

Französische Goldrenette

Eine sehr alte, aus Frankreich stammende Sorte, die bereits vom Pomologen Duhamel im Jahr 1768 beschrieben wurde. Eine robuste Sorte die auch für Höhenlagen geeignet ist, aber einen nährstoffreichen Boden benötigt.

Pflückreife: ab Oktober

Genussreife: ab November

Haltbarkeit: bis Februar des Folgejahres

Verwendung/Geschmack/Vitamin C:

Guter Tafel- und Wirtschaftsapfel

Das Fleisch ist weiß bis leicht gelblich, fest, fein, saftig. Der Geschmack ist zuckerartig, weinwürzig. Zum Vitamin C-Gehalt liegen keine Angaben vor.