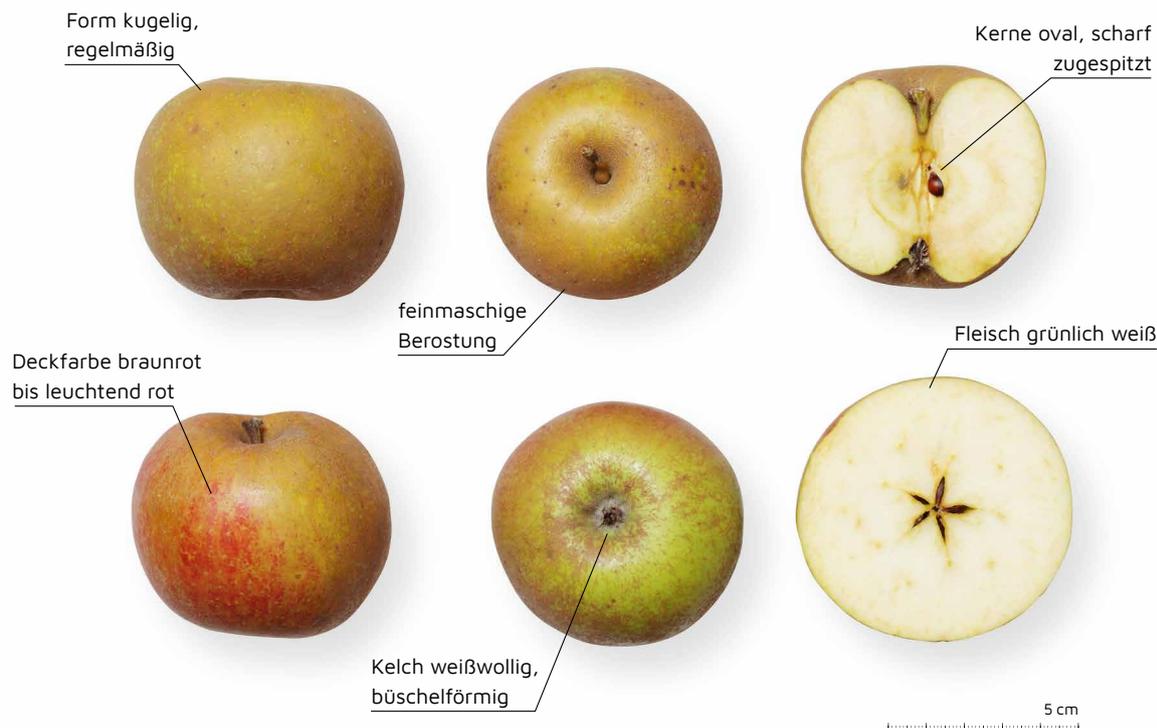


DAMASON RENETTE



Dieser unterschätzte „Lederapfel“ verdient stärkere Würdigung v. a. in sonnigen Lagen.

Geschmack und Verwendung

Das Fleisch ist feinzellig und angenehm süßsauerlich. Hervorzuheben ist die feinherbe Würze. Die raue Schale und das knackende Fruchtfleisch bereiten ein besonderes Mundgefühl.

Zum Frischverzehr, zum Dörren und bei später Pressung zur Obstweinbereitung (ähnlich Eiswein) geeignet.

Reife & Lagerung

Die Sorte erreicht erst im Dezember die volle Genussreife und ist besonders lang haltbar. Sie neigt zum Schrumpfen,

der Geschmack dieser „Rosinen“ ist jedoch vorzüglich.

Besonderheit

Das braune Korkgewebe entsteht bei Wundheilung. Starke Berostung weist daher auf eine besonders zarte Schale hin, die im Wachstum immer wieder reißt. Bei schroffer Witterung reagiert die Damason Renette mit Rissbildung.

Seltenheit ●○○○