

WEISSER WINTERTAFFETAPFEL

Synonyme: Weißer Wachsapfel, Taffetiner, Karthäuser, Silberrenette

Verbreitung: im 19. Jahrhundert in Österreich, Südtirol und Böhmen weit verbreitete Sorte, heute im Mostviertel selten zu finden, vor allem in Höhenlagen verbreitet, wurde früher als Straßenbaum verwendet



WEISSER WINTERTAFFETAPFEL

Sortenalter

1797

Herkunft

unbekannt, 1797 von Ludwig Christ beschrieben

Bes. Erkennungsmerkmale

flachrunde Form, weißliche Grundfarbe, rosa gepunktete Deckfarbe, süßer als Champagner Renette

Erntereife

Oktober

Haltbarkeit

lang

Verwendung

Frischverzehr, Kochen, Most

FRUCHT:

Fruchtgröße: klein

Form: flach, abgeplattet, flachkugelig, mittelbauchig; Querschnitt rund, ungleichhälftig

Schale: Oberfläche glatt; Grundfarbe cremeweiß; Deckfarbe rosa, gepunktet, verwaschen; Schalpunkte klein, wenig, rund; unauffällig, in der Röte rot umhoft, sonst grün umhoft; teilweise berostet, strahlenförmig um den Stiel, sehr wenig, grüngrau

Kelch: geschlossen, Kelchblätter mittellang, verwachsen; Kelchgrube mitteltief, mittelweit, Relief schüsselförmig, faltig, Rand rippig, eben; Kelchhöhle trichterförmig, Sitz der Staubfäden mittig, Kelchröhre vorhanden

Stiel: fleischig, sehr kurz, kurz, mittellang, mitteldick, durch Fleischwulst seitwärts gedrückt

Äußere Besonderheiten: Stiel zum Teil an der Basis dick, fleischig und seitwärts gedrückt

Kerngehäuse: mittelständig, Kernfächer halbmondförmig, Ausblühungen fehlend, schwach, Fruchtachse hohl, zu den Fächern geschlossen; Gefäßbündellinie herzförmig, kernhausnah

Fruchtfleisch: weiß, feinzellig; Geschmack süß, mittelstark gewürzt; saftig

BAUM:

Wuchsform: flachkugelig

Blühbeginn: spät

Ertrag: Massenträger

Alternanz: alternierend