



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 Balsamo 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



Botanische Art  
Botanische Unterart  
Erntemethode  
Erntezeit  
Exportzeit  
Bohnengröße  
Aufbereitungsart  
Sackgröße



## 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 fliessend, ausbalancierte Säure, viel Süsse

El Salvador  
San Salvador, El Balsamo 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

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



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