

SPECIAL RESERVE ORIGIN

AURO- MAR GEISHA!

パナマ

TASTE: Cherry, pink
lemonade, mango & rose
チェリー、ピンクレモネード、
マンゴー、バラ

VARIETY 品種:
Geisha

PROCESS 精製方法:
Washed

ORIGIN 生産地:
Candela, Chiriqui

PRODUCER 生産者:
Brenes-Eleta
Family

ALTITUDE 標高:
1570-1770m

S I N G L E 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: パナマの高地エリアは、地理的要因による気候条件がGEISHA種を育てるにあたって、最適でユニークな結果をもたらすことは多くの人が知っているのではないのでしょうか。この地域でGEISHAやその他のスペシャルな品種が生産されているエリアはパナマで最も高い休火山VOLCÁN BARÚ(バルー火山)の周りになります。火山性土壌、標高の高さ、太平洋と大西洋の両サイドからくる気流、全てが相まって完璧な甘いコーヒーの木が育ち、実が成熟するのに理想的なコンディションが整うのです。

Panama's geographic location creates a unique climate condition that has been proven to be ideal for the production of highland Geisha coffee. The area where Geisha and other specialty coffees are produced are the lands that surround the dormant Volcán Barú, Panama's highest point. The volcanic soil, high altitude and wind currents from both the Pacific and Atlantic oceans all come together to create the perfect conditions required for the growth, maturity and sweetness of the perfect coffee cherry.