HERKUNFT EL SALVADOR · STRICTLY HIGH GROWN

EL SALVADOR SHG

81,5
SCA-SCORE

HELL UND NATÜRLICH SÜSS. AUS APANECA-ILAMATEPEC.

APFEL · SCHOKOLADE · LIMETTE · KARAMELL

HERKUNFT	REGION	ANBAUHÖHE (Ü. NN)
El Salvador	Apaneca-Ilamatepec	1.200 – 1.700 m

SIEBGRÖSSE	ERNTE	AUFBEREITUNG
Screen 16/18	November – März	Gewaschen

VULKANBÖDEN UND VIEL ERFAHRUNG

El Salvador SHG wächst vor allem in der Region Apaneca-Ilamatepec mit ihren vulkanischen Böden und idealem Klima. Auf 1.200 bis 1.700 Metern reifen die Kirschen langsam und entwickeln vielschichtige Aromen.

Viele Kleinbäuerinnen und -bauern und Familienbetriebe bauen hier seit Generationen Kaffee an. Immer mehr Farmen setzen auf Schattenanbau, wassersparende Aufbereitung und Bio- oder Rainforest-Alliance-Zertifizierung.

In der Tasse: Apfel, Schokolade, Limette und Karamell – mit heller Säure und natürlicher Süße.

CUPPING Skala 6–10

Säure	7,5
Körper	7,25
Balance	7,25
Duft und Aroma	7,25
Nachgeschmack	7,5
Geschmack	7,5
Gesamteindruck	7,25