



Locher-Hopfen  
Missenhardt 2  
88069 Tett nang

Tel: +49 7542 93960-80

Fax: +49 7542 93960-81

[kontakt@locher-hopfen.de](mailto:kontakt@locher-hopfen.de)

[www.locher-hopfen.de](http://www.locher-hopfen.de)

## Rottenburger

Ursprünglich im ehemaligen Hopfenbaugebiet Rottenburg-Herrenberg-Weil der Stadt beheimatete Hopfensorte. Wurde teilweise auch in Tett nang angebaut.

In den späten 60er/frühen 70er Jahren mit dem Niedergang des Hopfenbaus in Rottenburg und der Umstellung auf neuere Sorten mit höherem Alphagehalt aus dem Anbau verschwunden. Eine einzelne Pflanze überlebte, liebevoll gepflegt, 40 Jahre lang auf dem Betrieb Locher in Tett nang-Missenhardt. 2012-2014 von uns wieder in den Anbau gebracht und in die Sortenliste aufgenommen.

Reifezeitpunkt:	mittel-spät
Alphasäure:	3-5%
Betasäure:	5-6%
Beta/Alpha:	1,65
Cohumulon:	20-25%
Farnesen:	n.v.
Ölgehalt:	0,6-0,9ml/100gr
Klassische deutsche, feine Landsorte	

Beschreibung:

Zedernholz, Sandelholz, Kiefer, Lavendel, Grüne Paprika, Pfefferminze

Geeignet für:

Lagerbiere, insbesondere für Pils, Export, Festbiere, Märzen, Dunkel, Bockbiere

Obergärig: Weißbier, Altbier, Stout, Bière de Garde, Bière de Mars, Dubbel, dunkle Trappisten- oder Abteibierte, Lambik, Gueuze

Zeitpunkt der Hopfengabe:

Würzepfanne, Whirlpool, Late&Dry hopping