



FINCA LA BOLSA



Guatemala • Huehuetenango • La Libertad

CATURRA ROT

BOURBON ROT

ANAEROBE FERMENTATION



FINCA LA BOLSA

Dieser Mikrolot stammt von der Finca La Bolsa und wird auf einer der höchsten Parzellen, "Ventana Grande", angebaut. Kultiviert auf einem für die Region Huehuetenango sehr spezifischen Kalkboden, profitiert dieser einzigartige Kaffee von den idealen atmosphärischen Bedingungen, unter denen er produziert wird. Renardo, der Produzent der Finca, stützt sich täglich auf die Arbeit seiner Frau Jacqueline, um die Profile und Besonderheiten seiner Kaffees zu bestimmen. Als wahres Echo ihrer Leidenschaft und Expertise trägt dieser Kaffee ihren Namen, gefolgt von der von ihr vergebenen Bewertung. Die Bewertung von Jacqueline's 88+ spiegelt die Exzellenz und Qualität dieses Kaffees von bestimmter Komplexität wider. Sein fruchtiges Aromaprofil verbindet sich zart mit einer ausgeprägten, aber raffinierten Säure. Sein sehr weinartiger Körper erinnert an große afrikanische Kaffees.



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

Plantage	Finca la Bolsa
Produzent	Renardo Ovalle
Arten	Arabica
Verfahren	Anaerobe Fermentation
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1300 - 1600
Ernte	Februar - März
Art der Ernte	Manuell