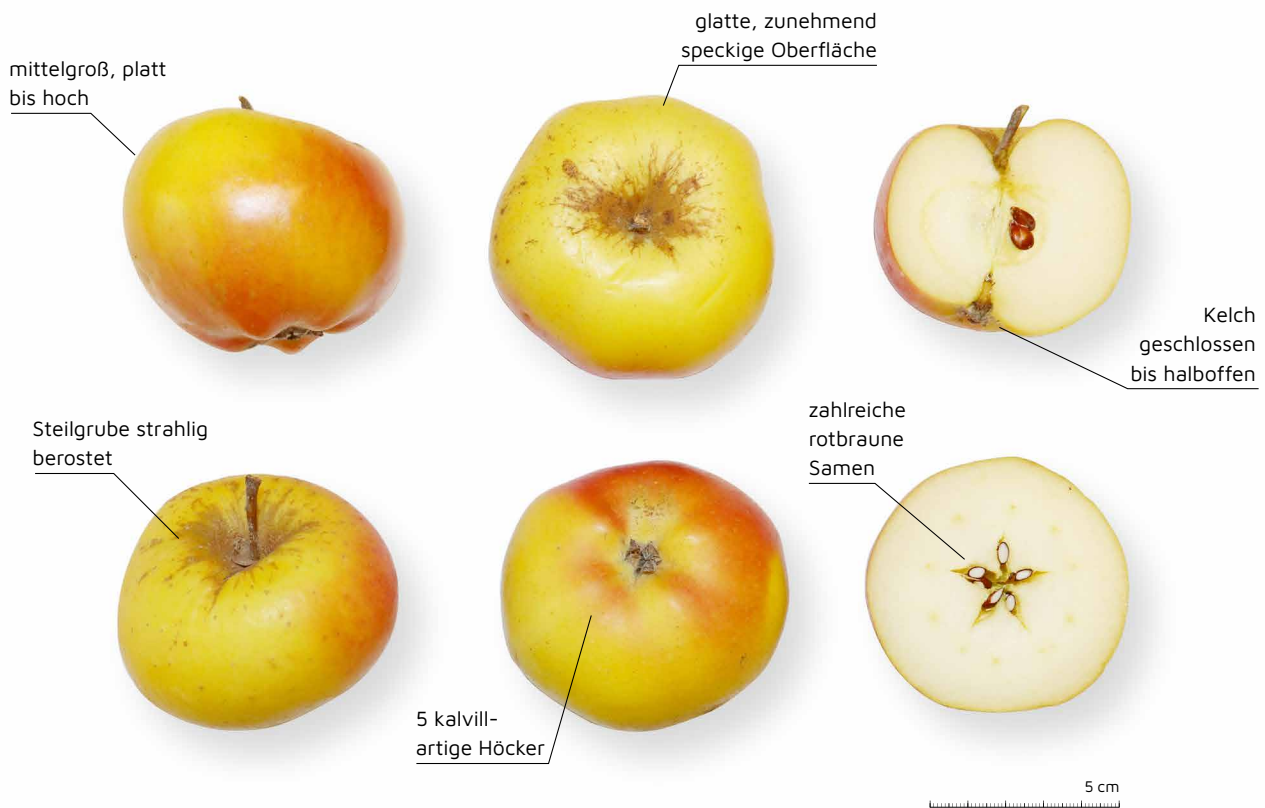


LONDON PEPPING



In ihrer Heimat England ist die Sorte als „Five Crown Pippin“ bekannt. Der Name bezieht sich auf die fünf markanten kalvillartigen Höcker.

Geschmack & Verwendung

Im Winter in den Erdkeller zu gehen und einen London Pepping vollreif zu genießen gehört zu den Höhepunkten der Apfelkulinarik. Das grünlich- bis gelblichweiße, feinzellige Fruchtfleisch ist von grandioser Würze. Exquisiter süßer Tafel- und Dessertapfel mit geringer Säure.

Reife & Lagerung

Zur Ernte ist die Grundfarbe der Früchte noch grün. Erst am Lager schlägt die Farbe dieser Wintersorte auf Gold-

gelb um. Darüber legt sich eine verwaschen rotorange Deckfarbe.

Besonderheit

Nicht zufällig wird die Sorte gleichauf mit dem Weißen Winterkalvill genannt, dem teuersten Apfel der Welt. Für den „Apfel der Zaren und Kaiser“ wurden dereinst umgerechnet bis zu 100 € je kg bezahlt.

Seltenheit ●●○

Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	Mrz	Apr
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

↑ Pflückreife
↓ Genussreife

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

eva&adam OIKOS