

AFRICAN GEISHA 72K WASHED



Guatemala • Acatenango



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce lot est le résultat de cinq années de culture d'une sélection de Geisha africain à Santa Felisa, à 1 500 m d'altitude sur les flancs du volcan Acatenango. Traité par voie humide (lavé) et séché sur lits africains pendant 18 jours sous ombrage lors d'une récolte à basse température, ce café a déjà remporté plusieurs distinctions au Cup of Excellence. La combinaison du patrimoine génétique du Geisha africain et des sols volcaniques d'Acatenango produit une tasse à la douceur de miel, aux notes florales de jasmin et aux fruits éclatants — orange et abricot.

Espèce

Arabica

Variétés

Geisha africano

Process

Lavé

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

