

AFRICAN GEISHA 72K WASHED



Guatemala • Acatenango



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieses Lot ist das Ergebnis von fünf Jahren Anbau einer afrikanischen Geisha-Selektion auf der Farm Santa Felisa auf 1.500 m ü. M. an den Hängen des Vulkans Acatenango. Gewaschen (nass) aufbereitet und 18 Tage lang im Schatten auf afrikanischen Betten unter kühlen Erntebedingungen getrocknet, hat dieser Kaffee bereits mehrere Platzierungen beim Cup of Excellence erreicht. Die Kombination aus dem genetischen Erbe der afrikanischen Geisha und den Vulkanböden von Acatenango ergibt eine Tasse mit Honigsüße, Jasminblüten und leuchtenden Fruchtnoten — Orange und Aprikose.

Arten

Arabica

Varietäten

Afrikanischer Geisha

Verfahren

Gewaschen

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

