

Roter Trierer Weinapfel

Herkunft

Deutschland, aus einer Selektion von Apfelsämlingen im Raum Trier.

Doppelnamen

Roter Holzapfel, Roter Trierer, Trankapfel.

Wuchs

Schwach bis mittelstark. Krone unregelmäßig, mit langsamer Entwicklung. Hoch-, Halbstamm auf Sämlingsunterlagen.



Blüte

Frostunempfindlich, auf ein- und zweijährigem Fruchtholz.

Verwendung

Kleiner bis mittelgroßer, rundlicher, schwachgerippter Apfel, Fruchtschale derb und glatt, etwas glänzend. Grundfarbe bräunlichgrün, später grünlichgelb. Zur Reifezeit bräunliches bis bläuliches Rot mit dunkleren Streifen. **Standort** Empfehlenswert für Obstwiesen und Gärten

Pflege

Leittriebe stark einkürzen, um den Seitentrieben genügend Wachstum zu ermöglichen.

Standort

Warme Tal- und mittlere Höhenlage bis 300m.

Bewertung

Ertrag früh, reich, regelmäßig. Hervorragender Wirtschaftsapfel.

Pflege

Gute Schnittpflege.

Reifezeit

Pflückzeit möglichst spät. Noch bis Dezember möglich, Verarbeitung ab Dezember. Haltbarkeit bis April. Befruchtersorten Goldparmäne, Jonathan, James Grieve, Renetten.

Verwendung

Winterapfel, Mostapfel - Anbauwert: begrenzt. Mostsorte für Gär- und Süßmost. Gärten: ungeeignet; bäuerlicher Obstbau: für Selbstversorger; Erwerbsanbau: ungeeignet.

Bodenansprüche

Nährstoffreiche, tiefgründige Böden.

Fruchtfleisch/Geschmack

Fest, sehr saftreich, grünlichgelb, zuerst stark hervortretende Säure, später steigender Zuckergehalt.

Besonderheiten

Schorfanfällig