



ÜBER DIESEN KAFFEE

Im nordwestlichen Zipfel von Huila, wo die Anden auf das obere Magdalena-Tal treffen, entfalten sich die kaffeeanbauenden Landschaften von Palermo zwischen Bergen, Wäldern, Flüssen und fruchtbaren Landwirtschaftsflächen. Dieses Natural-Lot repräsentiert den Charakter dieses einzigartigen Terroirs und stammt von mehreren Farmen, die zwischen 1.600 und 1.800 Metern über dem Meeresspiegel liegen. Hier wächst der Kaffee unter Bedingungen, die durch Biodiversität, reichhaltige Wasserressourcen und vielfältige Mikroklimata geprägt sind.

Hergestellt aus den Varietäten Castillo und Colombia, werden die Kirschen selektiv geerntet und mit einer verlängerten Natural-Methode aufbereitet, die eine anaerobe Fermentation von ca. 235 Stunden beinhaltet. Dieser sorgfältige Ansatz ermöglicht es der Frucht, sich voll zu entfalten, während die Struktur und Ausgewogenheit bewahrt werden, die Kaffees aus Huila auszeichnen.

Arten	Arabica
Varietäten	Castillo
Verfahren	Natural
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	1600 - 1800
Ernte	Mai - Juli
Art der Ernte	Manuell

