



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee ist ein harmonischer Blend aus zwei Varietäten: 70 % Caturra, gewaschene Aufbereitung, und 30 % Red Bourbon, natürliche Aufbereitung. Der Caturra bringt Klarheit, Ausgewogenheit und raffinierte Süße durch eine traditionelle Nassaufbereitung: Die reifen Kaffeeirschen werden von Hand geerntet, zur Qualitätssicherung gefloatet, entpulpt und anschließend sorgfältig auf Hochbeeten unter Gewächshausbedingungen getrocknet.

Der Red Bourbon verleiht Intensität und Charakter. Nach einer selektiven Ernte durchlaufen die Kaffeeirschen eine 48-stündige Fermentation der ganzen Kaffeeirsche, gefolgt von einem langsamen und manuellen Trocknen, um eine homogene Aromenentwicklung zu gewährleisten.

Zusammen ergeben sie eine Tasse mit Körper und Süße, in der Noten von Schokolade, Panela und Kakao auf die fruchtige und lebendige Intensität des Bourbons treffen.

Plantage	Buenos Aires
Produzent	Jesus Bedoya
Arten	Arabica
Verfahren	70% gewaschen - 30% natürlich
Trocknen	Gewächshäuser
Höhe	1400
Ernte	Mai - Juli
Art der Ernte	Manuell

