Jamaica – Blue Mountain

Rarität - Das Gold aus den blauen Bergen



Tassenprofil

Wo Nebel und Berge Magie erschaffen, entsteht dieser Spitzenkaffee. In den nebelverhangenen Blue Mountains Jamaikas reift er auf Vulkanböden zur Perfektion. Sein unverwechselbar mildes, seidiges Profil mit Noten von Milchschokolade und Paranuss sowie seine außergewöhnliche Harmonie machen ihn einzigartig.

Milchschokolade – Paranuss
schokoladig, sanft süß, nussig

Herkunft + Anbau

Region: Blue Mountains, östliches Jamaika
Höhenlage: 1.500 m ü. NN
Boden / Klima: Vulkanische Böden, Nebel und konstante Temperaturen
Produzent / Projekt: Wallenford Estate (traditionsreichstes Jamaica Blue Mountain Estate)



Botanik + Aufbereitung

Bohne: 100 % Arabica
Varietäten: Typica
Ernte: Selektive Handpflückung reifer Kirschen (Januar-Juli)
Aufbereitung: gewaschen (fully washed)
Trocknung: schonend sonnengetrocknet
Qualität / Sortierung: SCA Score 87 (Specialty Coffee), 100 % Jamaica Blue Mountain®, Grade 1, handverlesen

Nachhaltigkeit + Engagement

Der Jamaica Blue Mountain Wallenford Estate gehört zu den seltensten und begehrtesten Kaffees der Welt. Der Kaffee wird unter strengsten Auflagen kultiviert und ausschließlich in der geschützten Ursprungsregion produziert. Wallenford Estate ist das bekannteste und international renommierteste Anwesen der Region – ein Symbol für höchste Qualität und Prestige.

Angebaut im Nebel der Blue Mountains, profitieren die Bohnen von idealen Bedingungen, die für das langsame Reifen und die dichte Struktur sorgen. Mit einem SCA Score von 87 Punkten zählt er zu den besten Spezialitätenkaffees weltweit und bietet ein Tassenerlebnis von vollkommener Balance.