

PINK BOURBON BIOMASTER



Kolumbien • Santander • Aratoca



ÜBER DIESEN KAFFEE

Manche Kaffees stechen durch ihre Seltenheit hervor. Andere durch die Hingabe hinter jeder Phase ihrer Reise. Dieser Pink Bourbon BioMaster vereint beides.

Kultiviert in Aratoca, Santander, von Oscar Daza Bautista auf 1.900 m ü. M., profitiert dieser Kaffee von einem einzigartigen Zusammenspiel aus Höhe, Klima und sorgfältiger Bewirtschaftung der Farm. Eine selektive Handverlesung stellt sicher, dass nur perfekt reife Kirschen gewählt werden, was das Fundament für eine außergewöhnliche Qualität bildet.

Nach der Ernte ruhen die Kirschen 24 Stunden lang, bevor sie entpulpt und für eine kontrollierte 72-stündige Fermentation in das BioMaster-System überführt werden. Diese Technologie ermöglicht eine präzise Überwachung von Schlüsselvariablen wie Temperatur, pH-Wert und löslichen Feststoffen, was optimale Bedingungen schafft, um die Gleichmäßigkeit zu erhöhen und gleichzeitig eine größere sensorische Komplexität zu entfalten.

Plantage	La Pradera
Produzent	Oscar Daza
Arten	Arabica
Varietäten	Pink Bourbon
Verfahren	Honey
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	1800
Ernte	September - Dezember
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

