CHOCO

Kolumbien • Cauca • Inza

ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Kaffee aus dem Yaquivá-Reservat spiegelt sein Terroir vollständig wider, geprägt von reichen Böden, einem einzigartigen Mikroklima und lehmig-sandigem Gelände. Ganz in der Nähe reichert der schneebedeckte Vulkan Huila die Erde mit mineralisierten Aschen an, die den Kaffeepflanzen eine zarte und raffinierte Säure verleihen. Diese natürliche Alchemie verbindet sich harmonisch mit den Geschmacksnuancen, die von der Vielfalt der Hofkulturen inspiriert sind, von Orangen und Bananen bis hin zu Maniok, und schafft so eine unverwechselbare und unvergessliche Tasse.

Für die Familien, die ihn anbauen, ist dieser Kaffee weit mehr als eine Ernte: Er ist ein wahrer Rettungsanker, der ihren Lebensunterhalt, die Bildung ihrer Kinder und die Hoffnung auf eine bessere Zukunft sichert. Die Kaffeeproduktion in der Gemeinde kennt dank ständiger Pflege keine Pause: sorgfältiges Jäten, zweimal jährliche organische Düngung und Erhaltung der natürlichen Vegetationsdecke zur Sicherung der Qualität.

Plantage	**OyO**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Mischung**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Gewächshäuser**
Höhe	**1800 - 2100**
Ernte	**Mai - Juli**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE