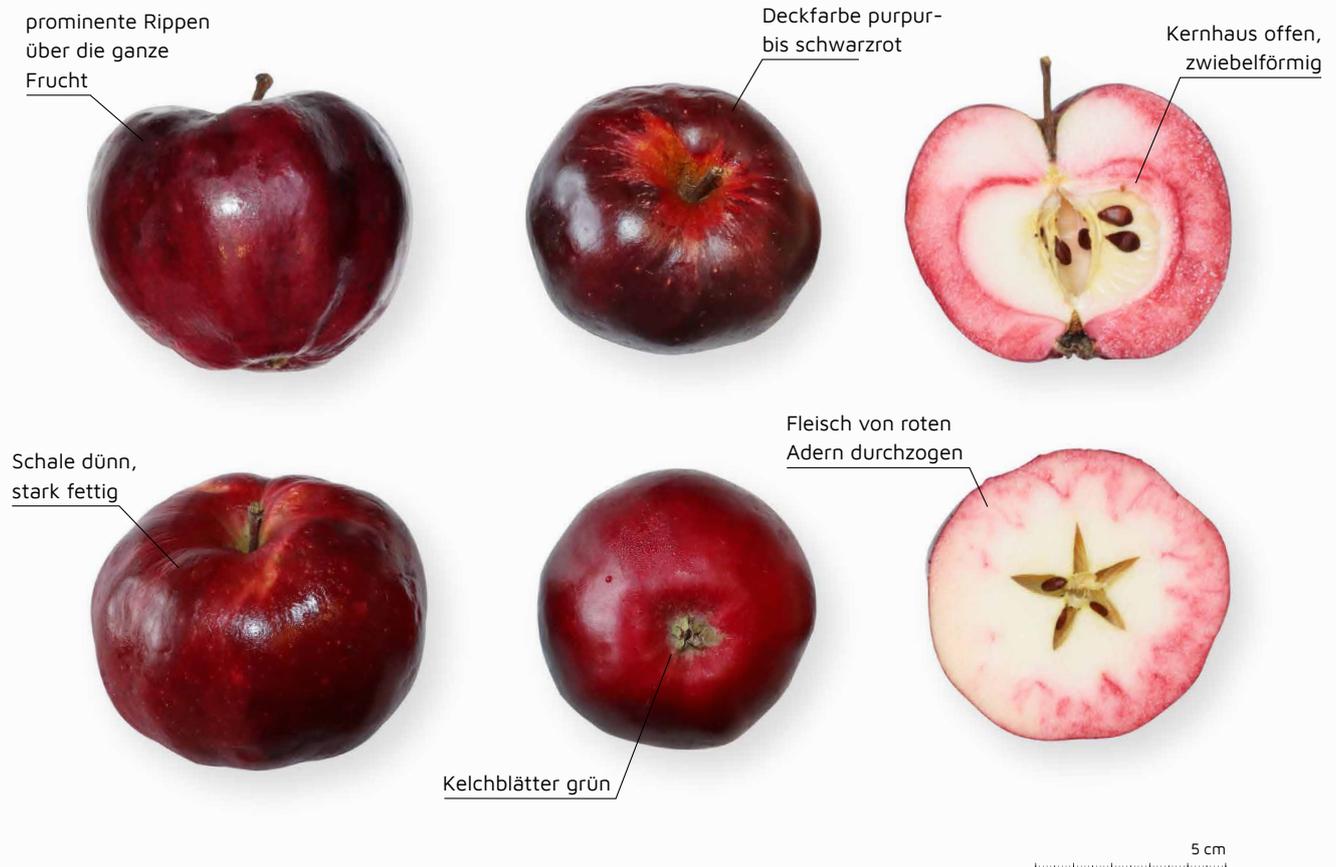


ROTER HERBSTKALVILL



*Die Kerne des Herbstkalvills liegen lose in den Fächern.
Beim Schütteln rasseln diese gut hörbar.*

Geschmack und Verwendung

Das Fruchtfleisch ist feinzellig und saftig mit mild harmonisch süßsauerlich, himbeerartigem Geruch. Als Tafelware für den Frischverzehr und für wunderbar rosa Apfelmus. Schenken Sie diesen Apfel Ihrer/m Angebeteten, so verliebt sich diese/r sofort unsterblich.

Reife & Lagerung

Die Sorte schmeckt vollreif vom Baum am besten. Generell sollte sie bald verzehrt werden, da sie sonst mehlig wird. Sie hält längstens bis Weihnachten.

Besonderheit

Als Calleville rouge d'automne bereits 1617 aus der Auvergne beschrieben. In der Steiermark ist die Sorte als Kernräffler, Rodel-, Klachl-, Reixen-, Fleisch-, Herz-, Himbeer-, Erdbeer-, Klingelapfel, Schepperer u. a. m. bekannt.

Seltenheit ●●○

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

↑ Pflückreife
↓ Genussreife

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

eva&adam OIKOS