

b

BLASERCAFÉ
SUISSE 

SINGLE ESTATE KAFFEE

Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

TERROIR [CRI]

100 % RÜCKVERFOLGBAR

GPS 10.133296, -84.306731

COSTA RICA REINA ELIZABETH / ARABICA
CATURRA / BLACK HONEY / 15+ / SAN LUIS,
GRECIA, ALAJUELA / HILLY TO MOUNTAINOUS
/ 1500 MASL / VOLCANIC SOIL / 20 °C / SELEC-
TIVE HANDPICKING



COSTA RICA REINA ELIZABETH

Marvin Barrantes hat sich mit seiner Micro Mill Reina Elizabeth auf die Produktion von honey-processed Kaffee spezialisiert. Das Klima mit seinen hohen Tages- und kühlen Nachttemperaturen bietet zusammen mit Marvins Kompetenz und Engagement die besten Voraussetzungen dafür. Hinter dem aussergewöhnlichen Namen der Mill verbirgt sich eine rührende Geschichte: Marvin benannte seine Mill nach seiner verstorbenen Mutter Elizabeth und fügte ihr zu Ehren "Königin" hinzu.



Herkunftsland
Ort
Farm
Durchschnittshöhe
Topographie
Bodenbeschaffenheit
Temperatur
Niederschlag
Besonderes

Costa Rica
San Luis, Grecia, Alajuela
Reina Elizabeth
1500 m ü. M.
hügelig bis bergig
vulkanischer Boden
20 °C
1525 mm pro Jahr
Marvin achtet genau auf den richtigen Zeitpunkt der Ernte: in dieser perfekten Reife fördert die Schleimschicht den dichten Körper, die komplexe Süsse und das vielfältige Aroma.



Botanische Art
Botanische Unterart
Erntemethode
Erntezeit
Exportzeit
Bohnengrösse
Aufbereitungsart
Sackgrösse

Arabica
Caturra
selektive Handlese
Januar bis März
März bis August
15 +
black honey
69 kg



Zubereitung
Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

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



Degustationsnotizen
Rum, Trockenfrüchte, brauner Zucker
Viel Süsse, cremiges, saftiges Mundgefühl



Marvin Barrantes