

SPITZERL

Verbreitung: Mostviertler Höhenlage, Randegg, Steinakirchen



SPITZERL

Sortenalter

unbekannt, alte Sorte

Herkunft

Mostviertler Regionalsorte, nicht ident mit Roter Schafnase, Hasenkopf oder Braunauer Rosmarin

Bes. Erkennungsmerkmale

hochgebaute, zum Kelch hin eingezogene Frucht, kantiges Relief, Kelchgrube gleicht der Steirischen Schafnase, rote Deckfarbe, enge Stielgrube, kurzer Stiel, süßer Geschmack

Erntereife

Oktober

Haltbarkeit

lang

Verwendung

Frischverzehr, Kochen, Saft

FRUCHT:

Fruchtgröße: groß, mittel

Form: fassförmig, länglich, walzenförmig, länglich-tailliert, glockig, stielbauchig; Querschnitt kantig, ungleichhälftig

Schale: Oberfläche glatt; Grundfarbe gelb, grüngelb; Deckfarbe rot, dunkelrot, gestreift, adrig, marmoriert; Schalenpunkte klein, mittel, rund; in der Röte heller umhoft; teilweise berostet, strahlenförmig um den Stiel, wenig, grünlich

Kelch: geschlossen, Kelchblätter lang, verwachsen; Kelchgrube mitteltief, eng, Relief faltig, Rand kantig; Kelchhöhle kegelförmig, dreieckig, Sitz der Staubfäden unterhalb der Mitte

Stiel: holzig, kurz, mitteldick, gerade

Kerngehäuse: stielständig, Kernfächer ohrenförmig, Ausblühungen schwach, Fruchtachse hohl, zu den Fächern geschlossen; Gefäßbündellinie zwiebelförmig, mittig

Fruchtfleisch: gelblichweiß, grünlichweiß, feinzellig, knackend; Geschmack süß, gering gewürzt; saftig

BAUM:

Wuchsform: kugelig

Ertrag: Massenträger

Alternanz: regelmäßig tragend