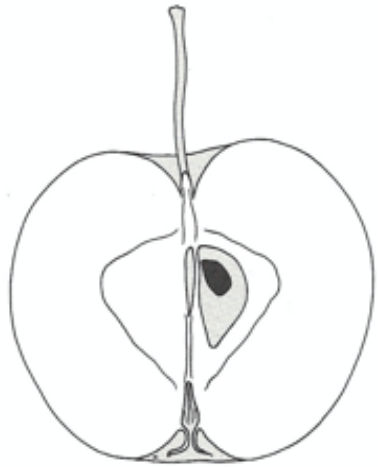


RubINETte



RubINETte

Im Jahr 1966 von Walter Hauenstein aus Rafz in der Schweiz als Sämling gefunden. Für die Sorte besteht Markenschutz. Trotz einiger Probleme in der Kultur wird die Sorte in vielen Betrieben angebaut. Die Sorte ist pflegeintensiv da anfällig gegen Schorf und Obstbaumkrebs.

Pflückreife: ab Ende September

Genussreife: ab Oktober

Haltbarkeit: bis Januar

Verwendung/Geschmack/Vitamin C:
Tafelapfel

Das Fleisch ist gelb, Gefäße grünlich, saftig. Der Geschmack ist süßsauerlich mit deutlichem Aroma. Zum Vitamin C-Gehalt liegen keine Angaben vor. Für Apfelallergiker meist verträglich.