

# Sortenblatt

## Champagner Renette

### Herkunft

Zufallssämling, um 1770 in Frankreich, Champagne gefunden, gehörte ab dem Ende des 19. Jahrhunderts zu den Hauptsorten in Südtirol, der Anbau nahm ab den 1960er Jahren ab



### Synonyme

Renetta Champagne, Drei Jahre dauernder Mutterapfel, Glattapfel (Elsaß), oldgranater (Bodensee), Heerenapfel, Jahrapfel, Käsapfel (Hessen und Württemberg), Loskrieger(Württemberg) Mutterapfel, Räbenapfel, Reinette Blanche de Champagne, Schätzler, Silberapfel, Wachsrenette (Baden), Weißer Zwiebelapfel, Zweijährling, Zwiebelapfel

### Agronomisches Profil

**Blüte:** mittel, diploid

**Wachstum:** mittel

**Anfälligkeit:** n. v.

**Ertragsleistung:** mittlerer Ertrag, neigt nicht zu Alternanz, neigt zu Vorerntefruchtfall

**Erntezeitpunkt:** 2-0 Wochen vor Golden Delicious

### Frucht

**Größe und Form:** mittel, breit kugel-kegelförmig, abgeplattet kugelförmig

**Grund- und Deckfarbe:** grüngelbe Grundfarbe; keine

**Anfälligkeit Berostung:** stärkere Berostung der Frucht

**Fruchtfleischfestigkeit:** 7,9-9,2 kg/cm<sup>2</sup> zur Ernte

**Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches:** starke Oxidation

**Zuckergehalt:** 10,7-11,8 °Brix zur Ernte

**Säuregehalt:** 8,6-11,0 g/L MA zur Ernte

**Spezifisches Gewicht:** 0,85

**Polyphenolgesamtgehalt<sup>1</sup>:** in der Schale: 344,6 ± 30,0 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 223,9 ± 34,6 mg Catechin/ 100 g FW

1 - nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühlager  
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

26.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



Versuchszentrum  
Centro di Sperimentazione  
Research Centre  
**LAIMBURG**  
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

**TAC<sup>1</sup>:** in der Schale: 328,3 ± 38,9 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 372,4 ± 51,2 mg Trolox/ 100 g FW

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C<sup>1</sup>:** in der Schale: 12,0 ± 3,6 mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: 5,2 ± 0,7 mg/100 g FW

**Pektine<sup>1</sup>:** im Fruchtfleisch: 1,4 ± 0,3 g/100g FW

**Geschmack:** n. v.

**Lagerung:** im Kühllager bis zu 2 Monate

**Besonderheiten:** n. v.

## Saftherstellung

**Ausbeute:** gute Ausbeute

**Stabilität der Farbe:** starke Oxidation bei der Saftherstellung

**Zuckergehalt:** 10,9 °Brix

**Säuregehalt:** 10 g/L MA

**pH Wert:** 3,2

**Polyphenolgesamtgehalt:** 39,7 ± 2,4 mg Catechin/100 mL Saft

**TAC:** 64,7 ± 2,0 mg Trolox/100 mL Saft

**Anthocyangehalt<sup>2</sup>:** n. v.

**Vitamin C:** 1,74 ± 0,01 mg/L Saft

1 - nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühllager  
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

26.06.2026 - [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

