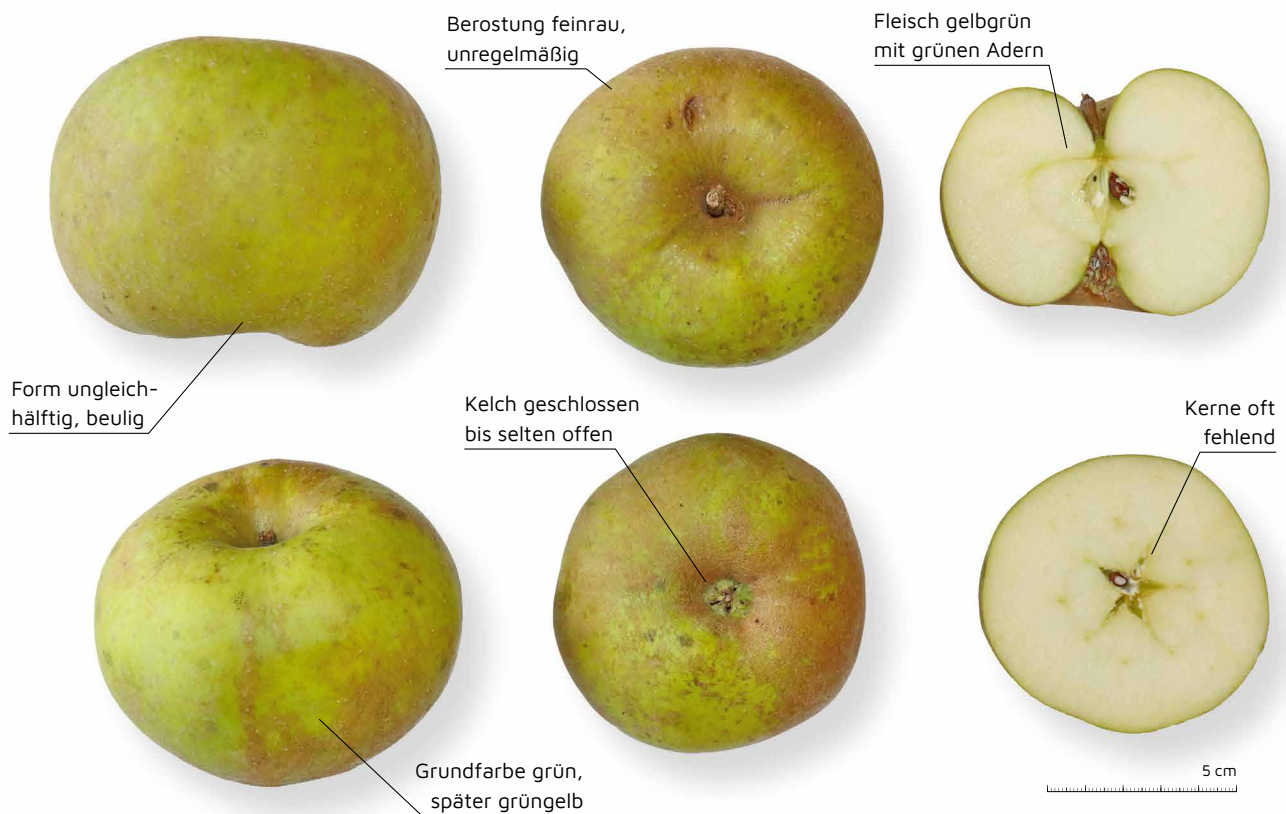


GRAUE HERBSTRENETTE



Der frühe „Herbst-Lederapfel“ fand auf den Märkten stets reißenden Absatz.

Geschmack und Verwendung

Dieser Apfel ist mild und sehr bekömmlich. Säure und Gerbstoffe fehlen weitestgehend. Mäßig süß und saftig mit sanfter, renettenartiger Würze und mürber Konsistenz. Schale dünn, jedoch zäh.

Traditionell bei Reflux gegessen. Hervorragend für Strudel und Apfelschlangel. Aufgrund der geringen Säure für Apfelkraut-Sirup empfohlen und in der Spitzengastronomie begehrt.

Reife & Lagerung

Die Genussreife besteht zum Zeitpunkt des beginnenden Umschlagens ins Gelb. Der etwas welke Eindruck bei der Lagerung ist sehr charakteristisch.

Besonderheit

Die Sorte ist besonders anspruchsvoll. Sie bedarf warmer, sandiger jedoch nicht zu trockener Böden.

Seltenheit ●●●