



ÜBER DIESEN KAFFEE

Auf der Finca La Manoa wird diese Varietät nach dem gewaschenen Verfahren verarbeitet, das vollständig vor Ort durchgeführt wird. Der Prozess umfasst eine kontrollierte Fermentation in Tanks, gefolgt von einer sorgfältigen manuellen Wäsche des Pergamentkaffees. Dieser Prozess offenbart eine saubere und strukturierte Tasse, die eine lebendige Apfelsäure, einen seidigen Körper und eine gut definierte florale Süße hervorhebt.

Die dominanten Noten umfassen weiße Blüten, Zitrusfrüchte, süße Gewürze und schwarzen Tee, mit einer großen aromatischen Persistenz.

Der Wush Wush stellt einen strategischen Wert für die Farm dar, dank seines hohen Potenzials auf dem Spezialitätenkaffeemarkt. Er bringt genetische und sensorische Vielfalt in unser Sortiment und stärkt gleichzeitig das Engagement von La Manoa für Qualität und Innovation am Ursprung.

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

