



## Große Prinzessinkirsche

<b>Alternativer Name</b>	Napoleon
<b>Verwendung:</b>	eine hochwertige Tafelfrucht, geeignet auch für Kompott, Mehlspeisen, zum Dörren, für Saft und Likör.
<b>Geschmack:</b>	bei voller Reife angenehm gehaltreich süß, gewürzt, angenehm sauer
<b>Genussreife:</b>	Anfang Juli
<b>Herkunft:</b>	eine alte Sorte, die um 1828 entdeckt wurde. Die genaue Herkunft ist unbekannt, nach einer Quelle soll sie aus Werder stammen
<b>Beschreibung:</b>	breitherzförmig bis rundherzförmig, in günstigen Lagen breiter, in ungünstigen runder
<b>Farbe:</b>	Bei schwach besonnenen Früchten tritt stellenweise die gelbe Grundfarbe rein hervor, größtenteils aber sehr mannigfaltig orange, ziegel- bis leuchtend rot angehaucht
<b>Schale:</b>	glatt, glänzend
<b>Fruchtfleisch:</b>	hellgelb, mit heller Äderung, besonders festfleischig, saftig
<b>Reifezeit:</b>	In der 4. Kirschwoche, Ende Juni, Anfang Juli
<b>Beschreibung Baum:</b>	Unter günstigen Standortverhältnissen starker, später etwas hängender Wuchs
<b>Anspruch Boden:</b>	Stellt an den Boden keine besonderen Ansprüche, auf armen trockenen, oder auch windexponierten Lagen kümmerlicher Wuchs und Kleinfrüchtigkeit
<b>Anfälligkeit:</b>	kaum
<b>Klima:</b>	Klimaansprüche bescheiden. Für Qualitätsproduktion geschützter Standort erforderlich
<b>Frostanfälligkeit:</b>	kaum frostempfindlich
<b>Pflege:</b>	um ihr Wachstum zu bremsen und die Fruchtbarkeit zu erhöhen, sollten Sie die Bäume im Sommer schneiden.
<b>Wuchs:</b>	mittelstark
<b>Blüte:</b>	Mittlere Blütezeit, selbststeril
<b>Bewertung:</b>	eine hochwertige Tafelfrucht
<b>Besonderes:</b>	Transport und Lagerfähigkeit der Kirsche ist besonders gut