



ÜBER DIESEN KAFFEE

Auf der Finca La Manoa wird diese Varietät nach dem Natural-Verfahren aufbereitet, bei dem die Bohnen mit der gesamten Kaffeekirsche unter sorgfältig kontrollierten Bedingungen von Temperatur, Feuchtigkeit und Luftzirkulation getrocknet werden. Dieser Prozess ermöglicht es den natürlichen Zuckern und Aromen der Frucht, sich besser in die Bohne zu integrieren, was zu einer komplexeren Tasse mit intensiver Süße, lebendiger Säure und einem cremigen, runden Körper führt.

Der Natural Wush Wush zeichnet sich durch Noten von reifen tropischen Früchten, Orangenblüte und roter Traube aus, mit einem langen, sauberen und eleganten Abgang.

Dieses Verfahren in La Manoa hebt das aromatische Potenzial der Varietät hervor und spiegelt einen präzisen und aufmerksamen Nachernteansatz wider, der darauf abzielt, einzigartige und hochwertige Partien zu produzieren.

Plantage	La Manoa
Produzent	Jose Edwin Barzon
Arten	Arabica
Varietäten	Wush wush
Verfahren	Natural
Trocknen	Gewächshäuser
Höhe	1780 - 2100
Ernte	Mai - Juli
Art der Ernte	Manuell

