HERKUNFT KOLUMBIEN · SUPREMO

KOLUMBIEN SUPREMO

RUND UND AUSGEWOGEN. AUS DEN BERGEN KOLUMBIENS.

GRAPEFRUIT · MILCH-SCHOKOLADE · ROSINEN · LIMETTE

HERKUNFT	KONTINENT	ANBAUHÖHE (Ü. NN)
Kolumbien	Südamerika	1.300 – 1.650 m

SIEBGRÖSSE	ERNTE	VARIETÄTEN
Screen 17/18	Oktober – Februar	Caturra, Castillo, Typica

EIN STÜCK KOLUMBIANISCHER KULTUR

Kolumbien Supremo wächst hoch in den Bergen, wo Klima und Böden ideale Bedingungen bieten. Die Kirschen werden von Hand gepflückt, sobald sie reif sind, und sorgfältig zu Rohkaffee verarbeitet.

In der Tasse: Grapefruit, Milchschokolade, Rosinen und Limette – ausgewogen, mit feiner Süße und einer leichten fruchtigen Frische.

Ob Espresso, Handfilter oder French Press – Kolumbien Supremo passt zu jeder Zubereitung. Kaffee prägt die Geschichte und Kultur des Landes seit langer Zeit.

CUPPING Skala 6–10

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