



COOPERATIVA KAFFEE

Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

TERROIR [JAM]

100 % RÜCKVERFOLGBAR
GPS 18.11427, -76.65699



JAMAICA BLUE MOUNTAIN / ARABICA TYPICA
/ FULLY WASHED / BEAN SIZE 17 - 18 / BLUE MOUNTAIN REGION / HILLY, LIGHT MOUNTAINEOUS / 940 TO 1'120 MASL / FERTILE, ACIDIC SOIL / AVERAGE TEMP. 19-25 °C / HANDPICKING

JAMAICA BLUE MOUNTAIN

In den Bergen des Blue Mountain in Jamaika wächst einer der bekanntesten und luxuriösesten Kaffees der Welt. Die hohe Feuchtigkeit, die Bodenbedingungen im Zusammenspiel mit der strengen Qualitätskontrolle des Coffee Industry Board of Jamaica, garantieren einen unglaublich balancierten Kaffee mit Aromen von rotem Apfel, Karamell, Schokolade, Mandel und frischem Rahm.



Herkunftsland
Ort
Kooperative
Durchschnittshöhe
Topographie
Bodenbeschaffenheit
Niederschlag
Besonderes

Jamaika
Blue Mountain region
Wallenford Estate
940 - 1'120 m ü. M.
hügelig, leicht bergig
fruchtbare, saurer Boden
ca. 2300 mm pro Jahr
Der Jamaica Blue Mountain Kaffee wächst
in den Bergen von Jamaica. Er wird in
Holzfässern gelagert und besticht durch seine
Eleganz und unübertroffene Ausgewogenheit.



Botanische Art
Botanische Unterart
Erntemethode
Erntezeit

Exportzeit
Bohnengröße
Aufbereitungsart
Sackgröße

Arabica
Typica
Handlese
Erste lese September bis Januar /
Zweite lese Februar bis Juni
ab December
17-18
fully washed
Holzfässer 30 kg



Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse
die markierte Zubereitungsart.

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



Degustationsnotizen

Caramel, dunkle Schokolade, roter Apfel,
Mandel, frischer Rahm, gut ausbalanciert,
seidig und cremig

