



BLASERCAFÉ

1922

COOPERATIVA KAFFEE

Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

TERROIR [VIE]

100 % RÜCKVERFOLGBAR

GPS 21.22076, 103.89986

VIETNAM PHUC SINH / ARABICA CATIMOR
/ NATURAL / BEAN SIZE 14 - 18 / SON LA /
NORTH HIGHLAND OF VIETNAM / 1100 MASL
/ BAZAN SOIL / AVERAGE TEMP. 14-28 °C /
HANDPICKING / RAINFOREST ALLIANCE
CERTIFIED. FIND OUT MORE AT RA.ORG



VIETNAM PHUC SINH

Dieser Kaffee wächst im Hochland von Nord-Vietnam in der wunderschönen Ortschaft Son La. Durch die spezielle Beschaffenheit der roten Basalt-Erde, die Ideal für den Anbau von Kaffee geeignet ist, erhält der Kaffee eine frische Süsse und Aromen von Orange, Vanille und reifen Steinfrüchten.



Herkunftsland
Ort
Kooperative
Durchschnittshöhe
Topographie
Bodenbeschaffenheit
Temperatur
Niederschlag
Besonderes

Vietnam
Son La
Phúc Sinh Corporation
1100 m ü. M.
Hochland
Basalt-vulkanerde
14-28 °C
ca. 1200 mm pro Jahr
Dank der lokalen Präsenz der Phúc Sinh Corporation und Q-graded Cuppers wird besonders auf die erstklassige Qualität dieses Kaffees geachtet.



Botanische Art
Botanische Unterart
Erntemethode
Erntezeit
Exportzeit
Bohnengrösse
Aufbereitungsart
Sackgrösse

Arabica
Catimor
Handlese
November bis April
April
14-18
Natural
30 kg



Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

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

Degustationsnotizen

Reife Steinfrüchte, Orange, Vanille, Toffee, balancierte Säure- und Bitternoten, sehr viel Süsse, seidig und anschniegender

