AFRICAN GEISHA 1500 NATURAL

Guatemala • Acatenango



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser afrikanische Geisha wird auf 1.500 m ü. M. im Schatten des Waldes von Acatenango kultiviert, natural aufbereitet und 18 Tage lang auf afrikanischen Betten getrocknet. Die niedrigen Temperaturen während der Ernte bewahrten die Integrität der Frucht und ermöglichten eine langsame, gleichmäßige Trocknung. Die Aufbereitung als Natural verstärkt die typischen Eigenschaften des afrikanischen Geisha: intensive blumige Aromen und lebendige Beerennoten. Dieses Lot erzielte mehrfach Platzierungen beim Cup of Excellence, was beweist, wie heimisch sich diese Varietät auf der Farm Santa Felisa fühlt.

Plantage	**Santa Felisa**
Produzent	**Agrocomercial Santa Felisa S.A.**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Afrikanischer Geisha**
Verfahren	**Natural**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE