



## Mirabelle von Nancy

<b>Alternativer Name</b>	Mirabelle de Nancy
<b>Verwendung:</b>	eignet sich gut für den Frischverzehr, für Kuchen, zum Einkochen, für Konfitüre und Mirabellenbrand
<b>Geschmack:</b>	sehr süß, mäßig saftig
<b>Genussreife:</b>	Mitte August - Ende August
<b>Herkunft:</b>	Aus Asien, seit 1490 in Frankreich
<b>Beschreibung:</b>	Frucht fast kugelförmig, gut steinlösend mit gelber Fruchtschale
<b>Farbe:</b>	sonnenseits leicht rötlich
<b>Schale:</b>	Ihre feste Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite hin rötlich-violett verwaschen
<b>Fruchtfleisch:</b>	mittelfest
<b>Reifezeit:</b>	Mitte bis Ende August
<b>Beschreibung Baum:</b>	sehr wüchsig, benötigt daher Platz für eine gute Entwicklung, warme Standorte empfehlenswert
<b>Anspruch Boden:</b>	feucht, nährstoffreich, durchlässig
<b>Anfälligkeit:</b>	frostempfindlich
<b>Klima:</b>	Das Holz ist empfindlich gegen harten Frost. Die Blüten sind sehr empfindlich gegen Frost. Deshalb werden diese meist im Anbau im Frühjahr verhängt oder kühl gehalten, um den Baum am frühen Austreiben und Blühen zu hindern.
<b>Frostanfälligkeit:</b>	empfindlich für Spätfröste
<b>Pflege:</b>	relativ pflegeleicht, an einem sonnigen bis halbschattigen Standort
<b>Wuchs:</b>	Starker Wuchs
<b>Blüte:</b>	Anfang April
<b>Bewertung:</b>	Seit etwa 1900 setzte sich die Mirabelle von Nancy als wichtigste Anbausorte in Deutschland, der Schweiz, Österreich und Frankreich durch und ist heute in Westeuropa die bekannteste und am weitesten verbreitete Mirabellensorte