

0

Origin:

コロンビア

MARCELA
GESHA

Taste: Blackberry
& lime.

ブラックベリー&ライム

Process: Carbonic
Maceration.

Variety: Gesha.

Altitude:1460m.

One More Thing: このゲシャは、エル・ベルヘル農園で生産される中でも最も人気のあるコーヒーの一つです。このコーヒーは農園の中でも特別に選ばれた最も標高の高いエリアに植えられました。品種に合う土壌と気候条件を考慮して植えられたこのマルセラ・ロットは、格別な仕上がりになっていると言えるでしょう。完熟した実のみを使用して、カーボニックマセレーション発酵を52時間行い、その後ゆっくりと交互に日陰と日向で乾燥させられました。結果、この贅沢なコーヒーが生まれたのです。



**NO DEATH
TO COFFEE**

Proudly supporting
environmental projects
and World Coffee Research.

@single_ojapan