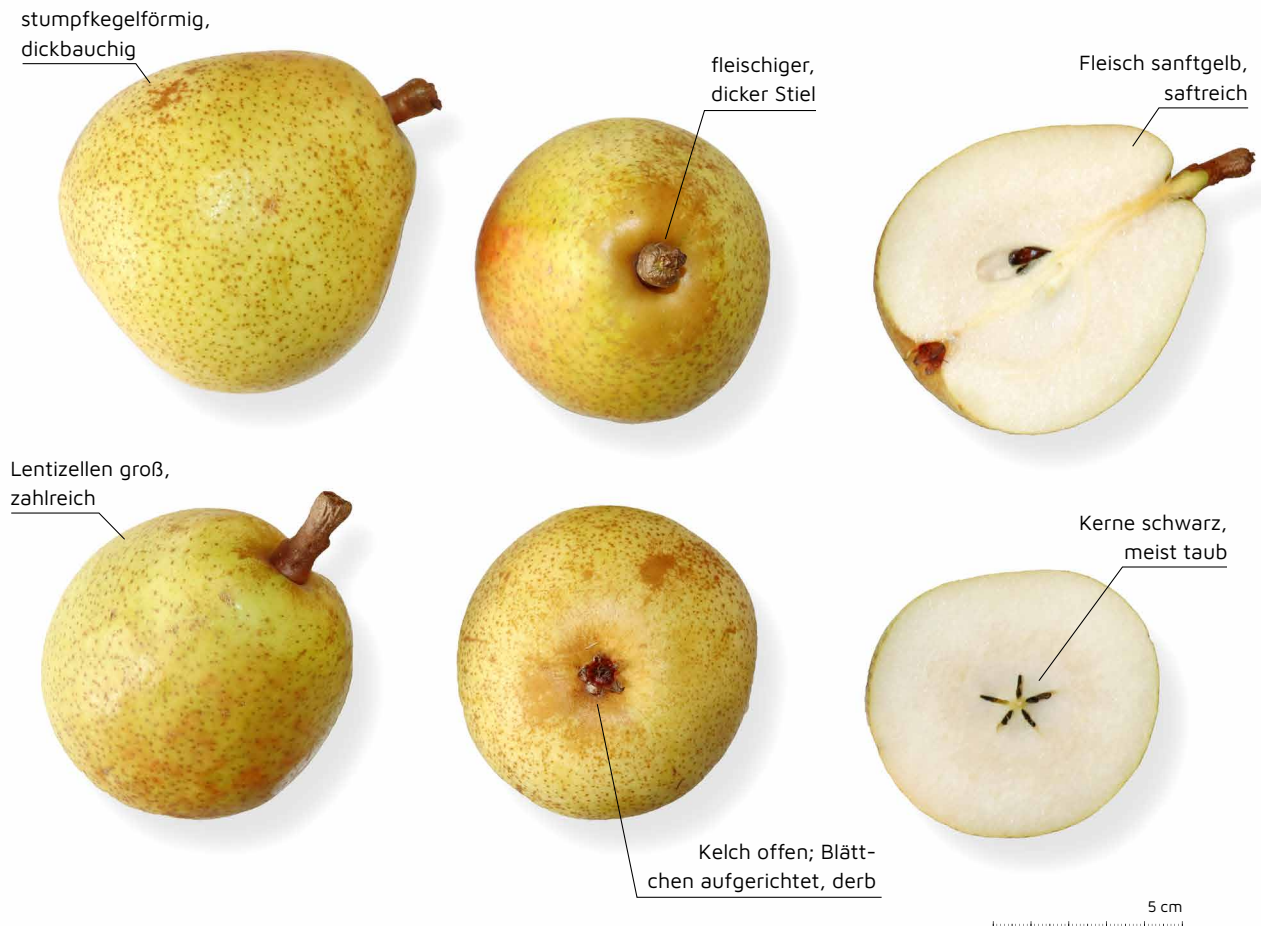


DOPPELTE PHILIPPSBIRNE



Zur Form nur soviel:
„Das gleichschenkelige Trapez mit dem dicken Stiel.“

Geschmack und Verwendung

Vom Baum wahrhaftig saftig. Fein gezuckerte Birne mit sanft säuerlich-herber Würze. Fruchtfleisch im Mund lustvoll spritzig und erfrischend. Die feste Schale wird gesondert gekaut.

Früchte, die den Frischverzehr überleben, eignen sich besonders gut für Kompott für den Winter.

Reife & Lagerung

Die Ernte der Doppelten Philippsbirne erfordert exakte Beobachtung. Zu früh geerntet, schmeckt sie sauer,

später wird sie rasch mehlig. Die Früchte halten gut am Baum und sind nur ca. 3 Wochen haltbar.

Besonderheit

Eine ähnliche, jedoch deutlich kleinere, Birnensorte hieß „Philipp le Bon“ (franz. Philipp der Gute). Folglich der Name *Doppelte* Philippsbirne.

Seltenheit ●●○