

BRASIL IEN

FAZENDA

RODOMUNHO

+88SCA

ORIGEN



Cerrado Mineiro

VARIETAL



Red Geisha

PROCESSING



Dark Room
Fermentation – 120
Stunden. Natural

FLAVOUR



Jasmin, Papaya.

STORY

Aus den Hügeln der Fazenda Rodomunho im Herzen des Cerrado Mineiro stammt dieser Mikrolot der Sorte Red Gesha, der die Spitze der brasilianischen Spezialitätenkaffees verkörpert. Angebaut nach regenerativen Prinzipien und geführt von der Familie Corsi da Silva, steht dieser Kaffee für Nachhaltigkeit, Innovation und vollständige Rückverfolgbarkeit.

Der Kaffee wurde einer 120-stündigen anaeroben Fermentation in dunkler Umgebung unterzogen, wodurch sich eine komplexe Struktur und ein intensives Aromaprofil entwickeln. Die Bohnen mit Screen Size 15 up zeichnen sich durch hohe Dichte und Gleichmäßigkeit aus – ideal für anspruchsvolle Röster und Genießer.

In der Tasse entfaltet der Red Gesha eine elegante Kombination aus frischem Jasmin und reifer Papaya, begleitet von einer feinen Säure und einem tropisch-süßen Mundgefühl – ein sensorisches Erlebnis der Extraklasse.

SUITABLE FOR



ALTITUDE



1000m