

BLASERCAFÉ

1922

SINGLE ESTATE KAFFEE

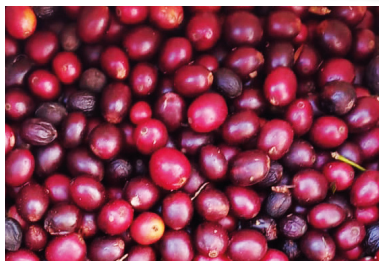
Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

TERROIR [SLV]

100 % RÜCKVERFOLGBAR

GPS -13.3951, -89.2211

**EL SALVADOR EL BÁLSAMO / ARABICA /
CASTILLO & BOURBON / ANAEROBIC NATURAL
/ 15+ / MOUNTAINOUS AREA / 1600 TO 1700
MASL / VOLCANIC SOIL / 15 TO 26 °C /
HANDPICKING**



EL SALVADOR EL BÁLSAMO

Dieser Kaffee stammt von den vulkanischen Hängen der Bergkette El Bálsamo in San Salvador. Die Region ist für ihr ideales Klima und den Anbau von Spezialitätenkaffee bekannt. Die Finca España befindet sich seit mehr als einem halben Jahrhundert im Besitz der Familie De Díaz Nuila.



Herkunftsland
Ort
Farm
Durchschnittshöhe
Topographie

Bodenbeschaffenheit
Temperatur
Niederschlag
Besonderes

El Salvador
San Salvador, El Bálsamo mountain range
Finca España
1600 bis 1700 m ü. M.
Vulkangebiet mit mässigen
bis starken Hanglagen
vulkanischer Boden
15 bis 26 °C
1800 bis 2500 mm pro Jahr
Der Anbau im Schatten und agroökologische
Praktiken optimieren das sensorische Profil
dieses Kaffees



Botanische Art
Botanische Unterart
Erntemethode
Erntezeit
Exportzeit
Bohnengrösse
Aufbereitungsart
Sackgrösse

Arabica
Castillo & Bourbon
Handlese
Dezember bis März
Februar bis Juli
15+
Anaerobic natural
69 kg



Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

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



Degustationsnotizen

Honig, Guave, reife Kirsche, Toffee, Kokos, seidig und flissend, ausbalancierte Säure, viel Süsse



Nora De Díaz Nuila hat die Kaffeefarm ihres Grossvaters geerbt und führt sie nun mit einer neuen Vision weiter.