



## Cox Orange Renette

<b>Alternativer Name</b>	Verbesserte Muskatrenette
<b>Verwendung:</b>	universal
<b>Geschmack:</b>	feinwürzig, edelaromatisch, Geschmack ist sortentypisch
<b>Genussreife:</b>	ab Ende Oktober, Haltbarkeit bis März
<b>Herkunft:</b>	von Richard Cox 1825 in Colnbrook bei London vermutlich aus Samen von 'Ribston Pepping' gezogen
<b>Beschreibung:</b>	mittelgroße Früchte; ebenmäßig geformt mit flachen, kurzen Falten
<b>Farbe:</b>	grünlich gelb, später goldgelb; Sonnenseite gerötet und gestreift
<b>Schale:</b>	glatt, matt glänzend, etwas rau; feine, bräunliche Schalenpunkte
<b>Fruchtfleisch:</b>	gelblich weiß, fein, abknackend, später mürbe, saftig
<b>Reifezeit:</b>	Baumreife Anfang September bis Mitte Oktober
<b>Beschreibung Baum:</b>	kugelige Krone mit dünnen, langen Trieben
<b>Anspruch Boden:</b>	sehr anspruchsvoll; verlangt für befriedigende Ertragsleistungen nährstoff- und humusreiche, ausreichend feuchte Böden
<b>Anfälligkeit:</b>	anfällig für Krankheiten und Schädlinge; wird von Wühlmäusen bevorzugt
<b>Klima:</b>	keine frostgefährdete Lagen
<b>Frostanfälligkeit:</b>	Holz und Blüte frostempfindlich
<b>Pflege:</b>	im Hauptertragsstadium ist ein regelmäßiger Überwachungsschnitt erforderlich
<b>Wuchs:</b>	anfangs kräftiger, später mittelstarker Wuchs
<b>Blüte:</b>	guter Pollenspender; mittelfrühe bis späte, lang anhaltende Blüte
<b>Bewertung:</b>	einer der besten Tafeläpfel