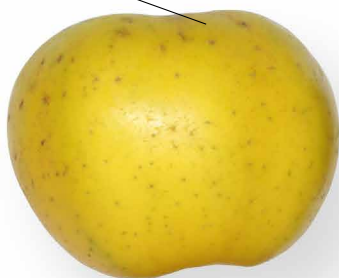


KANADA RENETTE

Form unregelmäßig,
mit 5 Kanten



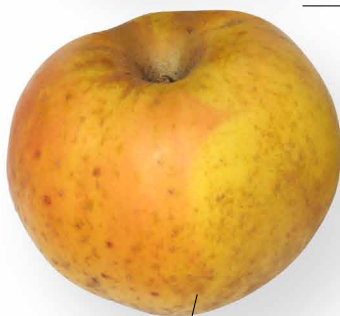
Schale rau, mit stern-
förmigen Lentizellen



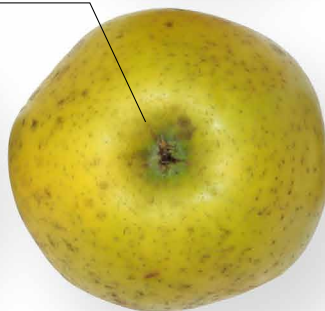
Kerne klein, Kern-
haus hohlachsig



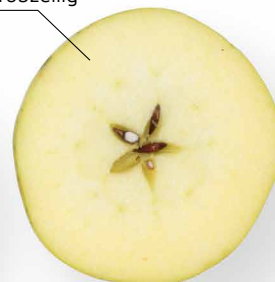
Grundfarbe
goldgelb, Deckfarbe
sonnseitig orange



Kelchhöhle breit



Fruchtfleisch
grobzellig



5 cm



*„Eine in jeder Hinsicht wertvolle Tafelfrucht erster Güte
von hochedlem Geschmack, ansprechendem Äußeren ...“*

Geschmack und Verwendung

Das gelblichweiße saftige Fleisch ist fest und wird zunehmend mürbe. Es überwiegt ein vornehmer, wenig gewürzter süßer Renettengeschmack. Hervorragender Tafel- und Haushaltsapfel.

Reife & Lagerung

Die Früchte sollen nicht vor Mitte Oktober gepflückt wer-

den, da sie sonst bald welken. Bei guter Lagerung haltbar bis in den April und länger.

Besonderheit

Synonyme der Sorte sind u. a. Österreichische Nationalrenette, Lederrenette und Weiberrenette.

Seltenheit ●○○○