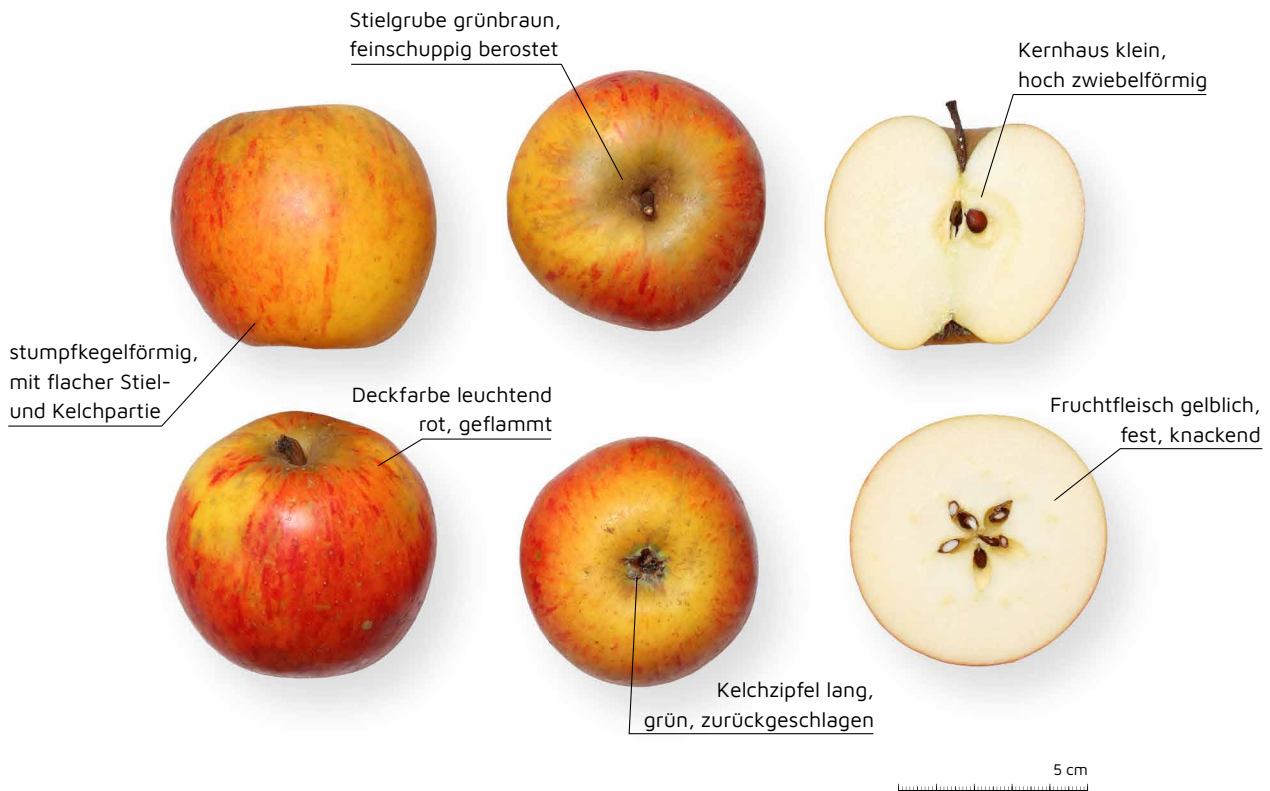


WINTER- GOLDPARMÄNE



Die „Reine des Reinettes“, die Königin unter allen Königinnenäpfeln, galt im London des 19. Jhdts. als „Der beste von allen Äpfeln“.

Geschmack und Verwendung

Die Wintergoldparmäne vereint alle Vorzüge einer edlen Tafelsorte. Sie ist ausreichend süß, mit feiner Säure. Kenner*innen schätzen ihre sortentypische Würze. Ihr einzigartiger Geschmack stellt sie zu den vorzüglichsten und gesuchtesten Tafelsorten.

Reife & Lagerung

Die Früchte sind im November bis Mitte Dezember ideal genießbar. Bei Lagertemperaturen unter 4 °C tritt Fleischbräune auf.

Besonderheit

Die Wintergoldparmäne wird umgangssprachlich oft als Goldrenette bezeichnet, obwohl sie mit der Goldrenette von Blenheim nicht wirklich verwechselt werden kann.

Seltenheit ●○○○