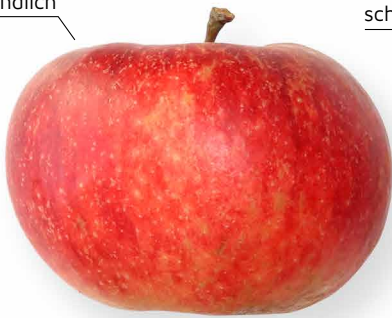
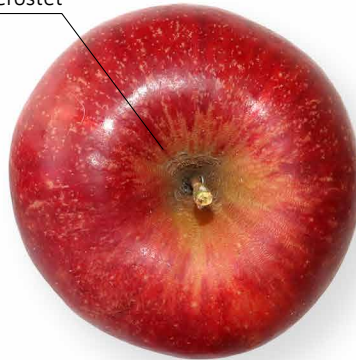


GOLDRENETTE VON BLENHEIM

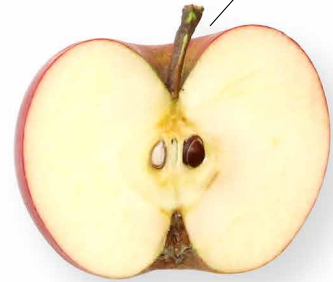
Form abgestumpft
rundlich



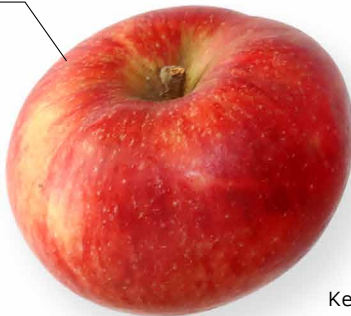
Stielgrube flach, strahlig
schuppig berostet



Stiel holzig,
dick



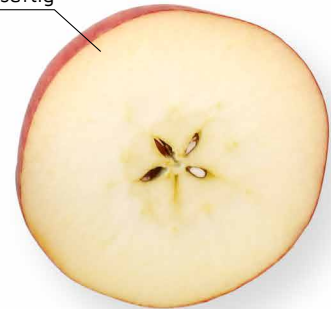
grün- bis orangegelb,
darüber verwaschen rot,
gestreift



Kelch weit offen,
Blätter kurz, grün



Fleisch gelblich,
saftig



5 cm



*A popular old English variety, good for making ‚Apple Charlotte‘.
Lovely eaten with cheese, having a nutty, quite sweet taste and a crumbly texture.*

Geschmack und Verwendung

Frisch von knackiger Konsistenz, später mürbe. Saftig, süß, mit milder Säure und angenehm würzigem Renettengeschmack. Tafelobst für Frischgenuss, Kuchen, Saft und Mus.

Reife & Lagerung

Die Reinette dorée de Blenheim darf nicht zu früh gepflückt werden. Im kühlen Naturlager behält sie ihre Vorzüge bis zur Wintermitte.

Besonderheit

Die Sorte stammt aus dem britischen Oxfordshire. Dort steht der Blenheim Palace, wo James Bond in Spectre wirkte und Diebe 2019 eine 5,4 Millionen Euro teure goldene WC-Muschel stahlen.

Seltenheit ●●○

Jul Aug Sep Okt Nov Dez Jan Feb Mrz Apr ←Pflückreife
←Genussreife

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

eva&adam OIKOS