

LA MIEL

コロンビア COE #15

TASTE: Mango flush,
cherry blush, black tea
bloom. Schweet!

マンゴー、チェリー、紅茶、スイート!

VARIETY 品種: Pink Bourbon

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Huila, Colombia

PRODUCER 生産者: Miguel Angel
Botina Ceron

ALTITUDE 標高: 1760m

ONE MORE THING: 「Single O Heroesシリーズ」でお届けするスーパーコーヒー達はそれぞれがユニークなスーパーパワーを持つ超絶スペシャルコーヒー集団です! 第一段でお届けするこのパワフルでテイスティなコーヒーは「ピンク・ブルボン」。完熟時はっと息を飲むほどきれいなピンクになるこのレアでエレガントな品種は、抽出したときのダイナミックかつスイートなテイストが自慢です。栽培や収穫が難しい品種のため、このような素晴らしい状態で私たちのものに届くためには、Miguelのような生産者の素晴らしい技術と絶え間ない努力が必要不可欠です。まさにコーヒーアヴェンジャーズ!

VARIETY NOTE: このレアな品種の名前は、完熟時の他に類をみないコーヒーチェリーの色に由来しています。熟練のピッカーでないと通常のチェリーの未熟状態の色と見分けるのが非常に難しいと言われてています。また、ピンクになるのはこの品種が劣勢遺伝子を持つことに関係しており、このため長期間にわたっての栽培が難しいとされています。つまりこのバラのように美しいコーヒーに出会えるチャンスはなかなかないということです。