HERKUNFT HONDURAS · STRICTLY HIGH GROWN

HONDURAS SHG

HELL UND AUSGEWOGEN SÜSS. AUS DEM HOCHLAND VON HONDURAS.

81,75
SCA-SCORE

APFEL | BRAUNER ZUCKER | KARAMELL

HERKUNFT	KONTINENT	ANBAUHÖHE (Ü. NN)
Honduras	Mittelamerika	1.200 – 1.800 m

SIEBGRÖSSE	ERNTE	AUFBEREITUNG
Screen 16/18	November – April	Gewaschen

VULKANBÖDEN UND KÜHLES KLIMA

Die Compañía Hondureña del Café (COHONDUCAFE) gehört zu den führenden Kaffeeexporteuren in Honduras. Sie arbeitet eng mit Kleinbäuerinnen und -bauern in Hochlagen wie Comayagua, Copán und Santa Bárbara zusammen.

Die Farmerinnen und Farmer pflegen ihren Kaffee mit traditionellen Methoden und achten auf Nachhaltigkeit. Kühles Klima und fruchtbare Vulkanböden schaffen ideale Bedingungen für hochwertigen Arabica.

In der Tasse: Apfel, brauner Zucker und Karamell – mit heller Säure und ausgewogener Süße.

CUPPING Skala 6–10

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