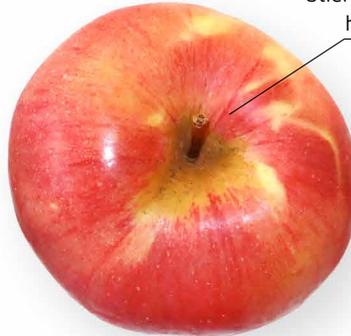


KARDINAL GRAF GALEN

Deckfarbe leuchtend
hellrot, weiß beduftet



Stiel kurz,
holzig

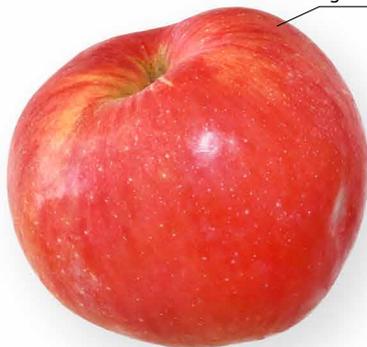


Kerne lang,
zugespitzt



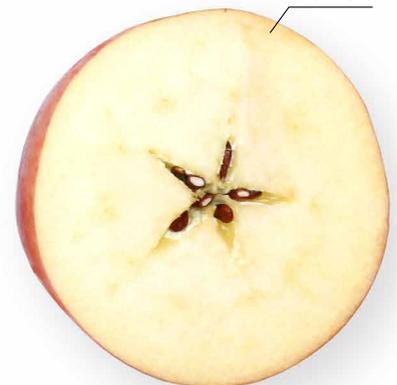
Form stark
ungleichmäßig

flache Rippen über
gesamte Frucht



Fleisch
gelblichweiß
bis weiß

Klebschale halboffen,
unregelmäßig geformt



5 cm



Pink, queer und völlig überraschend.*

**schräg, schrill & bunt*

Geschmack & Verwendung

Die, ob der weißen Bereifung, rosarot erscheinende Farbe hält ihr Versprechen: Zartes Himbeeraroma und ausreichende Süße werden von einer filigranen, spitzen Säure ergänzt. Letztere tritt erst nach längerem Kauen hervor. Die feine Zellstruktur bei angenehmer Festigkeit schmeichelt dem Mund.

Reife & Lagerung

Der druckempfindliche, gräflische Kardinal will beim Pflücken und am Lager mit Glacéhandschuhen angefasst

werden. Verzehr unbedingt vor Dezember!

Besonderheit

Diese Sorte ist in Streuobstwiesen, ebenso wie in der pomologischen Literatur, kaum zu finden. Erst 2022 wurde sie in der Nähe von Pischeldorf in der Oststeiermark wiederentdeckt.

Seltenheit ●●●

Jul Aug Sep **Okt** Nov Dez Jan Feb Mrz Apr ←Pflückreife
←Genussreife

●●○ Klassiker
●●○ Besonderheit
●●● Rarität

eva&adam OIKOS