



**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

