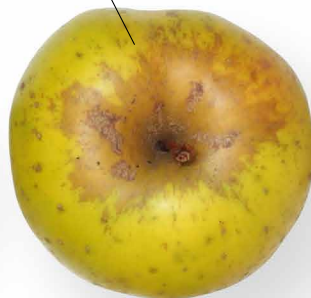


# KANADA RENETTE

Form unregelmäßig,  
mit 5 Kanten



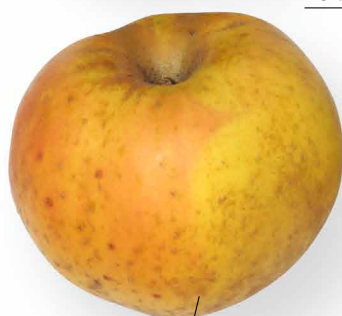
Schale rau, mit stern-  
förmigen Lentizellen



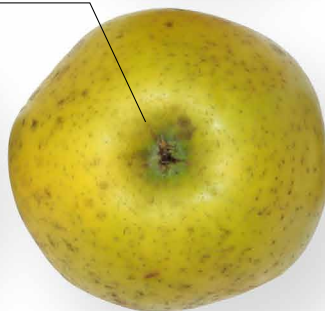
Kerne klein, Kern-  
haus hohlachsig



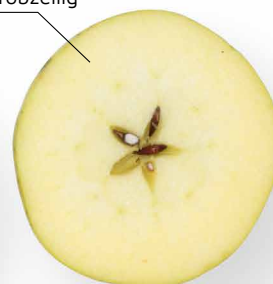
Grundfarbe  
goldgelb, Deckfarbe  
sonnseitig orange



Kelchhöhle breit



Fruchtfleisch  
grobzellig



5 cm



*„Eine in jeder Hinsicht wertvolle Tafelfrucht erster Güte  
von hochedlem Geschmack, ansprechendem Äußeren ...“*

## Geschmack und Verwendung

Das gelblichweiße saftige Fleisch ist fest und wird zunehmend mürbe. Es überwiegt ein vornehmer, wenig gewürzter süßer Renettengeschmack. Hervorragender Tafel- und Haushaltsapfel.

## Reife & Lagerung

Die Früchte sollen nicht vor Mitte Oktober gepflückt werden, da sie sonst bald welken.

Bei guter Lagerung bis in den April und länger haltbar.

## Besonderheit

Synonyme der Sorte sind u. a. Österreichische Nationalrenette, Lederrenette und Weiberrenette.

Seltenheit ●○○○

Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	Mrz	Apr	↑Pflückreife
										↓Genussreife

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

eva&adam OIKOS