



ÜBER DIESEN KAFFEE

Im Herzen des Chicamocha-Canyons, in großer Höhe und unter trockenem tropischem Klima, baut die Hacienda La Pradera eine der faszinierendsten Sorten Kolumbiens an: Wush Wush. Diese Sorte, die für ihre blumige Eleganz und vielschichtige Komplexität bekannt ist, wurde einem natürlichen Verfahren unterzogen, bei dem die ganzen Kirschen unter kontrollierten Bedingungen langsam trocknen konnten, wodurch ihr wilder und ausdrucksstarker Charakter noch verstärkt wurde.

Hinter diesem Kaffee steht Óscar Daza, ein Produzent, der für seine umweltfreundlichen Anbaumethoden bekannt ist, bei denen er den Erhalt der Artenvielfalt, biologische Anbaumethoden und regenerative Bodenpflege miteinander verbindet.

Das Ergebnis ist eine Tasse voller tropischer Früchte, Jasmin und reifen Beeren, unterstützt von einem samtigen Körper und einem langen, saftigen Abgang. Ein seltenes Erlebnis von einer Farm, auf der Innovation und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen.

Plantage	La Pradera
Produzent	Oscar Daza
Arten	Arabica
Varietäten	Wush wush
Verfahren	Honey
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	1800
Ernte	September - Dezember
Art der Ernte	Manuell

