LOS MANANTIALES

Guatemala • Nuevo ORIENTE • Jutiapa



ÜBER DIESEN KAFFEE

Diese Geisha-Charge stammt von einer Parzelle, die der Produzent Ronald Pivaral „Les Pins“ (Die Kiefern) genannt hat, in Anlehnung an die Kiefern, die seinen Kaffeepflanzen ermöglichen, im Schatten zu wachsen, auf 1900 Metern über dem Meeresspiegel.

Dort wird der Boden hauptsächlich natürlich gedüngt, mit Kalk und organischem Material, insbesondere Mist. Die Kombination dieser Elemente trägt dazu bei, den Boden optimal für die Kaffeepflanzen zu nähren. Das organische Material stammt größtenteils von den Bäumen, die die Parzelle umgeben.

Es werden nur die reifsten Kaffeekirschen geerntet, um einen hohen Zuckergehalt zu gewährleisten. Nach der Ernte werden die Kirschen so schnell wie möglich gewaschen und entpulpt, um eine sehr saubere Tasse zu erzielen. Die Kirschen werden ohne Wasser entpulpt, um ein Maximum an Schleim (Mucilage) zu erhalten.

Anschließend werden die Kirschen in einen Betonbehälter gegeben, wo sie 48 Stunden lang fermentieren.

Plantage	**Los Manantiales**
Produzent	**Ronald Pivaral**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Geisha**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Patios**
Höhe	**1900**
Ernte	**Januar - April**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE