# PACAMARA WILD BLOOM

**Kolumbien • Tolima • Gaitania**



## ÜBER DIESEN KAFFEE

Die großen Kirschen von Pacamara und sein unverwechselbares Tassenprofil machen ihn zu einer der faszinierendsten Varietäten, die auf El Marchito angebaut werden. Auf der Suche nach wirtschaftlicher Nachhaltigkeit und außergewöhnlicher Qualität entschied sich Justiniano Paya für diese Varietät aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit und ihrer Fähigkeit, äußerst ausdrucksstarke Kaffees hervorzubringen.

| | |
|---|---|
| Plantage | **El marchito** |
| Produzent | **Justiniano Paya** |
| Arten | **Arabica** |
| Varietäten | **Pacamara** |
| Verfahren | **Gewaschen** |

Der Prozess beginnt mit der sorgfältigen manuellen Selektion reifer Kirschen, gefolgt von einer Schwimmsortierung, um Früchte geringerer Dichte zu entfernen. Im Gegensatz zu den gewaschenen Lots wird dieser Kaffee als Natural aufbereitet. Die Kirschen durchlaufen eine kontrollierte Fermentation von etwa 140 Stunden in versiegelten Behältern mit minimaler Luftzufuhr, bevor sie direkt auf überdachte Trockenbetten verlegt werden. Die verlängerte Fermentation und die langsame Trocknung fördern die Entwicklung eines intensiven Fruchtcharakters, einer vielschichtigen Süße und einer reichen, komplexen Struktur.

UM WEITERZULESEN, BESUCHE