



Ananasrenette

Synonyme: keine

Herkunft: wahrscheinlich Holland, um 1800

Frucht

Größe, Form: mittelgroß, 50-65mm hoch, 45-60mm breit, mittelbauchig, kelchwärts verjüngt, kugelig bis leicht hoch gebaut

Schale: glatt; Grundfarbe grünlichgelb, später zitronengelb; meist keine Deckfarbe, seltener sonnseitig gelb-orange verwaschen; Schalenpunkte zahlreich, groß, eckig, braun, grün, von einem Hof umgeben

Stiel: kurz, teils mittellang, eher dünn, holzig;

Stielgrube: flach, eng bis mittelweit

Kelch: mittelgroß, geschlossen, teils halboffen

Kelchgrube: flach, weit, teils faltig

Kerngehäuse: mittelständig; Kammern

meist schlitzartig geöffnet; Gefäßbündel im Längsschnitt zwiebelförmig; Kerne zahlreich, mittelgroß länglich-oval, kurz zugespitzt kastanienbraun, gut ausgebildet

Fruchtfleisch: gelblich-weiß, mittelfeinzellig, saftig, fest, Geschmack säuerlich-süß, sortentypisch gewürzt

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: November bis März

Baum

Wuchs: schwachwüchsig; Krone pyramidal

Anfälligkeiten, Ansprüche: etwas anfällig für Krebs und Mehltau; teils holzfrostopfindlich

Verwendung

Guter Tafel- und Wirtschaftsapfel (z.B.Saft)