

GEISHA LAVADO 2722



Guatemala • Acatenango



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Geisha stammt von einem bestimmten Lot auf Santa Felisa, das angepflanzt wurde, um die Bedingungen Äthiopiens, der Wiege des Kaffees, nachzubilden. Im März auf 1.800 m ü. M. geerntet, durchläuft er eine doppelte Fermentation und Einweichung — eine von kenianischen Aufbereitungsmethoden inspirierte Technik —, die seine charakteristische Feinheit verstärkt. Das Ergebnis ist eine Tasse, die durch Jasmin, Zitrusfrüchte und Steinobst geprägt ist, mit einer honigartigen Süße und einer außergewöhnlichen Saubere Tasse. Als zweifacher Gewinner des Cup of Excellence (2017 und 2019) ist dieses Lot eine Referenz dafür, was Geisha ausdrücken kann, wenn Varietät, Terroir und Aufbereitung harmonieren.

Arten	Arabica
Varietäten	Geisha
Verfahren	Gewaschen
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

