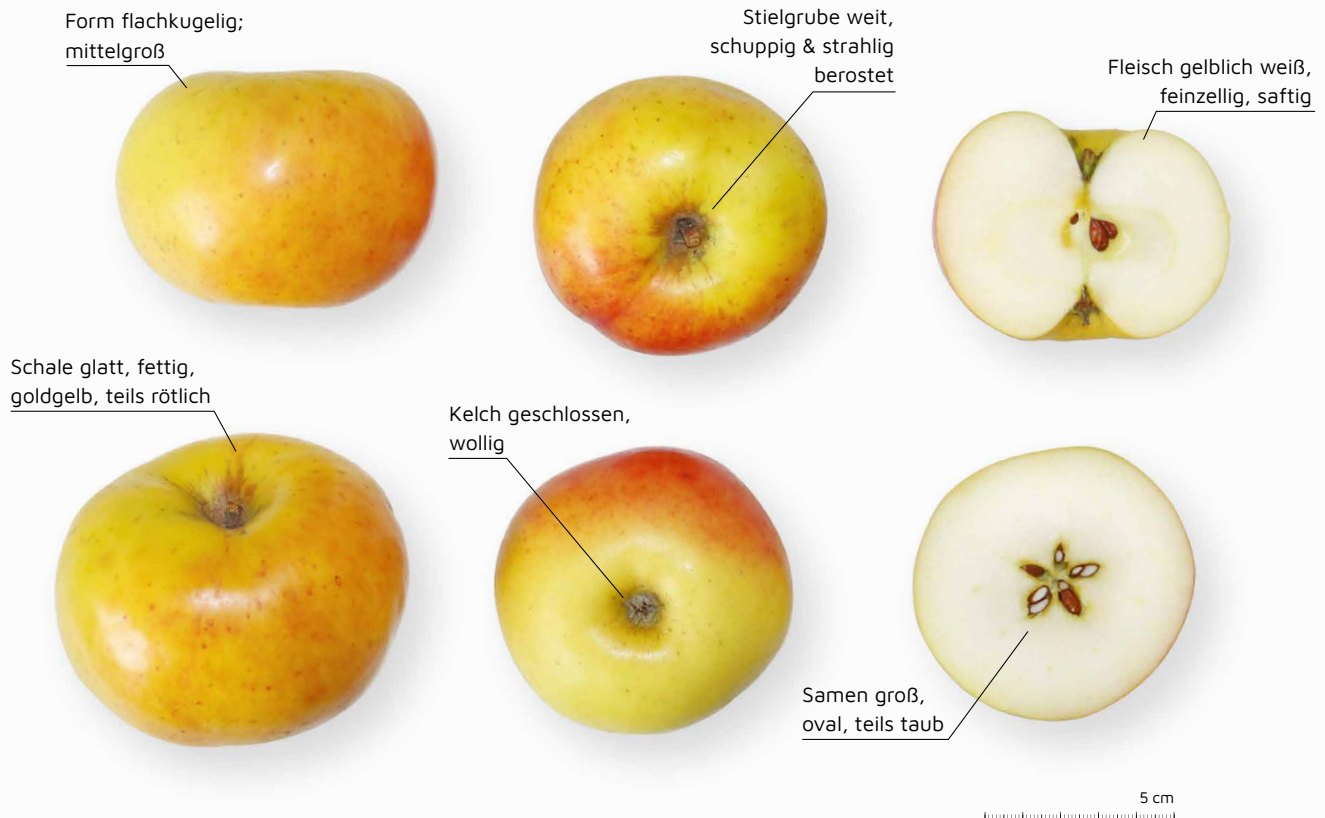


KLÖCHER MASCHANZKER



Das Synonym „Sommermaschanzker“ verweist darauf, dass die Sorte deutlich vor dem Steirischen Maschanzker („Wintermaschanzker“) reift.

Geschmack und Verwendung

Vorzügliche Regionalsorte mit typisch würziger Maschanzkerkernote und ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis. In der klimatisch begünstigten Weinbauregion der Südoststeiermark reift sie stets gut aus. Als Tafelapfel ebenso wie in der Küche beliebt. Auch für Saft, Most und Edelbrände.

Reife & Lagerung

Da der Klöcher dünnschaliger als die Muttersorte und zudem früher reif ist, hält er nicht ganz so lange, wie der

Steirische Maschanzker. Zur Pflück- und Genussreife s. u.

Besonderheit

Wie genetische Untersuchungen ergaben, ist der Klöcher M. mit der Sorte Edelborsdorfer verwandt. eva & adam vertreibt neben dem Steirischen und dem Klöcher M. (auch Grazer- oder Sommermaschanzker) auch den Tiroler M., den Böhmer M. und den Quittenmaschanzker.

Seltenheit ●●○

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

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

eva&adam OIKOS