

Jacob Lebel



Weitere Namen	Jaques Lebel
Herkunft	<p>Die Sorte wurde um 1825 in Amiens (Frankreich) von Jacques Lebel gefunden, wodurch sie auch ihren Namen erhielt. Sie wurde dann ab 1849 von der Baumschule Leroy in den Handel gebracht.</p> <p>In den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts war der Jakob Lebel eine der drei Apfelsorten, die zu Reichsobstsorten gewählt wurden.</p>
Baum	stark wachsend, später nachlassend, Krone breit und ausladend, im Alter fast waagrechte Leitäste
Pflückreife	Mitte September bis Anfang Oktober
Genussreife	Oktober bis Dezember
Frucht	<p>Die Frucht ist unregelmäßig, breitkugelig, mittelbauchig, teils mit wulstigen Rippen. Stielgrube eng, tief, schuppig berostet, rissig. Kelchgrube weit, flach, feinrippig. Kelch geschlossen bis halboffen.</p> <p>Die Schale ist glatt, oft fettig, hellgrün, reife Früchte gelb, blass-rot marmoriert bis gestreift. Mit wenigen, berosteten Lentizellen.</p> <p>Das Fruchtfleisch ist grünlich- bis gelblich-weiß, weich, feinzellig.</p>
Geschmack	sehr saftig, weinsäuerlich, weniger süß mit schwachem Aroma
Verwendung	Tafelobst, Frischobst, Kuchenobst, Backobst, Saft, Wein, Obst-Brand