

Roter Herbstkalvill



HERBSTAPFEL

Die Frucht ist mittelgroß bis groß; die Grundfarbe ist nur an kleinen Stellen an Schattenfrüchten sichtbar und grünlichgelb; die Deckfarbe zur Reifezeit ist dunkelblutrot, oft großteils sogar schwarzrot verwaschen; das Fruchtfleisch ist fezzellig, locker, saftig; der Geschmack ist mild harmonisch süßsauerlich, sehr gut gewürzt, mit himbeerartigem Aroma

HERKUNFT UND VERBREITUNG:

Diese außerordentlich auffällige, prächtige Herbstsorte wurde nach André Leroy in der französischen Landschaft Auvergne aufgefunden und nach dem selben Autor von Claude St. Etienne im Jahre 1617 erstmals erwähnt und zwar als Calleville rouge d'automne. Die auch vorkommende Varietät des Roten Herbst-Kalvills Edelkönig unterscheidet sich von diesem nur durch die mehr eiförmige Form, durch weniger hervortretende Rippen und durch fast aufsitzenden Kelch, ebenso auch geringere Haltbarkeit. (Lit.: Österr. Ung. Pomologie) Es konnte ein älterer Baum dieser Sorte im östlichen Weinviertel gefunden werden. Synonyme: Himbeerapfel, Erdbeerapfel, Zigeunerapfel

PFLÜCKREIFE:

Ende September, soll recht spät gepflückt werden.

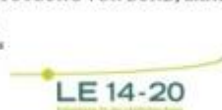
GENUSSREIFE/HALTBARKEIT:

Oktober, November, eventuell Dezember; ist bei gutem, kühlem Keller bis Weihnachten haltbar, bei Überreife wird er mehlig.

ERTRAG UND EIGNUNG:

trägt auf geeigneten Standorten fast alljährlich ziemlich reich, bisweilen Neigung zu Alternanz, auf ungeeigneten Standorten ist der Ertrag nicht immer befriedigend, vornehmlich sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Wildapfen



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

