



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee, angebaut im Herzen der zentralen Anden Kolumbiens, spiegelt den Reichtum der vulkanischen Böden, das Gebirgsklima und die blühenden Ökosysteme wider, die sein einzigartiges Tassenprofil prägen. Mit seinen floralen und aromatischen Noten zeichnet er sich als wahrer Ausdruck seiner Herkunft aus, die in der Region als «Slow Town» für ihre Harmonie mit Natur und Traditionen anerkannt ist.

Angebaut von Kleinbauernfamilien, die traditionelle Sorten wie Caturra und Typica neben Castillo und Cenicafé 1 bewahrt haben, vereint Pincelito genetische Reinheit und Geschmacksbeständigkeit. Diese Sorten, tief an die lokalen Böden und Mikroklimata angepasst, bieten eine ausgewogene, unverwechselbare und charaktervolle Tasse.

Der Name Pincelito ehrt eine zarte Wildblume (*Emilia sonchifolia*), die oft in den Kaffeeplantagen zu finden ist.

Produzent	Sudus
Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Gewächshäuser
Höhe	1500-1750
Ernte	Mai - Juli
Art der Ernte	Manuell

