## **Konstantinopler**



Herkunft: Unbekannt,

alte Sorte, vermutlich aus der Türkei

**Frucht:** Apfelquitte mittel bis groß. Schale dünn,

filzarm, stark duftend. Fleisch feinzellig, hoch

aromatisch, saftreich hoher Zucker- und Säuregehalt

**Ernte:** Reife mitte Oktober.

Genussreife: Oktober bis Dezember,ca. 6 Wochen haltbar

Befruchtung: Selbstfruchtbar. Fremdbefruchter empfehlenswert.

Verwendung: Aus der Quitte kann man Marmelade,

Kompott, Mus, Saft und daraus Gelee (Quittenkäs),

Likör oder Schnaps herstellen.

**Hinweis:** Frostharte, robuste Sorte, geringe

Ansprüche . Ertrag mittelhoch, aber regelmäßig.

Für schwere Böden weniger gut geeignet