

Kirkespflaume



- Herkunft:** Aus England stammend, nach dem Baumschulbesitzer Kirke benannt. Seit 1840 auch im deutschsprachigen Raum Anerkannt.
- Frucht:** Fruchtfleisch fest, goldgelb, saftig und löst gut vom Stein. Süß im Geschmack bei sehr geringem Säureanteil, gutes, gewürztes Aroma.
- Ernte:** Ab Ende August. Da die Pflaume auch in der Vollreife noch gut windfest ist, kann die Ernte sich auch über mehrere Wochen strecken. Genussreif: sofort.
- Ertrag:** Tritt früh ein, mittelhoch bis hoch.
- Befruchtung:** Belle de Paris, Grosse grüne Reineclaude.
- Standort:** Für Höhenlagen gut geeignet. Anspruchslos an Boden und Standort.
- Verwendung:** Frischverzehr, Konserven, Marmeladen