



Roter Boskoop

Alternativer Name	Renette von Montfort
Verwendung:	sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel
Geschmack:	süßsauerlich
Genussreife:	ab Dezember
Herkunft:	Der Rote Boskoop entstand aus einer Knospenmutation des Boskoop um 1923 im Rheinland
Beschreibung:	netzartig berostet, sonnenseits dunkel rot
Farbe:	rot, netzartig
Schale:	fein aufgeraut, mattglänzend
Fruchtfleisch:	festes Fruchtfleisch hat eine gelblichweiße Farbe
Reifezeit:	Oktober
Beschreibung Baum:	breite, große Krone
Anspruch Boden:	Anbau nur auf genügend feuchten, nährstoffreichen Böden
Anfälligkeit:	Die Sorte ist anfällig für Kernhausfäule und Fleischbräune, aber nur sehr schwach anfällig für Schorf
Klima:	breit anbaufähig bis in mittlere Höhenlagen, kalte und windige Lagen meiden
Frostanfälligkeit:	Blüte und Holz frostempfindlich
Pflege:	Zurückschneiden von Februar bis März, Düngen von März bis April
Wuchs:	starker bis sehr starker Wuchs
Blüte:	triploid, schlechter Pollenspender; große, mittelfrühe Blüte
Bewertung:	ausgezeichneter Tafel- und Wirtschaftsapfel
Besonderes:	säurereiches Fruchtfleisch mit hohem Vitamin C-Gehalt, es existieren zahlreiche Typen (Mutanten)