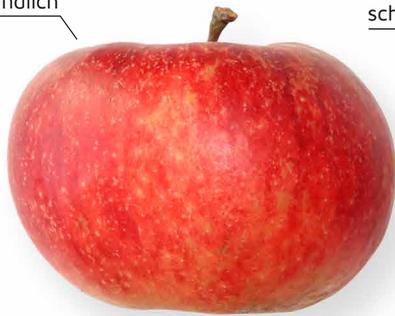
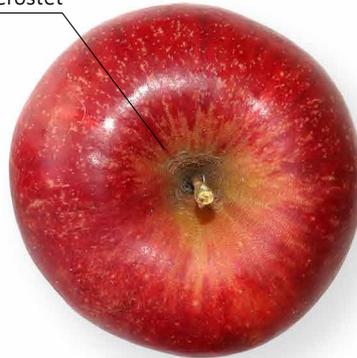


# GOLDRENETTE VON BLENHEIM

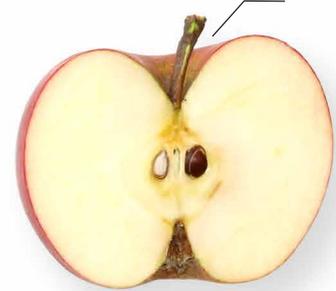
Form abgestumpft  
rundlich



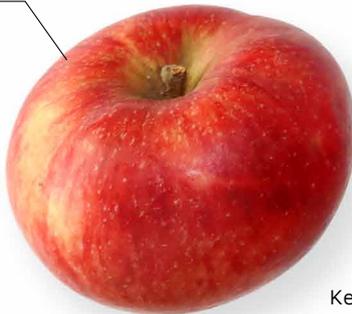
Stielgrube flach, strahlig  
schuppig berostet



Stiel holzig,  
dick



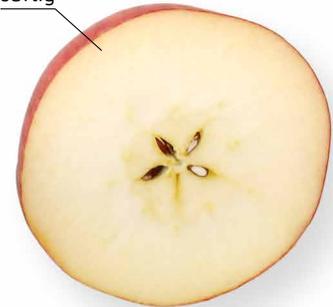
grün- bis orangegelb,  
darüber verwaschen rot,  
gestreift



Kelch weit offen,  
Blätter kurz, grün



Fleisch gelblich,  
saftig



5 cm



*A popular old English variety, good for making ‚Apple Charlotte‘.  
Lovely eaten with cheese, having a nutty, quite sweet taste and a crumbly texture.*

## Geschmack und Verwendung

Frisch von knackiger Konsistenz, später mürbe. Saftig, süß, mit milder Säure und angenehm würzigem Renettengeschmack. Tafelobst für Frischgenuss, Kuchen, Saft und Mus.

## Reife & Lagerung

Die Reinette dorée de Blenheim darf nicht zu früh gepflückt werden. Im kühlen Naturlager behält sie ihre Vorzüge bis zur Wintermitte.

## Besonderheit

Die Sorte stammt aus dem britischen Oxfordshire. Dort steht der Blenheim Palace, wo James Bond in Spectre wirkte und Diebe 2019 eine 5,4 Millionen Euro teure goldene WC-Muschel stahlen.

## Seltenheit ●●○

Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	Mrz	Apr
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

↑ Pflückreife  
↓ Genussreife

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

eva&adam OIKOS