

KARMELETER RENETTE

Synonyme: Forellenrenette, Getüpfelte Renette, Grüne Renette, Hakenrenette, Lange Rotgestreifte Renette, Schäferrenette

Verbreitung: England, Frankreich, Deutschland, Österreich, Schweiz, im Mostviertel sehr selten



KARMELETER RENETTE

Sortenalter

1204

Herkunft

unbekannt, eine der ältesten bekannten Sorten, 1204 in Norfolk/England als Old Parmain beschrieben, 1667 in Frankreich als Reinette Rouse verbreitet

Bes. Erkennungsmerkmale

offener Kelch mit grünen, am Grunde nicht verwachsenen Kelchblättern, fettige Schale, grün umhohfte Schalenpunkte

Erntereife

Oktober

Haltbarkeit

lang

Verwendung

Frischverzehr, Kochen, Most, Saft

FRUCHT:

Fruchtgröße: mittel

Form: kugelig, flachkugelig, fassförmig, länglich, walzenförmig, mittelbauchig; Querschnitt rundlich, gleichhälftig

Schale: Oberfläche fettig; Grundfarbe gelb, grüngelb; Deckfarbe orange, rot, adrig, marmoriert, geflammt, verwaschen; Schalenpunkte groß, wenig, sternförmig; zum Teil grün umhohft; teilweise berostet, fleckig, strahlenförmig um den Stiel, wenig Ausdehnung, grünbraune Farbe
Kelch: offen, Kelchblätter mittellang, getrennt; Kelchgrube flach, mittelweit, Relief schüsselförmig, Rand eben; Kelchhöhle kegelförmig, dreieckig, Sitz der Staubfäden mittig

Stiel: holzig, kurz, mittellang, mitteldick, gerade

Kerngehäuse: mittelständig, Kernfächer bogenförmig, Ausblühungen fehlend, schwach, Fruchtachse hohl, zu den Fächern geöffnet; Gefäßbündellinie zwiebelartig, kernhausnah
Fruchtfleisch: gelblichweiß, grünlichweiß, grobzigelig, mürbe; Geschmack ausgewogen, sauer, mittelstark gewürzt; saftig

BAUM:

Wuchsform: kugelig

Blühbeginn: spät

Ertrag: Massenträger

Alternanz: alternierend