

GEISHA AUS GAITANIA



Kolumbien • Tolima • Gaitania



ÜBER DIESEN KAFFEE

Wenige Varietäten beflügeln die Fantasie von Kaffeeliehabern so sehr wie der Geisha. Auf der Farm El Marchito baut Justiniano Paya dieses berühmte Kultivar mit besonderer Aufmerksamkeit an und berücksichtigt dabei sowohl seine anspruchsvolle Natur als auch sein außergewöhnliches Potenzial. Die Varietät hat sich erfolgreich an die Bedingungen der Farm angepasst und belohnt diese Hingabe mit einer bemerkenswerten sensorischen Komplexität.

Vom Pflücken bis zum Trocknen ist jede Phase darauf ausgelegt, Klarheit und Charakter zu bewahren. Die Kirschen werden bei optimaler Reife selektiv von Hand gepflückt und durch Schwimmsortierung getrennt, um unvollständige Früchte zu entfernen. Der Kaffee durchläuft dann eine etwa 60-stündige Vorfermentation in GrainPro-Säcken, bevor er gewaschen und sorgfältig auf überdachten Terrassen getrocknet wird.

Plantage	El marchito
Produzent	Justiniano Paya
Arten	Arabica
Varietäten	Geisha
Verfahren	Gewaschen

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

