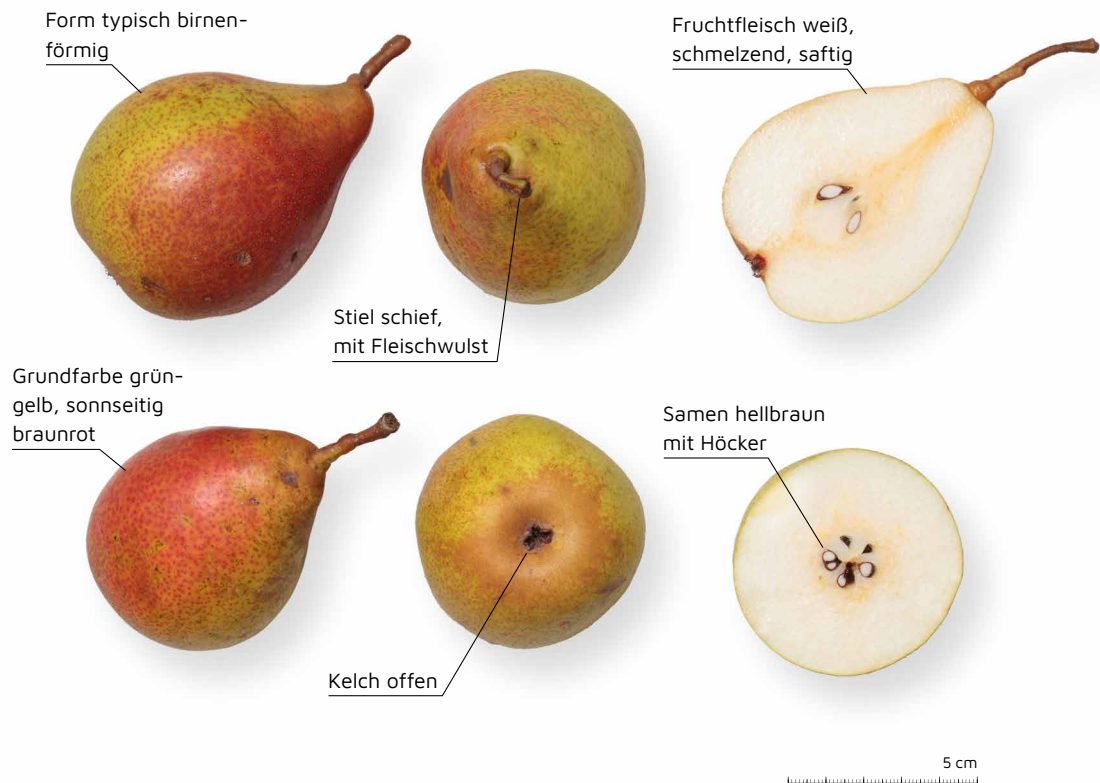


GUTE LUISE VON AVRANCHES



Die Gute Luise besticht durch ihre sonnenseitig forellenartige Punktierung und ihr schmelzendes, saftiges Fruchtfleisch.

Geschmack und Verwendung

Die Gute Luise schmeckt allen. Dies hat mit ihrem zart schmelzenden und äußerst saftigen Fruchtfleisch zu tun. Es ist ausreichend süß mit einer harmonischen Säure und einer sehr feinen Würze. Hervorragende Tafelfrucht, zum Einreihen, für Mus, Saft und zum Dörren.

Reife & Lagerung

Die Birne hält ab der Ernte 3–4 Wochen lang, im guten Keller bis in den November.

Besonderheit

1788 von Monsieur de Longueval in Avranches (Normandie) entdeckt und nach seiner Frau benannt. Die Sorte ist für Spaliere bestens geeignet und trägt meist jährlich.

Seltenheit ●○○○

VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV
-----	------	-----------	---	----	-----	---	----	-----	----

Pflückreife
Genussreife

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

eva&adam OIKOS