



CHOCO



Kolumbien • Cauca • Inza

MISCHUNG

GEWASCHEN





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.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

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