

POMARIUM IBURGENSE

Galloway Pepping

Herkunft: alte Sorte aus Schottland, soll um die Mitte des 19.Jhd. in Wigtown, Galloway, Schottland entdeckt worden sein. Wurde sehr lange mit „Fromms Goldrenette“ verwechselt. Ist in der Weser-Ems-Region vereinzelt auf Obstwiesen zu finden.

Frucht: Mittelgroß, flachrund, meistens gleichmäßig gebaut. Schale trocken, glatt, matt glänzend und fest. Anfangs hellgelblichgrün, dann gelb, sonnenseits orangerot angehaucht. Fruchtfleisch weißlich bis weißgelblich, anfangs saftig, dann trocken und mürbe. Süßsäuerlicher bis süßlicher, leicht gewürzter Geschmack.

Pflückreife: ab Anfang Oktober, Genussreife ab Ende Oktober.

Wuchs: starker Wuchs, in späteren Jahren mittelstark wachsend, Krone groß, rundlich. Als Halb- und Hochstamm für Ostwiesen.



Alle Informationen und Abbildungen mit freundlicher Unterstützung der Stiftung „Ökowerk Emden“