



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee wird im Süden Mexikos, im Terroir von Motozintla, in der Bergregion Chiapas, in Höhenlagen zwischen 1.200 und 1.320 Metern angebaut. Die Kaffeepflanzen wachsen dort im Schatten, insbesondere im Schatten von Inga-Bäumen, was die natürliche Temperaturregulierung und den Bodenschutz fördert.

Dieser Kaffee, das Ergebnis der Arbeit von Jorge Arreola Nava, wird unter Einhaltung der Prinzipien des biologischen Anbaus produziert, im Herzen eines Gebiets, das für seine bergige Topographie und sein für den Kaffeeanbau günstiges Klima bekannt ist. Die Parzellen werden mit besonderem Augenmerk auf das natürliche Gleichgewicht des Terroirs bewirtschaftet, charakteristisch für die Kaffees aus Chiapas.

Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen nach einem gewaschenen Verfahren verarbeitet. Die Trocknung erfolgt sorgfältig, durch die Kombination von Patios und mechanischen Trocknern, um eine gute Stabilität der Kaffees zu gewährleisten und gleichzeitig die Qualität der Bohne zu erhalten.

Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Ernte	Dezember - Januar
Art der Ernte	Manuell

