

Goldrenette von Blenheim



Weitere Namen	Glasrenette, Herrenapfel, Käsapfel, Loskrieger, Zwiebelapfel
Herkunft	<p>Nach englischen Berichten ist diese Sorte schon um 1740 als Zufallssämling in Woodstock (Oxfordshire, England) gefunden und ab 1820 verbreitet worden. Später wurde sie nach dem benachbarten Landsitz des Herzogs von Marlborough benannt.</p> <p>Der Name Blenheim geht geschichtlich auf den deutschen Ortsnamen Blindheim (Kreis Dillingen, Bayern) zurück.</p> <p>Es gibt auch einige intensiver rotgefärbte Mutanten dieser Sorte, wie „Aldenham Blenheim, Rote Blenheim, Scarlet Blenheim“.</p>
Baum	<p>Der Baum dieser Sorte wächst in der Jugend sehr stark, bildet eine breit gewölbte Krone mit abstehenden Ästen, diese weisen dicht mit Kurztrieben besetzte Langtriebe auf.</p> <p>Besitzt eine dunkelgrüne, große und feste Belaubung, die für Pilzbefall nicht empfänglich ist. Typisches Sortenkennzeichen am Stamm des Baumes sind die zahlreichen Bäulenbildungen.</p>
Pflückreife	Anfang Oktober
Genussreife	November bis März
Frucht	<p>Die Frucht ist groß bis sehr groß 58–75 mm hoch, 80–89 mm breit, flachrund bis stark abgestumpft rundlich, zumeist mittelbauchig, Hälften sind ziemlich gleich, Querschnitt nicht ganz rund bis rund.</p> <p>Die Schale ist ziemlich glatt bis feinrauh, matt bis glänzend, grünlich-gelb später hellgold-gelb, sonenseits meist nur leicht gerötet, mitunter</p>

	<p>bis seltener stärker flächig gerötet und darüber hinausgehend nicht sehr auffällig verwaschen gestreift. Punkte sind ziemlich zahlreich fein bis zumeist mitteldick, mitunter auch eckig bräunlich, Anflüge von Rost sind häufig, welkt nicht, Geruch fehlt.</p> <p>Das Fruchtfleisch ist hell gelblich-weiß, fein, abknackend, später mürbe.</p>
Geschmack	saftig, gewürzt, vorherrschend angenehm süßweinig, zuweilen mit leichtem herbem Anflug
Verwendung	Tafelobst, Frischobst