



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieses Jahr war für die Finca Vizcaya etwas ganz Besonderes, da die verschiedenen Tests von Francisco Quezada Früchte getragen haben.

Nach der selektiven Ernte fermentierten die Kaffees 72 Stunden lang vor dem Waschprozess. Anschließend werden sie 15 Tage lang auf Patios getrocknet. Dies ergibt eine weiche und komplexe Tasse mit Noten von Orange, Zitrone und dunkler Schokolade.

Plantage	Viscaya
Produzent	Francisco Quezada
Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon Rot
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	1500 - 1850
Ernte	Dezember - März
Art der Ernte	Manuell

