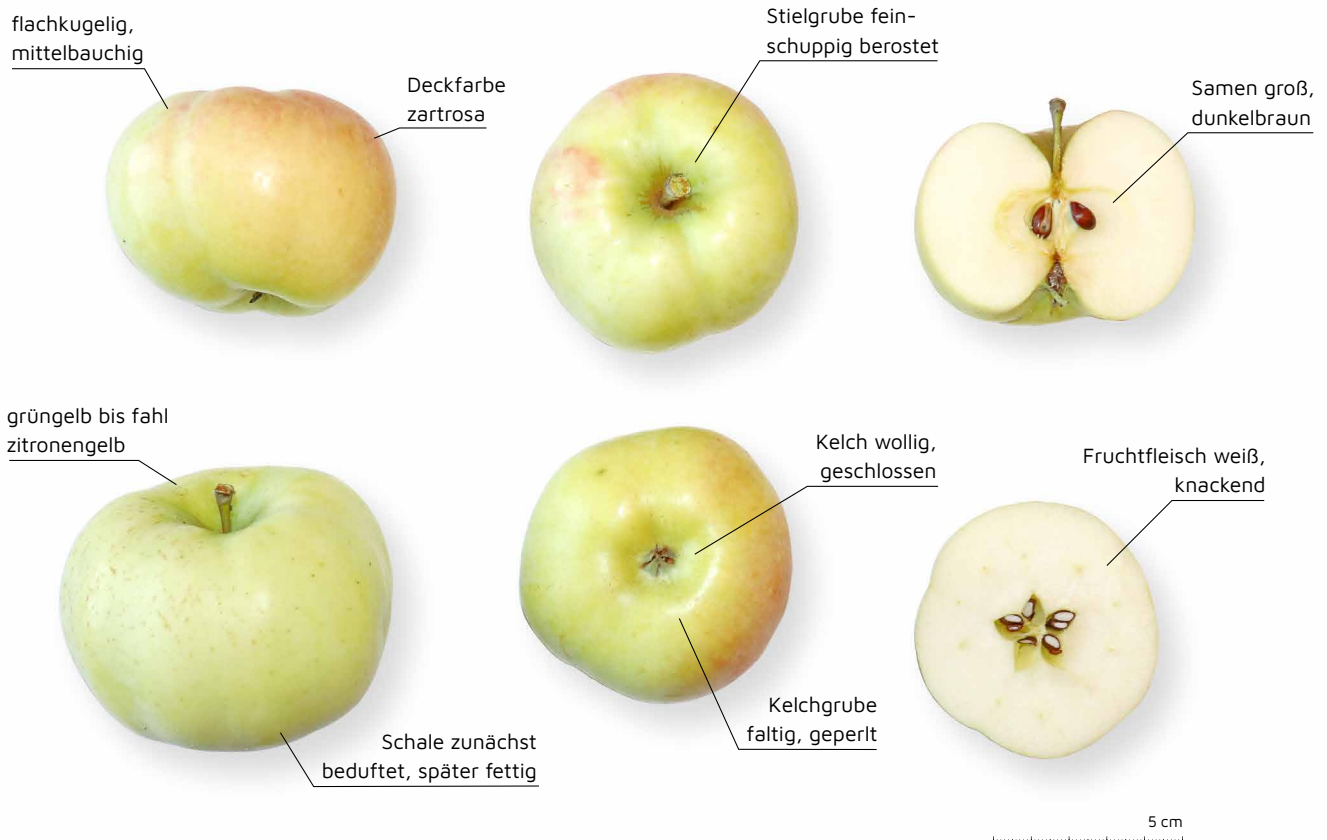


# CHAMPAGNER RENETTE



*Diese saftige Sorte stammt aus der Champagne. Ihr Fruchtfleisch verfügt über eine moussierende Note. Sie sei im März zu genießen.*

## Geschmack und Verwendung

Es braucht Erfahrung und Geduld, um die feine Würze der Champagner Renette gepaart mit ihrer spitzen Säure genießen zu können. Vollreif ein Tafelapfel für Liebhaber\*innen des Puristischen. Auch für Apfelsaft und -wein gut geeignet.

## Reife & Lagerung

Die Früchte dürfen nicht zu früh gepflückt werden. Bei

guter Lagerung behalten sie ihre hervorragende Qualität bis ins Frühjahr.

## Besonderheit

Die vom Baum kaum genießbare Reinette blanche de Champagne verliert ihre anfänglich dominierende Säure mit zunehmender Lagerreife. Dabei welkt sie nicht.

Seltenheit ●●○

Jul	Aug	Sep	<b>Okt</b>	Nov	Dez	Jan	Feb	Mrz	Apr
-----	-----	-----	------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

↑ Pflückreife  
↓ Genussreife

●○● Klassiker  
●●○ Besonderheit  
●●● Rarität

eva&adam OIKOS