



Idared
mild-fein-säuerlich

Jonathan x Wagenerapfel, um 1935 USA. Dünne, sehr feste Schale, erzeugt viel Druck, cremig-weißes, mittelfestes Fruchtfleisch, einladende, gebündelte saftige Ader, dennoch sehr mild wirkend, wird von der brillanten, überaus fülligen Extrasüße in Balance gehalten. Einladend-leichte Säure, viel Vitamin C. Für Apfelmus und Kompott.



Evelina®
süß-sauer

Clivia x Golden Delicious, 1965 Deutschland. Startet mit viel fruchtigem Druck und festem Körper, geradezu muskulös und massiv, dichte und mächtige Substanz, präzise, fruchtsüße Aromen, dann wieder pikant-würzige Noten, extrem animierender Biss, engmaschig, sehr trendig, ein Multitalent mit großer Finesse. Ideal für Speisen, die nach festen Äpfeln verlangen, auch für Obstsalate.



Golden Delicious
süß-aromatisch

Um 1890 als Zufallssämling in Westvirginia (USA) entdeckt. Grandiose, extrasüße Fruchtfülle, mit lebhaftem Charme, im Hintergrund mitunter ein Touch von feinen Säurenoten, fülliger, saftig-knackiger Biss mit zartwürzigem Geschmack. Zum Backen und für Desserts, harmoniert hervorragend mit Edelschimmelkäse.



Jonagold
süß-feinsäuerlich

Golden Delicious x Jonathan, 1943 USA. Elegantes, cremefarbiges und süßes Fruchtfleisch, herrlich vielschichtige Aromatik, am Gaumen fleischig-grobzellig mit markant feinsäuerlichem Geschmack. Gibt Schicht um Schicht frei, klar und direkt, kompakt und animierend. Ideal zum Backen, für Obstsalate, Chutneys und für frische Säfte.



Kronprinz Rudolf
würzig-süß-säuerlich

Um 1873 aus einem Zufallssämling in der Steiermark entstanden. Sortentypisches, weiß-gelbliches Fruchtfleisch, facettenreich, saftig-geschmeidiges Aromenspiel, würzig untermalt, mit attraktiver Fruchtsüße und milder Säure. Ein Klassiker, ideal für Apfelstrudel.

Die beliebtesten Äpfel Österreichs

