

Gelber Bellefleur



WINTERAPFEL

Die Frucht ist mittelgroß bis groß; die Grundfarbe ist Zitronengelb; die Deckfarbe nur auf gut besonnten Früchten auftretend, hellorange marmoriert, verwaschen, oft auch nur angehaucht; das Fruchtfleisch ist gelblichweiß, feinzellig, saftig, in voller Reife mürbe, von sehr feinem, gewürzweinigem Geschmack.

HERKUNFT UND VERBREITUNG:

Die Sorte stammt aus Burlington in New Jersey, USA und erhielt den Namen seiner schönen Blüte wegen. 'Nach Berichten sollen die Gebrüder Baumann in Bollwiller im Elsass vor dem Jahre 1834 diese Sorte direkt aus Nordamerika bekommen und diese an den Gartendirektor Metzger in Schwetzingen bei Heidelberg weitergegeben haben. Von ihm erhielt der Markgraf Wilhelm von Baden Früchte, die ausgezeichnet mundeten und ihm zum Lieblingsapfel wurden. Scherzhaft gab er der Sorte den Namen „Metzger`s Apfel“, der dort auch heute noch gebräuchlich ist.

PFLÜCKREIFE:

Etwa Mitte Oktober, soll nicht zu früh gepflückt werden.

GENUSSREIFE UND HALTBARKEIT

November bis März; beginnt bei nicht optimalen Lagerbedingungen schon im Jänner zu welken, bei sehr guten Bedingungen und kühleren Standorten erhält er den guten Geschmack bis Ende März.

ERTRAG UND EIGNUNG:

Bei passenden sehr guten Standortsverhältnissen und mäßigem Beschneiden ist er ein baldiger und guter Träger, eignet sich aufgrund seiner vielen Vorzüge als sehr guter Tafelapfel.



Wildapfel



Natur- und Geopark
Steirische Eisenwurzen
Markt 35 | 8933 St. Gallen
T +43 3632 7714
naturpark@eisenwurzen.com
www.eisenwurzen.com



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
This is central Europe in
the beautiful Gailtal

