



ANDALUZ



Kolumbien • Quindío • Genova

CASTILLO

DOPPELFERMENTATION



ANDALUZ

Vor sieben Jahren gepflanzt, hat die Sorte Castillo eine ausgezeichnete Wuchskraft, eine regelmäßige Produktivität und eine bemerkenswerte Entwicklung der Tassenqualität gezeigt.

Ihr Aroma offenbart Noten von Vanille, Gewürzen und Schokolade.

In der Tasse bietet sie eine mittlere Säure, eine ausgeprägte Süße, einen ausgewogenen mittleren Körper und einen sauberen, delikaten Abgang.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Plantage	Andaluz
Produzent	Manfred Hiller
Arten	Arabica
Verfahren	Doppelfermentation
Trocknen	Patios
Höhe	1450 - 1600
Ernte	März - Juni
Art der Ernte	Manuell