



**BLASERCAFÉ**  
SUISSE 

**SINGLE ESTATE KAFFEE**

*Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar*

# TERROIR [PNG]

**100 % RÜCKVERFOLGBAR**

**GPS -5.888567, 144.758066**

**PAPUA NEW GUINEA SIGRI / ARABICA /  
WASHED / 15-18 / SIGRI ESTATE, WAGHI VAL-  
LEY, JIWAKA PROVINCE / HILLY / 1520 TO 1830  
MASL / VOLCANIC SOIL / 17 °C / HANDPICKING**



# PAPUA NEW GUINEA

## SIGRI

Die Sigri-Plantage im Waghi-Tal in der Provinz Western Highlands von Papua-Neuguinea wurde in den 50er Jahren gegründet. Sigri gilt als eine der besten Gourmet-Kaffee-Produzenten weltweit. Die Plantagen bestehen ausschließlich aus Arabica-Kaffee, wobei der Schwerpunkt auf den Typica-Sorten liegt. Das Saatgut dieser Pflanzen kommt ursprünglich aus Jamaika und stammt von Blue Mountain Typica-Kaffeebäumen. Sigri legt großen Wert auf Umweltfreundlichkeit. Die Schattenbäume auf der Plantage bieten Lebensraum für mindestens 90 Vogelarten.



Herkunftsland  
Ort  
Farm  
Durchschnittshöhe  
Topographie  
Bodenbeschaffenheit  
Temperatur  
Niederschlag  
Besonderes

Papua-Neuguinea  
Waghi Valley, Jiwaka Province  
Sigri Farm  
1520 bis 1830 m ü. M.  
bergig  
vulkanischer Boden  
17 °C  
711 mm pro Jahr  
Im Anbau wird auf ökologische Bedingungen geachtet.  
Die Schattenbäume (Regenbaum, Eukalyptusbaum, Casuarina-Baum, Kiefernbaum) bieten Lebensraum für mindestens 90 Vogelarten.



Botanische Art  
Botanische Unterart  
Erntemethode  
Erntezeit  
Exportzeit  
Bohnengrösse  
Aufbereitungsart  
Sackgrösse

Arabica  
Typica, Catura, Bourbon  
Handlese  
April bis Juni und August bis Oktober  
Juni bis November  
15-18  
fully washed, sonnengetrocknet  
60 kg



### Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

- Bialetti-Kocher
- Espressomaschine
- Vollautomat
- French Press
- Filterkaffee



### Degustationsnotizen

Zeder, Zimt, Süssholz, Bergamotte, dunkle Beeren und Caramel / frische Säure, wenig Bitter / sanft fließend und cremig



Arbeiter/-innen auf der Sigri Estate