

Brasil Fazenda Canta Galo

1968 gründete José Carlos Vieira da Silveira in der hügeligen und teils zerklüfteten Landschaft mit steileren Hängen die 400 ha umfassende Farm, wovon 120 ha ausschließlich für den Kaffeeanbau genutzt werden. Die weiteren Flächen stehen für andere landwirtschaftliche Erzeugnisse zur Verfügung, wobei ein Großteil zum Schutz der Umwelt und Bio-Diversität unberührt bleiben. Senhor da Silveira's Bestreben war von Anfang an, Produktionsprozesse und Erntemethoden im Sinne von Qualität, Nachhaltigkeit und Umweltschutz zu optimieren. Diese Philosophie wird heute unter der Leitung seiner Frau und Kinder nach seinem Tod weitergelebt.



Fakten

Herkunftsland:	Brasilien
Region:	südliches Minas Gerais
Provinz:	Areado
Anbauhöhe:	950+ m ü. NN
Klima:	warm-trocken
Erntezeit:	Mai-September
Erntemethode:	Handernte "Picking"
Kaffeeart:	Arabica
Varietät:	Caturra und Catuaí
Aufbereitung:	Natural

Tassenprofil*

Noten von dunklem Kakao, geröstetem Malz und Walnuss. Im Abgang karamellierte Mandeln und Birne.

Säure*:	Körper*:	Aroma*:
4	6	7

(1= niedrig 10= hoch)

* Diese Faktoren variieren und werden durch die Röstung, Zubereitungsart und eigene Wahrnehmung (Geschmacksempfindung) beeinflusst.

© by

JÖRG'S KAFFEEWERKSTATT
DONAUGASSE 48
94474 VILSHOFEN AN DER DONAU
TEL: +49 (0)8541 9763352
MOB: +49 (0)151 53542559
MAIL: INFO@JOERGS-KAFFEEWERKSTATT.DE
WWW.JOERGS-KAFFEEWERKSTATT.DE

