

Beschreibung der Sorte Tett nang Tett nanger Aroma

Die Hopfensorten in Europa hatten sich aus einer Jahrhunderte langen natürlichen Pflanze- und Brauereiselektion in den verschiedenen Anbaugebieten entwickelt. Bis zur Mitte der 50er Jahre hatte jedes Anbaugebiet seine eigene Hopfensorte, welche meist zur Bezeichnung den Namen der Region trug.

So gab es in Deutschland

in Tett nanger	den Tett nanger
in Hersbruck	den Hersbrucker Spät
in Spalt	den Spalter
in der Hallertau	den Hallertauer mittelfrüh

Da die Erhöhung der Haltbarkeit durch den Hopfen früher von großer Bedeutung war und es galt einen Hopfen zu finden, von dem man möglichst viel zugeben konnte ohne den Geschmack wesentlich in Richtung Bittere zu beeinträchtigen, zeichnen sich diese „ursprünglichen“ Sorte durch eine besondere Milde aus.

Die äußerst farnesenreichen Sorten wie Tett nanger, Spalter, Saazer und Lubliner werden als Sorten des „Saazer Formenkreises“ bezeichnet.

Die Aromasorte „Tett nanger“ wird ausschließlich in Tett nang angebaut und gehört zu den hochfeinen Aromasorten mit mittlerem Bitterwert, sehr gutem Aroma und guter Lagerstabilität.

Sie besitzt eine gesunde Wuchskraft, die Reifezeit ist mittelfrüh.

Bitterstoffe

alpha-Säuren	3,5 - 5,0 %
beta-Säuren	3,5 - 5,0 %
Cohumulon	25,0 - 29,0 %
Colupulon	43,0 - 46,0 %

Aromastoffe

Gesamtöl	0,8 %
Myrcen	20,3 %
Linalol	0,5 %
beta-Caryophyllen	11 %
Aromadendren	< 0,1 %
Humulen	25,5 %
Farnesen	16,0 %
beta-Selinen	1,1 %
alpha-Selinen	1,0 %