

COULONS RENETTE

Synonyme: Coulon, Coulon Renette, Lederapfel, Lederrenette

Verbreitung: Österreich, Deutschland, Schweiz, im Mostviertel sehr selten, wurde als „Lederapfel“ von den Sorten Schöner von Boskoop und Zabergäu Renette abgelöst



COULONS RENETTE

Sortenalter

um 1856

Herkunft

vom Baumschulbesitzer Coulon in Lüttich/Belgien gezüchtet, triploide Sorte

Bes. Erkennungsmerkmale

raue Schale, flachrunde Frucht, schuppig berostete Stielgrube, dicker Stiel, steht in weiter Stielgrube, grünlich-gelbes, süß-säuerliches, wenig gewürztes Fruchtfleisch

Erntereife

Oktober

Haltbarkeit

lang

Verwendung

Frischverzehr, Kochen

FRUCHT:

Fruchtgröße: mittel

Form: flachkugelig, mittelbauchig; Querschnitt unregelmäßig rund, ungleichhälftig

Schale: Oberfläche rau; Grundfarbe gelb, grüngelb; Deckfarbe orange, rot, gestreift, verwaschen; Schalenpunkte groß, wenig, rund; teilweise grün umhoft; teilweise berostet, flächig, fleckig, netzförmig, um den Stiel oft ringförmig, streifig rissig, einzelne Früchte ganzflächig

Kelch: halb offen, Kelchblätter mittellang, getrennt; Kelchgrube flach, eng, Relief schüsselförmig, faltig, Rand rippig; Kelchhöhle trichterförmig, Sitz der Staubfäden oberhalb der Mitte

Stiel: fleischig, kurz, mittellang, lang, mitteldick, gerade

Kerngehäuse: mittelständig, Kernfächer ohrenförmig, Ausblühungen schwach, Fruchtachse hohl, zu den Fächern geschlossen; Gefäßbündellinie zwiebelförmig, kernhausnah
Fruchtfleisch: gelblichweiß, grünlichweiß, feinzellig, mürbe; Geschmack süß, ausgewogen, gering gewürzt; trocken

BAUM:

Wuchsform: kugelig, breitpyramidal

Blühbeginn: spät

Ertrag: mittel

Alternanz: regelmäßig tragend