

# Guatemala Finca La Maravilla

Auf der Finca La Maravilla produziert Don Mauricio Rosales seit nunmehr 21 Jahren hochwertigen Kaffee. Die Farm ist in sechs Grundstücken aufgeteilt, auf denen unterschiedliche Varietäten, wie Caturra, San Ramón und Bourbon, angebaut werden. Die Aufbereitung liegt Schwerpunktmäßig beim "Washed-Process".

Nachhaltigkeit und der Schutz der Umwelt nehmen in der täglichen Arbeit von Don Rosales einen hohen Stellenwert ein.



## Fakten

Herkunftsland:	Guatemala
Region:	Huehuetenango
Anbauhöhe:	1750+ m ü. NN
Klima:	warm-trocken
Erntezeit:	Januar-Mai
Erntemethode:	Handernte "Picking"
Kaffeeart:	Arabica
Varietät:	Caturra und Catuai
Aufbereitung:	Washed
Qualität:	SHB

## Tassenprofil\*

Vanille, karamellierte Haselnuss und etwas Aprikose. Saftig mit Anklängen von Honigmelone.

Säure*:	Körper*:	Aroma*:
6	7	8

(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**

