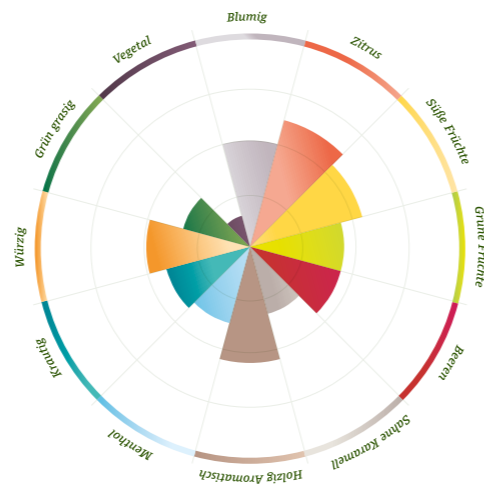
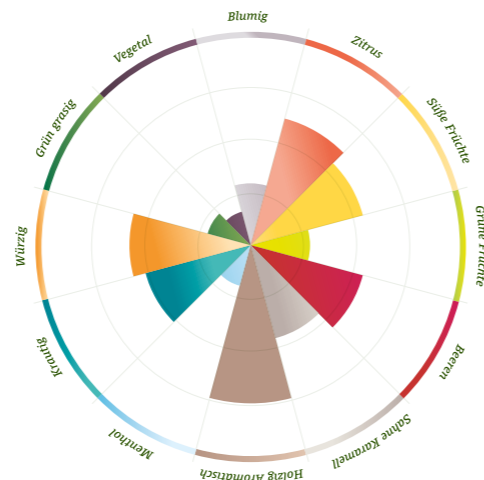


ERNTE 2019

Mit sehr süßen und zitronigen Aromen präsentiert sich Centennial in der Ernte 2019. Bergamotte und Zitronengras gehen Hand in Hand mit Ananas und Litschi. Aber auch der harzig holzige Charakter kommt in der Ernte 2019 sehr intensiv zum Tragen.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen verbinden sich holzig-würzige Aromen von Kiefer, Barrique, Tonkabohne, Estragon und Anis sowie fruchtige Himbeernoten zu einem runden Geschmacksbild.



Centennial wurde 1990 freigegeben und stammt zu 3/4 von Brewers Gold ab, aber auch zu kleinen Teilen von Fuggles und Brewers Gold. Manchmal wird er auch als Super-Cascade bezeichnet, allerdings findet der beim Cascade dominierende Zitrus-Charakter beim Centennial keine so starke Ausprägung.

ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Vereinigte Staaten
Abstammung	3/4 Brewers Gold, 3/32 Fuggle, 1/16 East Kent Golding, 1/32 Bavarian und 1/16 sind unbekannt
Alphasäuren*	9,5 - 11,5 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	45,0 - 55,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	3,4 - 4,5 %
Gesamtöl	1,5 - 2,5 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Centennial

Vereinigte Staaten



Key Flavors

Zitrus

Blumig

Anis

USA

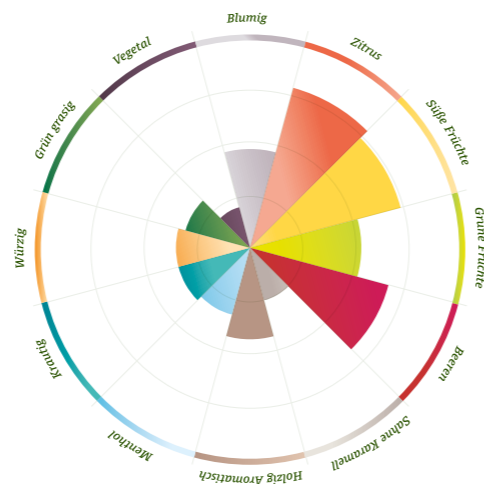
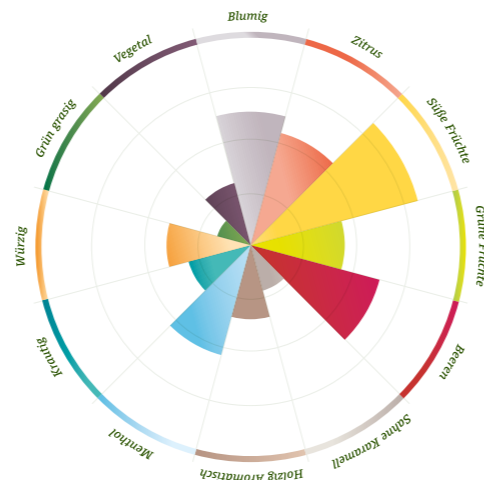


ERNTE 2019

Citra® hat für jedes Erntejahr einen internen Wettbewerb zwischen Zitrusnoten, süßen Früchten und Beeren. 2019 gewinnen definitiv die süßen Früchte: Mango, Litschi, Maracuja, alles was das Herz begehrt. Jedoch sind Zitrus und Beeren-Noten immer noch ein starker Bestandteil des Aromaprofils.

AROMAAUSPRÄGUNG

Der Name ist nach wie vor Programm. Doch der Rohhopfen kann mehr, denn er schmeckt nach roter Johannisbeere, Litschi und weißen Gummibärchen. Ein Hauch Flieder rundet das Gesamtbild ab.



Die zukunftssträchliche Aromahopfensorte der Hop Breeding Company besitzt einzigartige und bestechende Geschmackseigenschaften. Wie ihr Name bereits erahnen lässt, enthält das Citra®-Geschmacksprofil Zitrusfrüchte wie Limette und Grapefruit. Citra® stammt aus einer Kreuzung zwischen Hallertauer Mittelfrüh und einer männlichen Pflanze, die von der Sorte Tettnanger abstammt. Citra® wurde 2008 freigegeben.

ANALYSEWERTE

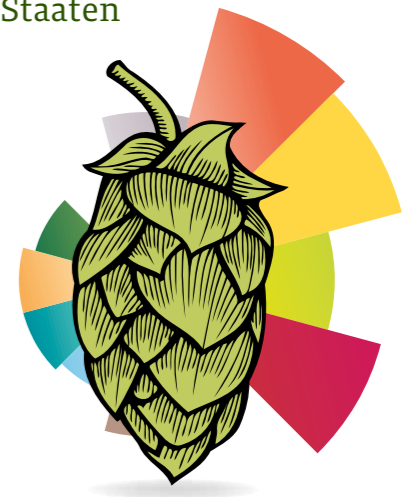
Anbaugbiet	Vereinigte Staaten
Abstammung	50,0 % Hallertau, 25,0 % US Tettnang, 25,0 % unbekannt
Alphasäuren*	11,0 - 13,0 %
Gesamtpolyphenole	4,5 - 5,5 %
Myrcen	60,0 - 65,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	3,5 - 4,5 %
Gesamtöl	2,2 - 2,8 ml/100 g
Linalool	1,0 - 2,0 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Alle Werte zur Sorte Citra®, aus der repräsentativen Flavorkomponenten-Analyse finden Sie auf Seite 6 - 7

Citra®

Vereinigte Staaten



Key Flavors



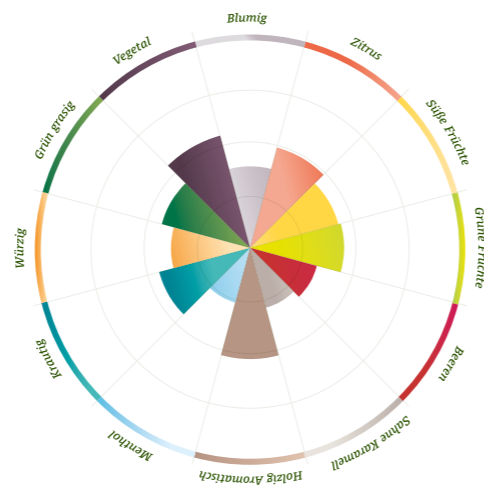
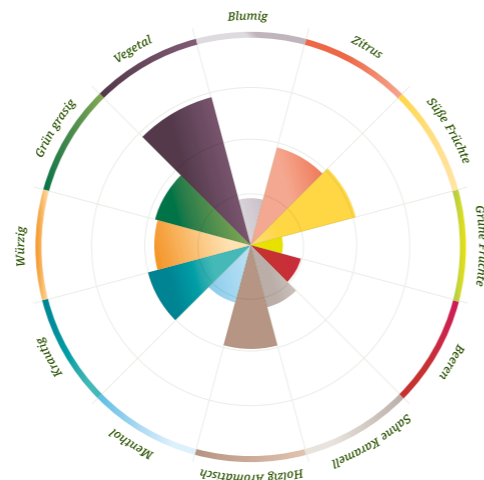


ERNTE 2019

Man kann nicht über Columbus reden, wenn man nicht ein paar vegetale Noten erwähnt. Und auch diese sind 2019 wieder präsent, Lauch und Zwiebelnoten sind vorhanden, die sich vielleicht im Brauprozess zu fruchtigen Noten verwandeln. Aber auch pfeffrige, krautige und Currynoten sind wahrnehmbar.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen spielen süße Früchte, blumige, kühle, zitrusartige und ätherische Eigenschaften perfekt zusammen und verleihen dem Hopfen sein besonderes Geschmacksprofil.



Columbus ist zusammen mit Tomahawk und Zeus eine der derzeit bedeutendsten Hochalphasorten. Alle drei haben Nugget zur Mutter und sind daher Halbschwestern. Eine interessante Aromadichte zeichnet diese Zuchtsorte aus.

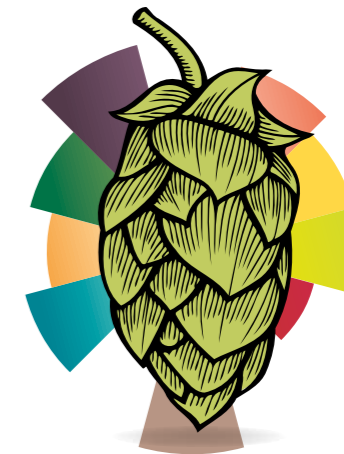
ANALYSEWERTE

Anbaugesamt	Vereinigte Staaten
Abstammung	Tochter von Nugget
Alphasäuren*	15,0 - 17,0 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	50,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,5 - 5,0 %
Gesamtöl	2,5 - 3,5 ml/100 g
Linalool	0,2 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Columbus

Vereinigte Staaten



Key Flavors

Orangenschale

Curry

Vanillecreme

Zitronengras

USA

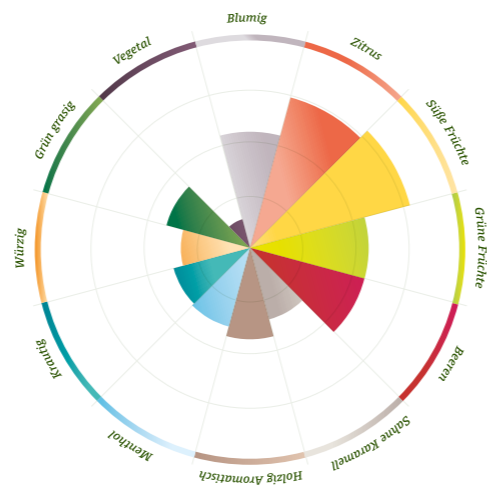
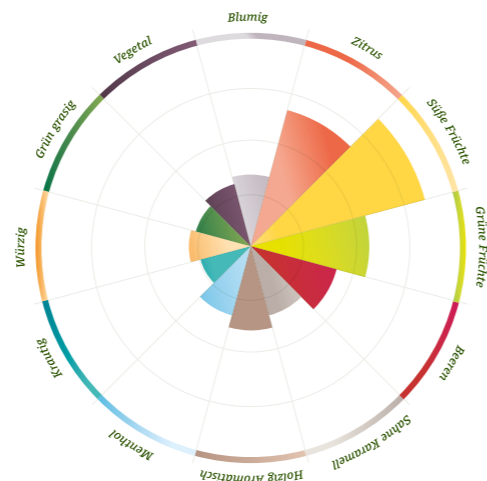


ERNTTE 2019

Ekuanot® ist bekannt für ausgeprägte Grapefruit- und Orangenaromen. Und auch die süßen Früchte kommen normal nicht zu kurz. Die bestimmenden Fruchtnoten für die Ernte 2019 sind Erdbeere, Guave, Stachelbeere und Orange. Holzige, grassige und pfeffrige Noten runden das Profil ab.

AROMAAUSPRÄGUNG

Der Rohhopfen ist von Grund auf fruchtig und erinnert an einen exotischen Cocktail. Reife Guave, Litschi, Mango, Ananas und Maracuja erhalten durch Grapefruit, Zitronengras und Mandarine spritzige Akzente. Grüne Früchte wie Stachelbeere, Apfel und Weintrauben runden das Geschmacksbild ab.



Ekuanot® (Brand HBC 366, ursprünglich Equinox) ist von den gleichen Züchtern wie die beiden sehr erfolgreichen Züchtungen Citra® und Mosaic®, nämlich der Hop Breeding Company, gezüchtet worden. Die Hopfensorte zeigt sich als junge Pflanze in einem sehr hellen Grün. Je älter sie wird, desto dunkler wird ihre Färbung.

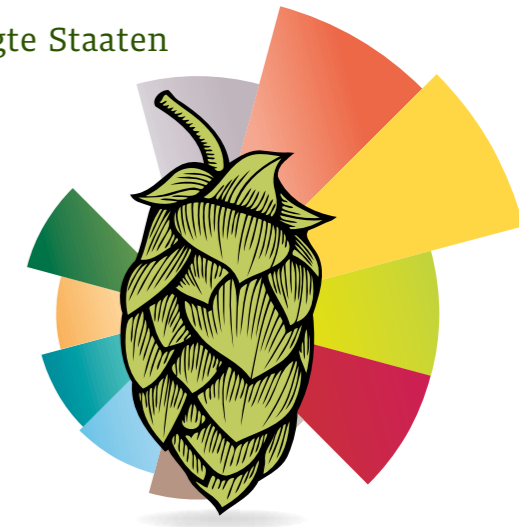
ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Vereinigte Staaten
Abstammung	keine Daten
Alphasäuren*	14,5 - 15,5 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	30,0 - 45,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,5 - 5,5 %
Gesamtöl	2,5 - 4,5 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Ekuanot®

Vereinigte Staaten



Key Flavors



USA

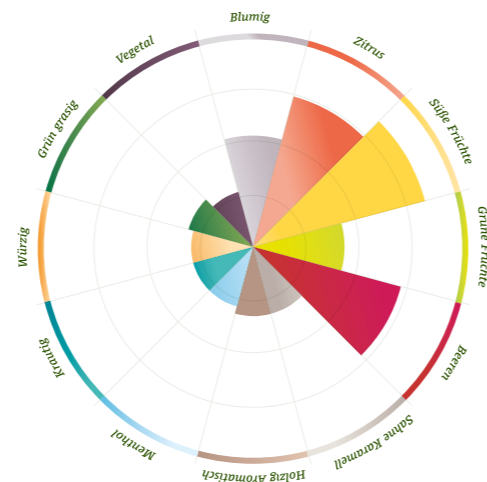
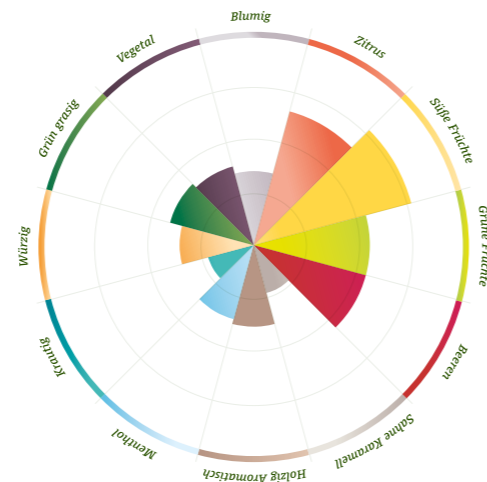


ERNTE 2019

Mosaic® hat es in kürzester Zeit zu den ganz großen Sorten gebracht und das vor allen Dingen wegen seiner Fruchtigkeit. Auch die Ernte 2019 zeigt wieder, was der Hopfen kann. Maracuja, Mango, Pfirsich, Banane und exotischer Fruchtsalat paaren sich mit grünen Elementen wie Apfel und Birne aber auch schwarzer Johansibeere. Da kann alles andere nur eine untergeordnete Rolle spielen.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen zeigen sich Zitrusnoten von Limette und Mandarine, grüne Früchte wie Stachelbeere, vegetale und grüne Aromen wie Zwiebel, Tomatenblätter und Paprika sowie Cassis und Pfirsich für das Gesamtgeschmacksprofil verantwortlich. Diese werden ergänzt durch würzige Noten von Curry, Chili und Myrrhe.



Mosaic® wurde von der Hop Breeding Company entwickelt und 2012 zugelassen. Mosaic® stammt von Simcoe® und einem männlichen Nachkommen der Sorte Nugget ab.

ANALYSEWERTE

Anbaugebiet	Vereinigte Staaten
Abstammung	Simcoe® x m. Nugget
Alphasäuren*	11,5 - 13,5 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	47,0 - 53,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	3,2 - 3,9 %
Gesamtöl	1,0 - 1,5 ml/100 g
Linalool	keine Daten

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Alle Werte zur Sorte Mosaic®, aus der repräsentativen Flavorkomponenten-Analyse finden Sie auf Seite 6 - 7

Mosaic®

Vereinigte Staaten



Key Flavors

Stachelbeere

Limette

Pfirsich

Birne

Mandarine

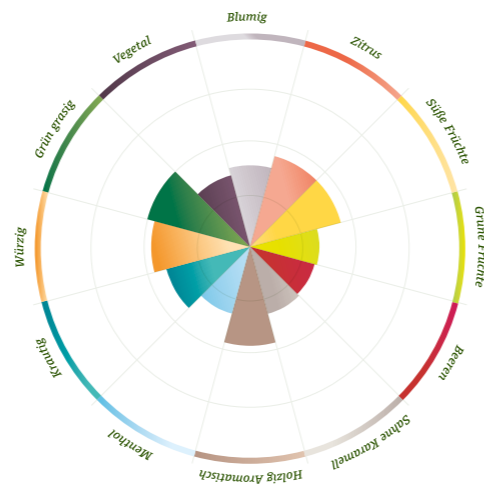
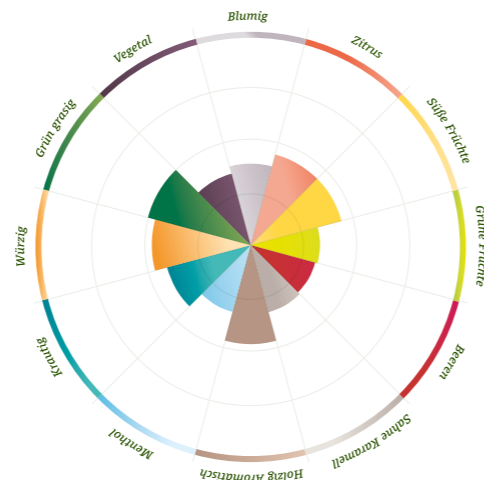


ERNTTE 2019

Anders als viele der anderen amerikanischen Sorten, ist der Aromenschwerpunkt bei Pahto nicht auf der fruchtigen Seite zu finden sondern in den Kategorien holzig, grün-grasig und würzig. In der Ernte 2019 kommen besonders erdige und harzige Aromen hinzu, begleitet von Noten wie Pflaumenmus.

AROMAAUSPRÄGUNG

Pahto ist eine Hochalphasorte. Sie wurde für die erste Gabe im Sudhaus für eine effiziente Bitterung entwickelt. Die Bittere von Pahto ist sehr angenehm. Das Aromaprofil umfasst krautige, erdige, holzige und harzige Noten. Auch einige Fruchtaromen sind dabei.



Pahto ist eine Hochalphasorte mit angenehmen, mildem Aroma. Neben hohen Alphawerten erzeugt die Sorte auch hohe Ertragswerte und verfügt über eine gute Lagerstabilität. Sie ist resistent gegenüber falschem Mehltau. Die Mutter von Pahto entstammt der Zuchtlinie der Hop Breeding Company mit ähnlichen Eigenschaften. Der Vater von Pahto ist ein „Englischer Gentleman“ und entstammt aus dem Zuchtprogramm des Wye Colleges in Kent, England.

ANALYSEWERTE

Anbaugebiet	Vereinigte Staaten
Abstammung	Mutter: Zuchtlinie der Hop Breeding Company. Vater: „Englischer Gentleman“ Zuchtprogramm des Wye Colleges in Kent, Engl.
Alphasäuren*	17,0 - 20,0 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	48,0 - 52,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,5 - 6,0 %
Gesamtöl	1,0 - 2,0 ml/100 g
Linalool	1,0 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Pahto

Vereinigte Staaten



Key Flavors



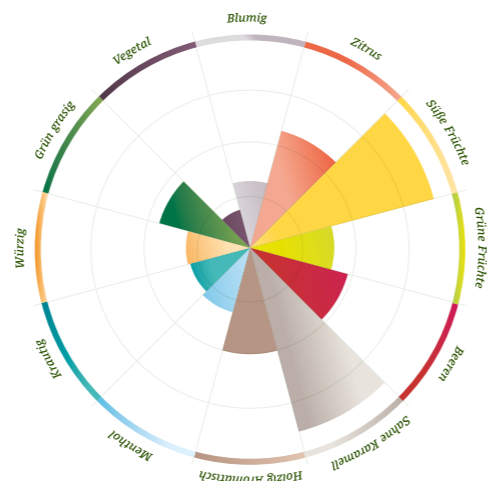
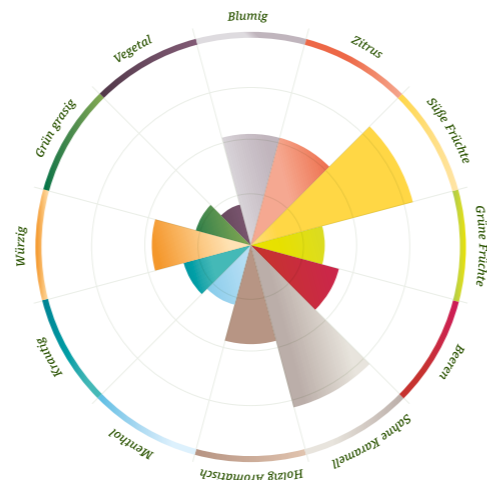


ERNTE 2019

Wie viele Aromen passen in eine Hopfensorte? Das könnte man Sabro™ fragen, unseren Shooting Star aus den USA. In der Ernte 2019 bestimmt diese Sorte mit einer starken Dichte an Grapefruit-, Ananas- und Mangoaroma das Geschmacksbild. Zusammen mit Kokosnuss pur und Karamellnoten, auch Blaubeeren, Cognac und einem Hauch von Minze, ist der Cocktail für die Strandbar schon fertig.

AROMAAUSPRÄGUNG

Der Rohhopfen bringt einen starken und komplexen Fruchtgeschmack in das Bier. Sabro™ ist ein Hopfen, der verlässlich seinen eigenen Aromacharakter ins Bier bringt. Er ist bekannt für komplexe Fruchtnoten, insbesondere Mandarine zusammen mit Kokosnuss, Ananas und Pfirsich. Zusätzlich fällt er durch seine Cremigkeit auf, die er ins Bier bringt und damit einhergehende Noten von Vanille, Zeder, Dill und Minze.



Sabro™ (Brand HBC 438) wurde 2018 von der Hop Breeding Company auf den Markt gebracht. Der Stammbaum von Sabro™ ist das Resultat einer einzigartigen Kreuzbestäubung von YCR 123, ein weiblicher neomexicanus Hopfen.

ANALYSEWERTE

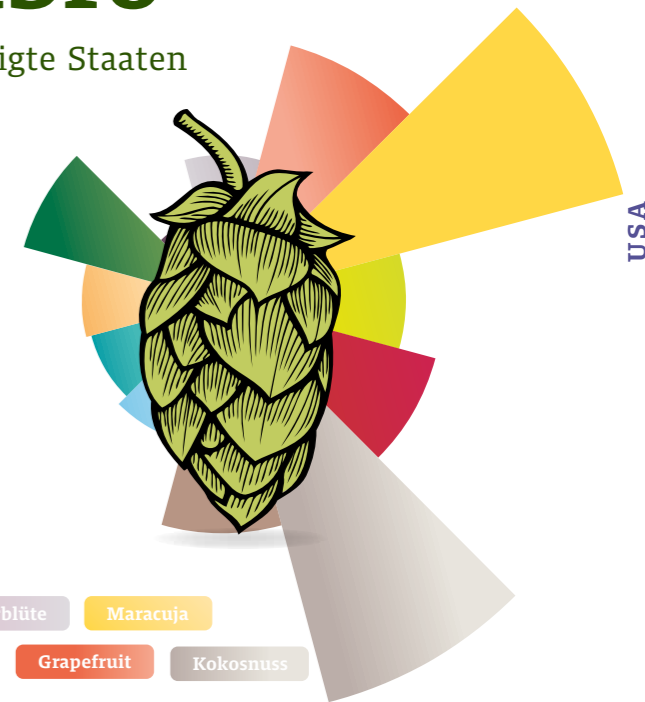
Anbauggebiet	Vereinigte Staaten
Abstammung	Kreuzbestäubung von YCR 123 x weiblicher neomexicanus Hopfen
Alphasäuren*	12,0 - 16,0 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	40,0 - 55,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,0 - 7,0 %
Gesamtöl	2,5 - 3,5 ml/100 g
Linalool	1,0 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Alle Werte zur Sorte Sabro™, aus der repräsentativen Flavorkomponenten-Analyse finden Sie auf Seite 6 - 7

Sabro™

Vereinigte Staaten



Key Flavors

Holunderblüte Maracuja
Mango Grapefruit Kokosnuss

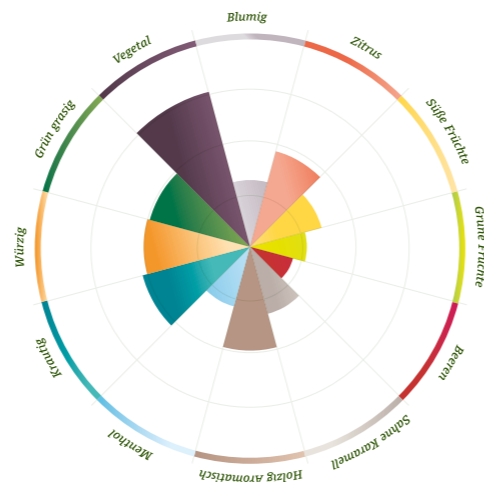
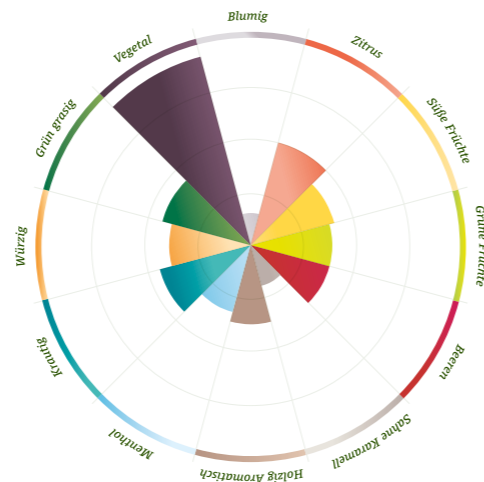


ERNTE 2019

Summit® ist auch 2019 ein Spaziergang durch das Gemüsebeet, wir finden Lauch und Sellerie. Hinter dieser vegetalen Wolke gibt es aber auch etwas Fruchtigkeit von der Traube zu entdecken und es kommen mehrere Kräuter wie Oregano und Fenchel in den Vordergrund.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen kommen grüne, vegetale und würzige Komponenten zum Tragen wie Tomatenblätter, Zwiebel, Anis und Majoran, gepaart mit holzigen Noten von Weihrauch und Schwefel. Zitrusselemente wie Grapefruit, fruchtige schwarze Johannisbeeren sowie blumige Maiglöckchen runden das Gesamtbild raffiniert ab.



Bei Summit® handelt es sich um eine Zwerg-Hochalphasorte, die von der American Dwarf Hop Association gezüchtet und im Jahr 2003 freigegeben wurde. Die Hopfensorte hat einen ungewöhnlich hohen Alpha-Säuregehalt und verfügt über ausgezeichnete Lagerstabilität sowie Mehlauresistenz.

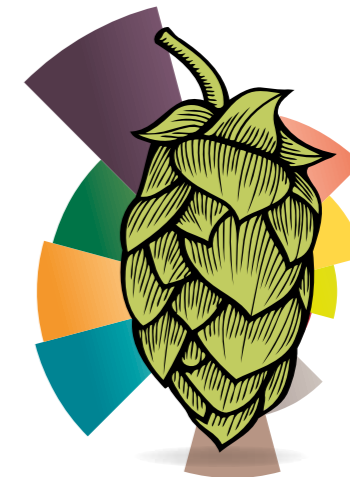
ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Vereinigte Staaten
Abstammung	aus der Sorte Nugget gezüchtet
Alphasäuren*	16,0 - 18,0 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	35,0 - 50,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,0 - 6,0 %
Gesamtöl	1,5 - 2,5 ml/100 g
Linalool	keine Daten

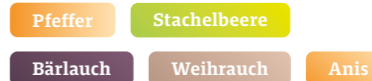
* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Summit®

Vereinigte Staaten



Key Flavors



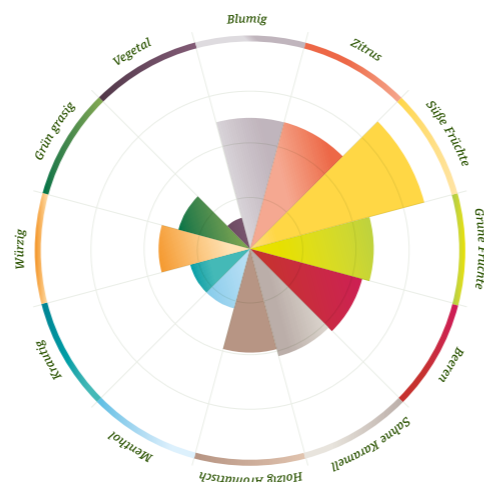
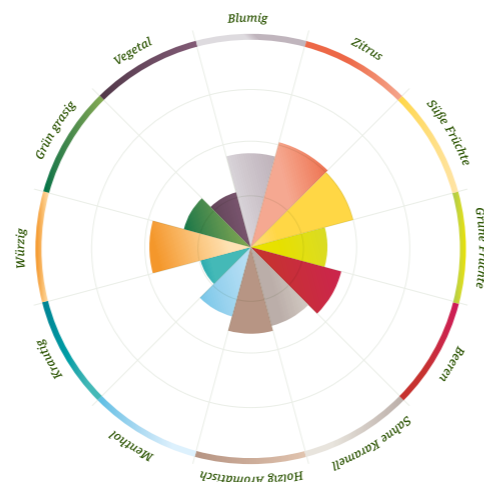


ERNTTE 2019

Auch wenn die süßen Früchte bei Ella™ gerne dominieren, behält der Hopfen doch seinen einzigartigen floralen Charakter. Stark ausgeprägt sind Geraniennoten und Flieder, die Fruchtigkeit wird von Pfirsich und Aprikosennoten geprägt. Aber auch Zitrusnoten und Beeren wie Erd- und Johannisbeeren sind immer Teil des Gesamtbildes.

AROMAAUSPRÄGUNG

Die ausgeprägten blumigen Aromen dieser Sorte suchen ihresgleichen. Im Rohhopfen überwiegen würzig-holzige bis vegetale Aromen von Fenchel, Estragon und Lavendel.



Ella™ ist eine neue Aromasorte mit kräftigem Wuchs. Sie bringt mittelgroße Dolden hervor, die Mitte bis Ende der Saison reifen. Ella™ ist eine neue australische Zuchtsorte mit der Eigenschaft hervorragende Aromaeindrücke wie blumige aber auch würzige Noten (Anis) ins Bier zu bringen. Ella™ erinnert zwar an edle europäische Sorten, unterscheidet sich in ihren Charaktereigenschaften aber deutlich von diesen und bietet einen interessanten Kontrast zu den vielen von Zitrus und tropischen Früchten geprägten modernen Hopfensorten.

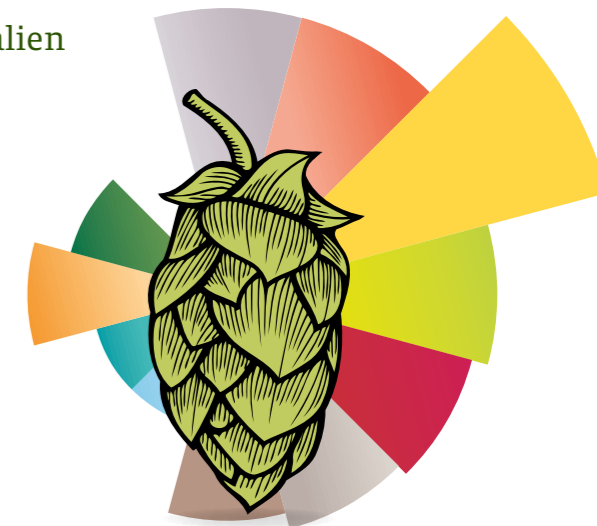
ANALYSEWERTE

Anbauggebiet	Australien
Abstammung	Australisches Zuchtmaterial
Alphasäuren*	13,3 - 16,3 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	33,0 - 43,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,0 - 4,5 %
Gesamtöl	2,4 - 3,4 ml/100 g
Linalool	0,5 - 0,6 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Ella™

Australien



AUSTRALIEN

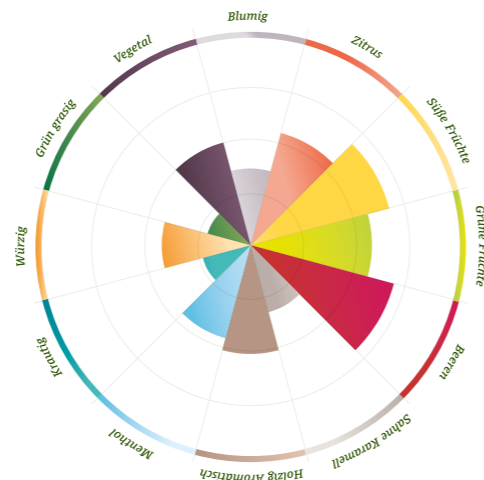
Key Flavors





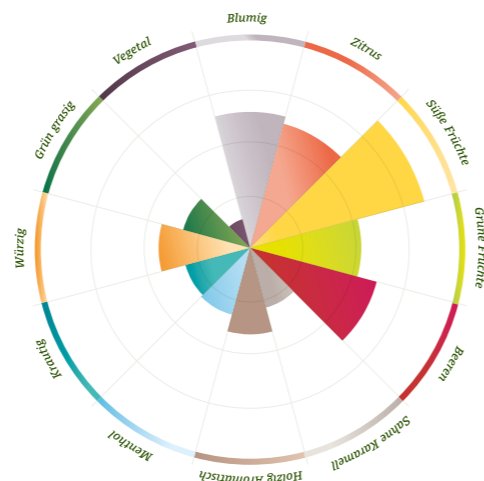
ERNTE 2019

Auch von Enigma™ kennen wir einen ausgeprägten blumigen Aromaanteil. In der Ernte 2019 ist das florale Aroma jedoch nur schwach ausgeprägt. Zum Tragen kommen hingegen dieses Jahr die süßen Früchte und sehr stark auch Beerenaromen wie Blaubeere und schwarze Johannisbeere.



AROMAAUSPRÄGUNG

Dieser Rohhopfen ist genauso intensiv wie ein gutes Glas Rotwein: vollmundig, elegant und fruchtig. Verführerisch umhüllt von Beeren wie Cassis, Brombeere und Stachelbeere, mit einem exotischen Quittenduft und Ananas.



Enigma™, eine Hopfensorte aus unserem Hopfenzüchtungsprogramm, ist die neueste Sorte von Hop Products Australia. Enigma™ stammt von Tettngang Tettninger ab und wurde 2014 freigegeben.

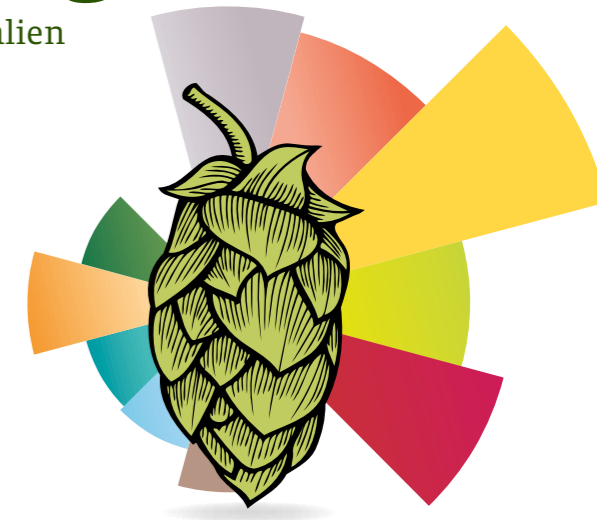
ANALYSEWERTE

Anbaugesamt	Australien
Abstammung	Abstammung von Tettngang Tettninger
Alphasäuren*	13,5 - 16,5 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	20,0 - 35,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	4,8 - 6,4 %
Gesamtöl	2,4 - 3,0 ml/100 g
Linalool	0,3 - 0,4 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Enigma™

Australien



Key Flavors

Maracuja

Rote Johannisbeere

Kamille

Muskatnuss

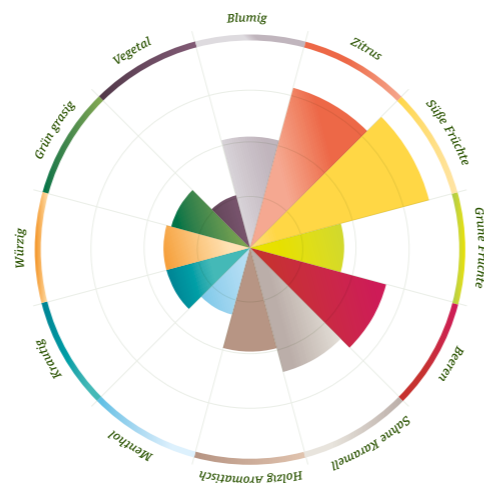
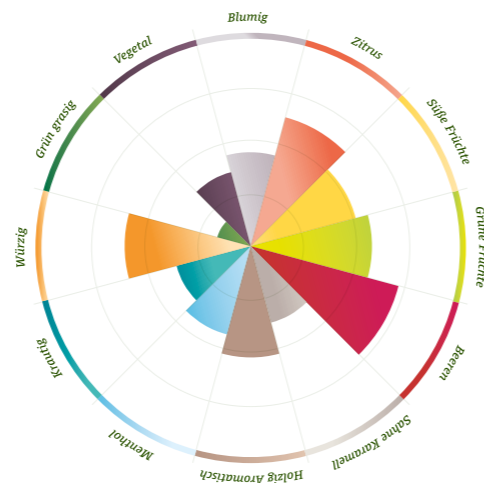
Hagebutte

ERNTE 2019

Die Ernte 2019 zeigt die Sorte Galaxy® sehr typisch und mit schönen ausdrucksstarken Aromen. Alle Fruchtkategorien sind intensiv ausgeprägt. Es stechen die Aromen Heidelbeere, Pfirsich und Blutorange heraus. Auch grüne Früchte-Noten wie Stachelbeere kommen zum Tragen. Abgerundet wird das Profil mit einem angenehmen Hintergrund an holzigen, krautigen und würzigen Aromen.

AROMAAUSPRÄGUNG

Markante Zitrus-, Maracuja- und Pfirsicharomen stellen sich bei einer späten Gabe im Sudhaus ein. Im Rohhopfen ist das Aroma geprägt von würzigen Komponenten wie Anis und Fenchel im fruchtigen Zusammenspiel mit Cassis, Heidelbeere, Brombeere und Himbeere. Zudem sind Noten von Stachelbeere herauszuschmecken.



Die australische Sorte Galaxy® muss wegen ihres beeindruckenden Aromas nicht allein als Bitterhopfen sondern auch als Aromasorte klassifiziert werden. Galaxy® wird in Victoria und Tasmanien angebaut. Markante Zitrus-, Maracuja- und Pfirsicharomen stellen sich bei einer späten Gabe im Sudhaus ein.

ANALYSEWERTE

Anbaugebiet	Australien
Abstammung	25 % Perle + Austr. Zuchtmaterial
Alphasäuren*	11,0 - 16,0 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	33,0 - 42,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	5,0 - 6,5 %
Gesamtöl	2,4 - 2,7 ml/100 g
Linalool	0,5 - 0,7 % des Gesamtöls

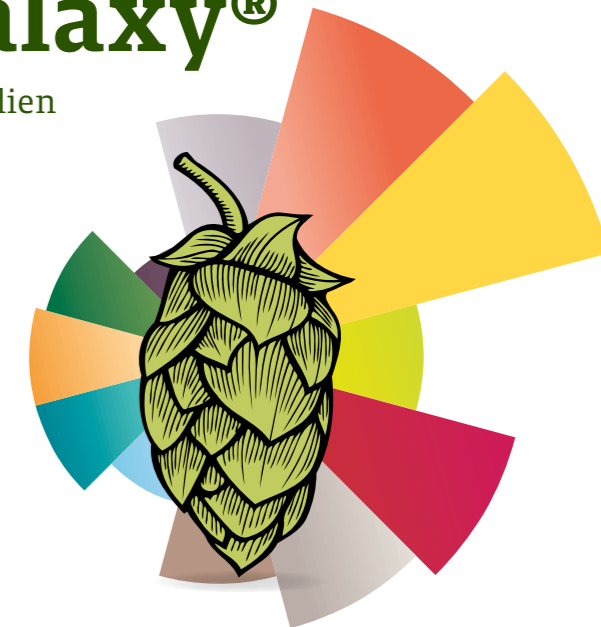
* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Alle Werte zur Sorte Galaxy®, aus der repräsentativen Flavorkomponenten-Analyse finden Sie auf Seite 6 - 7



Galaxy®

Australien



Key Flavors



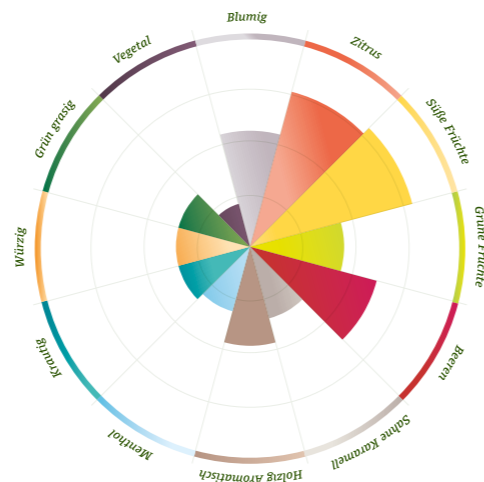
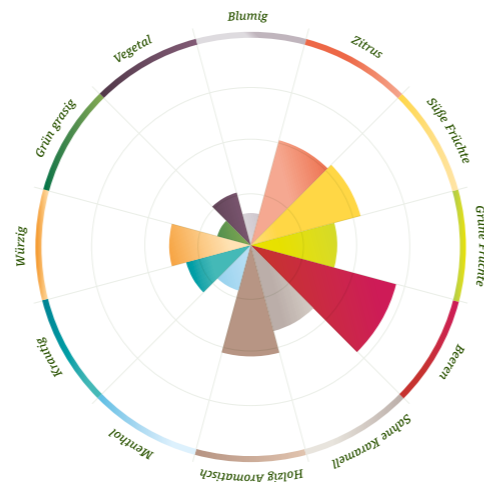


ERNTE 2019

Die erdig-würzige Note ist mit Tabak, Eukalyptus und Kardamom weiterhin stark ausgeprägt. Hinzu kommt eine feine Note aus Sahne, Vanille und Joghurt. Dazu kommen natürlich auch wieder viele Früchte: Grapefruit, Heidelbeere, Maracuja, Brombeere, schwarze Johannisbeere und Stachelbeere.

AROMAAUSPRÄGUNG

Die Zuchtsorte bietet die charakteristischen, erdigen Noten alter englischer Hopfenkulturen. Im Rohhopfen prägen fruchtige Aromen von Brombeere, Stachelbeere, Heidelbeere und Johannisbeere das Geschmacksbild, ergänzt von süßen Maracuja-Noten und holzigen Tabaknuancen.



Topaz™ wurde ursprünglich als Hochalphasorte gezüchtet, die hauptsächlich für die Produktion von Hopfenextrakt eingesetzt wurde. Erst vor kurzem wurde ihr Aromapotential entdeckt, welches sich vor allem in fruchtigen Noten widerspiegelt.

ANALYSEWERTE

Anbaugesamt	Australien
Abstammung	Australisches Zuchtmaterial
Alphasäuren*	15,5 - 18,0 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	25,0 - 43,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	6,0 - 7,0 %
Gesamtöl	1,7 - 2,2 ml/100 g
Linalool	0,3 - 0,6 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Topaz™

Australien



AUSTRALIEN

Key Flavors



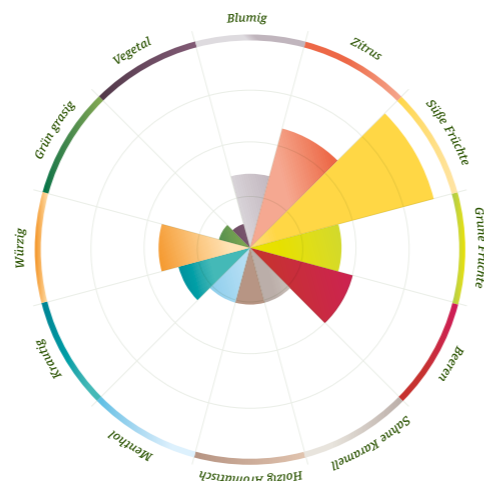
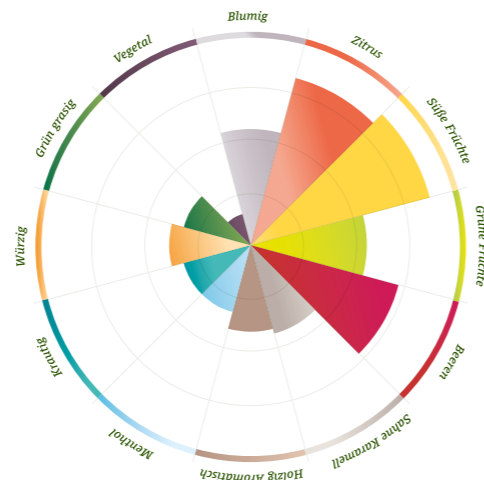


ERNTTE 2019

Vic Secret ist eine Aromabombe. Zitronenfrische und reife süße Früchte. Wir finden reife Birnen, schwarze Johannisbeere, Honigmelone und frischen Ingwer. Aber auch Bitterschokolade, Matcha-Tee, Barrique und Trockenobst können entdeckt werden. Verfeinert wird das Aromaprofil mit einem blumigen Bouquet aus Rosen und Lilien.

AROMAAUSPRÄGUNG

Im Rohhopfen stehen bei dieser Zuchtsorte starke Ausprägungen von grünen Früchten wie Stachelbeere und Quitte, süßen kandierten Früchten, Zitrusnoten von Grapefruit sowie roten Beeren wie Erdbeere im Vordergrund. Besonders herauszuschmecken sind dabei Ananas und Maracuja. Zudem bestimmen intensive und blumige Noten von Rose und Apfelblüte das Gesamtgeschmacksprofil.



Vic Secrets Geschichte beginnt bereits im Jahr 2000: Als Sämling wurde sie angepflanzt und ging mit riesigen Schritten durch das Züchtungsprogramm, bis sie letztendlich, von allen sehnsüchtig erwartet, 2010 freigegeben wurde. Erst seit 2013 wird diese Zuchtsorte kommerziell produziert und trägt als Geheimtipp ihren Namen völlig zurecht.

ANALYSEWERTE

Anbaugbiet	Australien
Abstammung	Kreuzung aus einer australischen Hochalphasorte und einer männlichen Sorte aus Großbritannien
Alphasäuren*	14,0 - 17,0 %
Gesamtpolyphenole	keine Daten
Myrcen	38,0 - 41,0 % des Gesamtöls
Betasäuren	6,7 - 7,8 %
Gesamtöl	2,2 - 2,8 ml/100 g
Linalool	0,2 - 0,6 % des Gesamtöls

* Der Alpha-Gehalt wird mit Hilfe einer spektrophotometrischen Analyse bestimmt.

Alle Werte zur Sorte Vic Secret, aus der repräsentativen Flavorkomponenten-Analyse finden Sie auf Seite 6 - 7

Vic Secret

Australien



Key Flavors





BarthHaas[®]
**HOPS
ACADEMY**

Stillen Sie Ihren Wissensdurst und entdecken Sie das Potential und die kreativen Möglichkeiten des grünen Goldes bei unseren Workshops und Seminaren.

**TOP
SEMINAR**

HOP FLAVORIST COURSE

IN 5 LEVELS
ZUM GESCHMACKSPROFI



HOP FLAVOR IMPACT DAY

HOPFEN & HOPFENAROMA
PROFESSIONELL BEURTEILEN

HOPFEN BONITEUR

EVALUIEREN & KREIEREN SIE
HOPFEN-FLAVOR IN IHREM BIER



FIELDTRIP HALLERTAU

ERNTE, ANBAU & BOTANIK IN
DER HALLERTAU LIVE ERLEBEN



*Termine, Kursbeschreibungen
und Anmeldung unter
www.barthhaas.com/hopsacademy*

WE SHARE KNOWLEDGE AND LOVE

Impressum

Hop Harvest Guide 2019

Herausgeber: Familie Barth, Freiligrathstr. 7-9, 90482 Nürnberg, Germany

April 2020

Konzeption, Gestaltung, grafische Illustrationen: claudiusbähr+friends

www.barthhaas.com