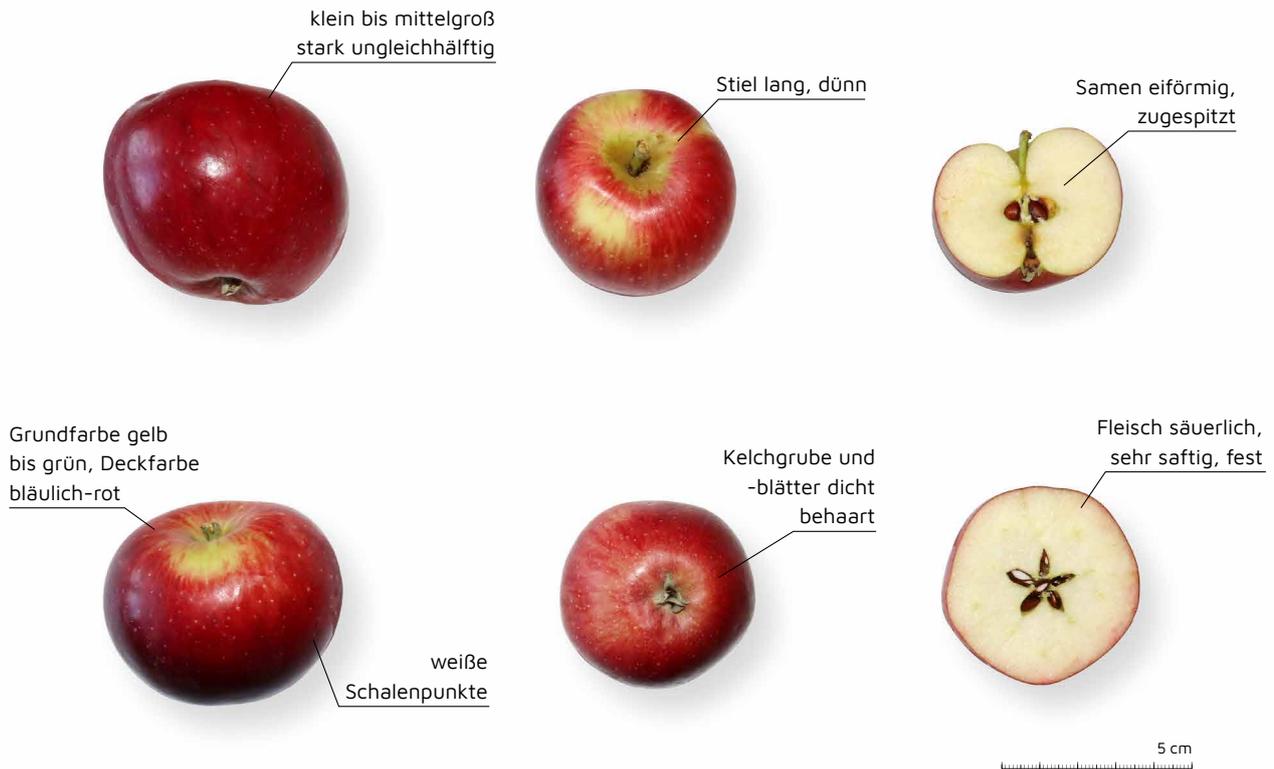


ROTER TRIERER WEINAPFEL



Im ausklingenden Winter wird der Rouge de Trèves süß und gut zum Direktverzehr geeignet. Die Nutzung als reines Mostobst ist ein törichter Irrtum.

Geschmack und Verwendung

Der Geschmack dieser kulinarisch weitgehend unbekannteren herb-säuerlichen Sorte wandelt sich mit der Lagerung stark. Ausreichend gereifte Früchte liefern einen erfrischenden Vitaminstoß zu einer Zeit, wo der Körper sich danach verzehrt. Auch vorzüglich für Kompott.

Reife & Lagerung

Die Sorte behält dauerhaft ihre feste Schale und ist folglich gut lagerbar.

Besonderheit

Der „Rote Trier’sche Holzapfel“ stammt aus Trier an der Mosel, einem klassischen Wein- und Obstbaugebiet. Die Sorte blüht so spät, dass sie fast nie friert. Durch den Massenertrag treibt sie sich selbst zunehmend in eine zweijährige Alternanz.

Seltenheit ●○○○

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

↑ Pflückreife
↓ Genussreife

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