

PINK BOURBON ANCESTRAL



Kolumbien • Tolima • Gaitania



ÜBER DIESEN KAFFEE

Auf El Marchito ist Pink Bourbon zu einem Symbol für Qualität und Chancen geworden. Angeregt durch sein herausragendes Tassenpotenzial und seine starke Anpassung an die lokalen Bedingungen investiert Justiniano Paya weiterhin in diese Varietät, um mehr Wertschöpfung und Differenzierung zu erreichen.

Das ganze Jahr über werden die Kaffeebäume aufmerksam überwacht, mit einer sorgfältigen Kontrolle von Unkraut, Schädlingen und Pflanzengesundheit, um eine gleichmäßige Entwicklung der Kirschen zu gewährleisten. Die Ernte erfolgt in mehreren Durchgängen selektiver Handpflückung, sodass nur optimal reife Kirschen in den Prozess gelangen. Nach der Schwimmsortierung durchläuft der Kaffee eine etwa 60-stündige Fermentation in versiegelten GrainPro-Säcken, bevor er gewaschen und langsam in traditionellen Marquesinas getrocknet wird. Das Ergebnis ist ein raffinierter Pink Bourbon, der sich durch florale Eleganz, lebendige Süße und das exotische Profil auszeichnet, das diese Varietät so begehrt gemacht hat.

Plantage	El marchito
Produzent	Justiniano Paya
Arten	Arabica
Varietäten	Pink Bourbon
Verfahren	Gewaschen



UM WEITERZULESEN, BESUCHE