



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee wird im Herzen der Dipilto-Berge, nahe der Grenze zu Honduras, angebaut. Er wächst auf sandigem Boden in einer Höhe zwischen 1200 und 1700 Metern. Die Kaffeepflanzen werden im Schatten (70% mit verschiedenen Baumarten) kultiviert, wobei die Boden- und Pflanzendüngung umweltfreundlich erfolgt.

Dieser Kaffee wird zu 100% aus der Varietät Maracaturra hergestellt und nass aufbereitet. Die in den höchsten Lagen der Farm geernteten Kaffeeirschen werden nass verarbeitet. Der Prozess ist recht klassisch: Die Kirschen werden entpulpt, fermentiert, gewaschen und anschließend auf Terrassen getrocknet.

Der Maracaturra von Buenos Aires Estate bietet eine saubere Tasse für einen sehr besonderen Kaffee mit floralen Noten und einer schönen Säure, die an Orange und Pfirsich erinnert. Sein Körper ist zart, cremig mit einem schönen langen Abgang. Wir waren sehr beeindruckt von der Qualität ihrer Kaffees und hoffen, eine langfristige Beziehung zu diesen Produzenten aufzubauen...

Plantage	Buenos Aires
Arten	Arabica
Varietäten	Maracaturra
Verfahren	Natural
Trocknen	Patios
Höhe	1200 - 1500
Ernte	November - März

