

GEWÜRZLUIKEN



Die ideale Kombination aus Würze und Gerbstoff ergibt einen der besten Apfelsäfte überhaupt.

Geschmack & Verwendung

Beim Verkosten des Gewürzluiken folgt auf die vorherrschende Süße rasch edelbitterer Gerbstoff mit leichter Säure im Abgang. Zurück bleibt eine kräftige sortentypische Würze.

Neben Saft und Most auch als Edelbrand besonders aromatisch. Dieser sollte zumindest ein Jahr reifen.

Reife & Lagerung

Der Gewürzluiken braucht warme Sommer um optimal auszureifen. Er welkt am Naturlager kaum.

Besonderheit

Die „Luiken“ sind eine Gruppe von Apfelsorten mit ähnlichen, wertvollen Eigenschaften. Sie stammen aus Württemberg und waren dort im 19. Jahrhundert dominant. 2022 wurde die Verwandtschaft dieser Äpfel genetisch und pomologisch untersucht.

Seltenheit ●●●