

# Trierscher Weinapfel

Synonyme: Roter Trier'scher Weinapfel, Trierer Weinapfel, Vineuse de Trier



## Wissenswertes und Herkunft

Diese Sorte entstand als Sämling in der Gegend um Trier, ist aber schon lange in der Schweiz und hat den Ruf als sehr guter Mostapfel.

## Fruchtbeschreibung optisch

**Grösse:** mittel, Höhe 52 mm, Durchmesser 60 mm

**Form:** breit kugel-kegelförmig

### Rippung:

fehlend	schwach	<b>mittel</b>	stark	s. stark
---------	---------	---------------	-------	----------

**Grundfarbe:** grüngelb

**Deckfarbe:** dunkelrot

**Intensität:** stark

**Ausprägung und Anteil:** flächig/kompakt, gestreift, marmoriert, hoch (bis 75%)

## Berostung der Wangen:

<b>fehlend</b>	gering	mittel	stark	s. stark
----------------	--------	--------	-------	----------

## Berostung im Bereich der Kelchgrube:

fehlend

## Berostung im Bereich der Stielgrube:

stark (bis 75%)

## Stiellänge und -dicke:

mittel (20-24 mm), mittel

## Fruchtfleischfarbe:

grünlich-weiss

## Bemerkungen Frucht:

Einige Stiele sind gegen aussen verdickt, teilweise starke Ausblühungen in den Kernfächern, Früchte neigen zu Glasigkeit.



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft  
Agroscope

**FRUCTUS**

Die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten  
L'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier



## Fruchtbeschreibung Degustation

### Hautdicke:

mittel

### Fruchtfleisfestigkeit:

sehr weich	weich	mittel	fest	sehr fest
------------	-------	--------	------	-----------

### Textur des Fruchtfleisches:

mittelfein, knackend

### Saftigkeit:

s. trocken	trocken	mittel	saftig	s. saftig
------------	---------	--------	--------	-----------

### Geschmack:

s. sauer	sauer	ausgegl.	süss	s. süss
----------	-------	----------	------	---------

### Art des Geschmacks:

fein aromatisch

### Adstringenz:

fehlend	schwach	mittel	stark	s. stark
---------	---------	--------	-------	----------

### Erntereife:

mittel bis spät

### Lagerfähigkeit:

im Kühllager bis März lagerbar

### Verwendung:

Tafel- und Mostapfel, Cider (bittersauer)

### Bemerkungen Degustation:

mit spitzer zitrusartiger Säure, teilweise etwas wässrig aufgrund Glasigkeit

### Gesamturteil:

Tafelapfel: mittel bis gut (subjektive Bewertung)

## Toleranz gegenüber Krankheiten

### Schorf:

stark anfällig

### Mehltau:

k.A.

### Feuerbrand:

Triebtestung: hoher Befall (1 Test)

### Marssonina:

k.A.

## Baumeigenschaften (auf M9):

### Wuchsform:



### Wuchsstärke:

s. schwach	schwach	mittel	stark	s. stark
------------	---------	--------	-------	----------

### Kurztriebgarnerung:

s. schwach	schwach	mittel	stark	s. stark
------------	---------	--------	-------	----------

### Blütezeitpunkt:

mittel

## Weiterführende Daten

[www.pgrel.admin.ch](http://www.pgrel.admin.ch)



Cider-Projekt: [www.nuvog-cider.agroscope.ch](http://www.nuvog-cider.agroscope.ch)

Gengruppe: 24 (CH)

COLLNUMB: 8022 / 171633 / 17315 / 171633 / 116190 / 119972

Diese Sorte wird im Inventar auch unter folgenden Namen erhalten: Ackermanns Holzapfel, Beeriapfel, Chlausner, Gfarinal

### Literaturangaben:

Kessler H., Schweizerischer Obstverband Zug (1947) *Apfelsorten der Schweiz*. Verbandsdruckerei Bern, S.131

k.A. = keine Angaben

s. = sehr

### Impressum

Herausgeber:	Agroscope & FRUCTUS
Redaktion:	J. Schierscher, R. Andreoli, J. Gassmann
Auskünfte:	Agroscope, Genressourcen Obst
Foto:	<a href="http://www.pgrel.admin.ch">www.pgrel.admin.ch</a>
Version:	Februar 2023