



[Chinotto | Citrus myrtifolia](#)

[im Online Shop](#) **Chinotto (*Citrus aurantium* var. *myrtifolia*)**

Die Chinotto wird auch Duftorange genannt. Synonyme: *Citrus aurantium* var. *myrtifolia*, *Citrus myrtifolia*

auch

Citrus x aurantium

Chinottos sind eine Sortengruppe der Bitterorangen sie kommen ursprünglich aus China. Charakteristisch sind die kleinen dunkelgrünen zugespitzten Blätter, die Früchte sind kleiner als die der Bitterorange. In Italien wird der Saft der Chinotto in vielen Getränken verwendet. Am bekanntesten ist das gleichnamige Erfrischungsgetränk Chinotto.

Blüte: einmal blühend im späten Frühjahr, V-VI (VII), weiß, reich blühend, duftend, blüht erst wenn die letzten Früchte geerntet sind, daher sollten die Früchte im späten Winter geerntet werden. Ansonsten verschiebt sich die Blüte in den Sommer und fällt eventuell deutlich spärlicher aus.

Blatt: klein spitz zulaufend, mit geringem Blattabstand, myrtenblättrig (*myrtifolia*) Frucht: 2cm – 6cm orangefarbene rundliche Frucht Höhe im Freiland: bis 5m Höhe im Kübel: 0,4m – 2,5m selten höher

Standort: Sonne - Halbschatten

Überwinterung: 0°C – 10°C hell, bei höheren Temperaturen (10°) ist die Chinotto sehr lichtbedürftig

Verwendung: Frucht zum Einkochen, Schale als Gewürz beim Backen und Kochen, Fruchtfleisch als Saft

Herkunft: Ursprünglich kommt die Chinotto aus China





