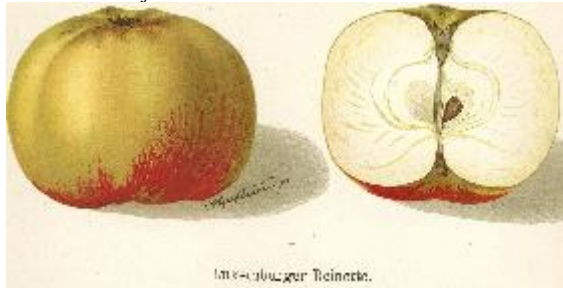


LUXEMBURGER RENETTE.

Fichier Choisel jean-louis-©2005-2013.



Oberdieck et Lucas Monats. Réédition 1904

ORIGINE : Luxembourg, 1856. Conservée à Brogdale, Kent. Nommée à tort, en Allemagne, « Reinette des Vergers » qui est différente et également conservée à Brogdale depuis 1948 et provient de la Moselle, maturité octobre-décembre.

SYNONYMES : Reinette du Luxembourg. Ne pas confondre avec Triomphe du Luxembourg plus conique et plus haute.

MATURITE-CONSOMMATION : Février-juin.

FORME : Moyenne. Plus large, sphéroïdale ressemblant au conique car en forme de Calville plat, bien côtelée.

EPIDERME : Lisse, jaune, lavé ou flammé un peu de rouge à l'insolation. Eventuelles traces gris fauve. Eventuelles stries rouges

CUVETTE du PEDONCULE : Un peu irrégulière, moyenne, fauve.

PEDONCULE : Mi gros, dépasse à peine ou ne dépasse pas le sommet.

CUVETTE de L'ŒIL : Moyenne, très côtelée, fauve.

L'ŒIL : Petit à moyen et clos.

CHAIR : Jaunâtre, fine, juteuse, sucrée, mi acidulée, à légère saveur typique de Reinette.

CRITERE SPECIAL :

LOGES : Closes, feutrées.

OBSERVATIONS : Arbre vigoureux.

REFERENCES : Choisel jean-louis.

BIBLIOGRAPHIE : Oberdieck et Ed.Lucas, Monatshefte. Réédition 1904.

