

## Champagner Renette

<b>Art:</b>	Apfel - Kulturapfel
<b>Abstammung:</b>	unbekannt x unbekannt
<b>Kreuzungsjahr:</b>	1667
<b>Ersterwähnung:</b>	1770
<b>Ursprungsland:</b>	FRA
<b>Ursprungsort:</b>	Champagne
<b>Verbreitung Region:</b>	Süddeutschland; im 19. Jh. in fast gesamt Österreich angebaut
<b>Bemerkungen:</b>	1799 erstmals durch Diel als 'Loskrieger' beschrieben

### Charakterisierung

<b>Frucht:</b>	Größe: mittel; Grundfarbe: grüngelb; Deckfarbe: orangerot, druckempfindlich; Fruchtfleisch: weiß, saftig, säuerlich, leichter Duft, viel Vitamin C
<b>Erntereife:</b>	Oktober
<b>Genussreife:</b>	Januar - Mai
<b>Verwendung:</b>	Most-, Wirtschaftsapfel, Brennfrucht
<b>Standort:</b>	benötigt mittlere Bodenqualität, tiefgründig u. feucht, für raue Lagen, bis in mittlere Höhenlagen
<b>Besonderheiten:</b>	robust und sehr reichtragend, anfällig für Druckflecken und Blutlaus, auf nassen und kalten Standorten verstärkter Krebsbefall, Holz und Blüten nicht frostanfällig, Früchte Windfest

### Evaluierung

<b>Schorfbefall Blatt:</b>	stark
<b>Schorfbefall Frucht:</b>	mittel
<b>Mehltau Blatt:</b>	mittel



Foto: Bundessortenamt



Foto: Julius Kühn-Institut



Foto: Julius Kühn-Institut

### Synonyme:

Champagnerrenette  
Glasrenette  
Herrenapfel  
Jahrapfel  
Kapuziner  
Käsapfel  
Loskrieger  
Schätzle  
Silberapfel  
Zweijährling  
Zwiebelapfel

