

REINETTE DE ZABERGAU

Fichier choisel jean-louis©2003/2011.



2 pastels choisel jean-louis.©2003.et 2011



ORIGINE : Allemagne, Wurtemberg, à Hausen sur Zaber, 1885. Conservée à Brogdale (the book of apples, p.272, 1993). Cultivée en Alsace.

SYNONYMES : Zabergäü Reinette, Zabergäü, Graue Renette von Zabergau, Hausener Graue Renette.

MATURITE-CONSOMMATION : Décembre-Mars.

FORME : Très gros à gros. Plus large, conique surbaissé.

EPIDERME : Rugueux, jaune un peu vert, devenant plus tard jaune, lavé de rouge ou orange sombre et de roux. Petites et bien fines stries à peine visibles et rouges, marbrures fauves. Lenticelles gris cendre visibles et étoilées.

CUVETTE du PEDONCULE : Mi large, profonde, fauve.

PEDONCULE : Gros, dépasse un peu le sommet.

CUVETTE de L'ŒIL : Large, mi profonde à profonde, bosselée, éventuellement traces fauves.

L'ŒIL : Grand, ouvert.

CHAIR : Blanc-jaunâtre, tendre, juteuse, sucrée, sous acidulée à acidulée. A croquer, jus, pâtisseries.

CRITERE SPECIAL : Non.

LOGES : Moyennes à petites, en goutte d'eau pointe côté pédoncule, mi ouvertes, unies à un peu feutrées.

OBSERVATIONS :

REFERENCES : Choisel jean-louis.

BIBLIOGRAPHIE :