



ÜBER DIESEN KAFFEE

Auf 1.650 Metern Höhe verlangsamen kühlere Temperaturen die Reifung der Kaffeekirschen. Dies ermöglicht den Bohnen, eine höhere Dichte und einen höheren Zuckergehalt zu entwickeln, was sich in einer komplexeren Tasse, einer lebendigen Zitrusacidität, einer ausgeprägten Süße und einem seidigen Körper niederschlägt.

Der Vulkanboden bereichert die Umgebung mit Asche, die von Natur aus reich an Kalium, Phosphor und anderen Mikronährstoffen ist. Andisole, typisch für vulkanische Regionen, gewährleisten eine ausgezeichnete Drainage und speichern gleichzeitig Feuchtigkeit. Diese Bedingungen tragen zu einer sauberen Tasse mit raffinierten Mineralnoten, einem langen Abgang und einer spritzigen Säure bei.

Der Coatepeque-See spielt eine wesentliche Rolle bei der Klimaregulierung. Er erzeugt Nebel und stabilisiert die Temperaturen den ganzen Tag über. Der Berghang profitiert tagsüber von warmen Pazifikbrisen, gefolgt von kühlen Nebeln am Abend.

Plantage	Finca San José
Produzent	Florence Mathies
Arten	Arabica
Varietäten	Pacamara
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1300 - 1650
Ernte	Februar - März
Art der Ernte	Manuell

