

Osnabrücker Renette

Eine deutsche Sorte die bereits um 1800 von den Pomologen Christ und Diel beschrieben wurde. Sie wurde besonders in Norddeutschland verbreitet. Die Sorte ist ertragreich und gegen Witterungseinflüsse wenig empfindlich. Laut dem Pomologen Eduard Lucas eine schätzbare Sorte.

Pflückreife: ab Oktober

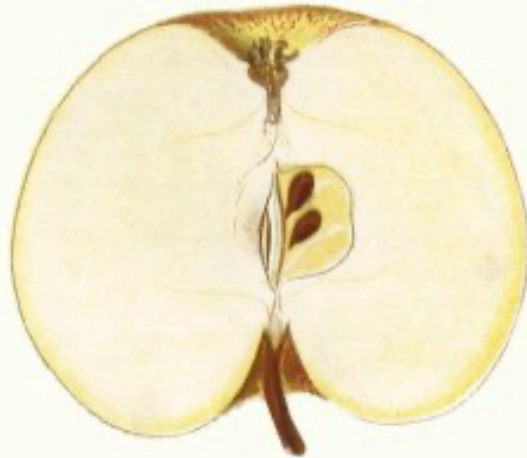
Genussreife: ab November

Haltbarkeit: bis März

Verwendung/Geschmack/Vitamin C:

Tafelapfel

Das Fleisch ist weiß, etwas grünlich schimmernd, saftig. Von edlem Renettengeschmack in welchem die angenehmste Weinsäure vorherrscht. Zum Vitamin C-Gehalt liegen keine Angaben.



Osnabrücker Renette!

Abbildung aus Pomologische Monatshefte