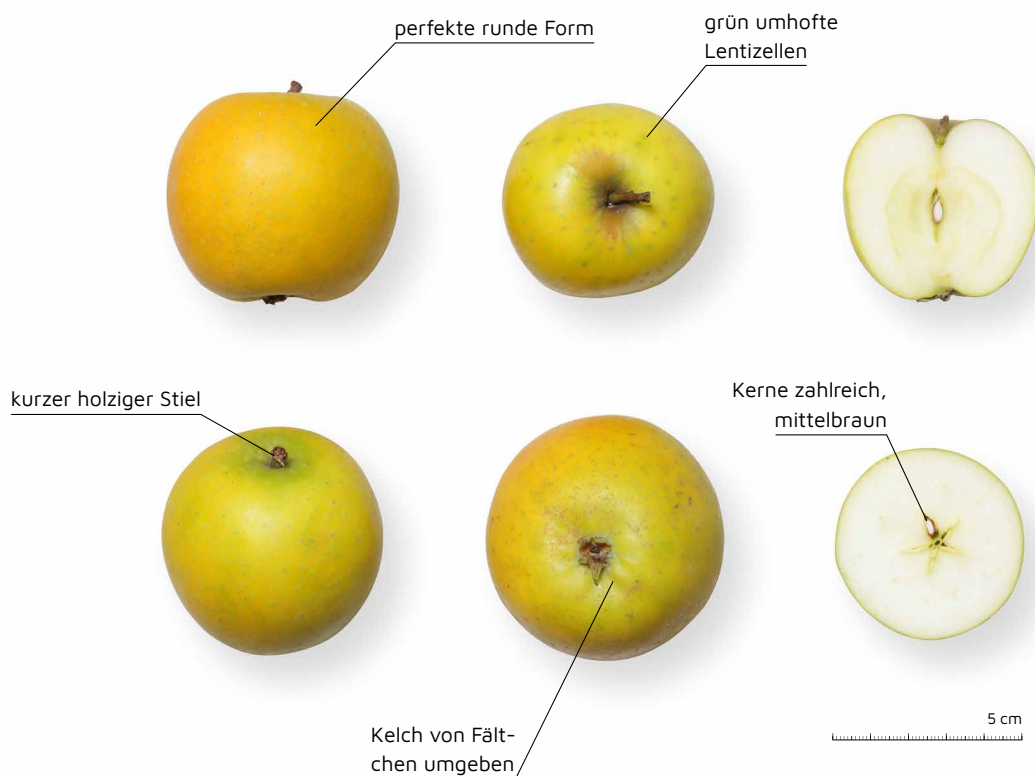


# ANANASRENETTE



*Die typische Würze macht diese Reignette zu einer der vorzüglichsten heimischen Tafelobstsorten.*

## Geschmack & Verwendung

Das feste, gelbliche Fruchtfleisch ist saftig und spürbar abknackend. Es zeichnet sich durch eine stark hervortretende Sortenwürze aus.

Der Geschmack ist vorherrschend süßweinig und mit einer feinen Cassisnote. Geruch deutlich hervortretend.

Äußerst köstlich im Frischverzehr sowie für Kompott, Mus und Saft.

## Reife & Lagerung

Die Früchte sollen bewusst spät gepflückt werden und halten am Naturlager bis Februar ohne zu welken. Bei Lagerung unter 3 °C bauen sie ungenügend aus.

## Besonderheit

Der wollige Kelch erinnert an den Schopf einer Ananasfrucht.

Seltenheit ●●○