

KOLUMBIEN

CAMPO HERMOSO

+88SCA



STORY

Dieser Kaffee stammt von der Finca Campo Hermoso in Quindío, Kolumbien, einem Familienprojekt unter der Leitung der Familie Noreña, international bekannt als Vorreiter der neuen Generation kolumbianischer Kaffees.

Aus der Pink Bourbon-Varietät angebaut, wird dieses Lot durch einen Natural-Prozess mit Carbonic Maceration aufbereitet. Die Kirschen fermentieren in hermetisch verschlossenen CO₂-Tanks, während die Familie Noreña eine kontrollierte Co-Fermentation mit ausgewählten Kulturen und/oder Mosten anwendet, um das aromatische Potenzial zu verstärken.

In der Tasse entfaltet der Kaffee ein lebendiges und umhüllendes Profil mit Noten von reifen roten Früchten, süßen Blüten und weinigen Nuancen, tiefer Süße, saftiger Säure und seidigem Körper. Der Abgang ist lang, aromatisch und unvergesslich.

SUITABLE FOR



ORIGEN



Quindio, Kolumbien

VARIETAL



Pink Bourbon

PROCESSING



Co-Fermented. Natural
Carbonic Maceration

FLAVOUR



roten Beeren, Brombeere,
Erdbeere

ALTITUDE



1750m