

MALAWI PAMWAMBA

ORIGEN



Thyolo

VARIETAL



SL28, Catimor 129

PROCESSING



Washed, sun dried

FLAVOUR



Schokolade, Karamell,
Kirschen

SUITABLE FOR



ALTITUDE



1200m



Dieser Kaffee trägt die angesehene "AA Plus"-Bewertung sowie das Alliance Forest-Zertifikat, das für außergewöhnliche Verarbeitungsqualität vergeben wird.

Sein Tassenprofil verführt mit Noten von Schokolade und Karamell, ergänzt durch feine Nuancen roter Beeren. Mit seinem mittleren Körper bietet er ein sanftes, ausgewogenes Mundgefühl – weder zu leicht noch zu schwer – und ist damit ein echter Allrounder, der sich für alle Zubereitungsmethoden eignet.

Auf der Plantage werden die Sorten SL28 und Catimor 129 angebaut, die gemeinsam geerntet werden und eine harmonische Varietätenmischung ergeben. Die Blüte beginnt traditionell nach den ersten Regenfällen im November, während die Ernte reifer Kirschen Ende Mai startet. Die Hauptlese erfolgt von Juni bis August, mit einem letzten Erntedurchgang Ende September