

Papua Neu Guinea - Sigri B



Florale Eleganz aus dem vulkanischen Waghi Valley



Tassenprofil

Die nährstoffreichen Vulkanböden und das kühle Hochlandklima im Waghi Valley bilden die Grundlage für diesen lebendigen Arabica. Sein saftiges, harmonisches Profil besticht durch einen geschmeidigen Körper, der von floralen Noten und fruchtigen Nuancen veredelt wird.

**Schokolade - Zitrone - Holunderblüte
würzig, samtig, floral, elegant**

Herkunft + Anbau

Region: Waghi Valley, Western Highland Province, Papua Neu Guinea
Höhenlage: 1.500 - 1.600 m ü. NN
Boden / Klima: Nährstoffreiche Vulkanböden, kühles Hochlandklima, reichlich Niederschlag
Produzent / Projekt: Carpenters Estates - Sigri Plantation (seit den 1950er Jahren)



Botanik + Aufbereitung

Bohne: 100 % Arabica
Varietäten: Arusha
Ernte: Selektive Handpflückung reifer Kirschen (Juni - Oktober)
Aufbereitung: gewaschen (washed), 3 Tage Fermentation, 1 Tag einweichen
Trocknung: schonend sonnengetrocknet
Qualität / Sortierung: Specialty Coffee, Klasse A, handsortiert

Nachhaltigkeit + Engagement

Die Sigri Plantation gilt als eines der renommiertesten Anbauggebiete des Landes und steht seit Jahrzehnten für exzellente Arabica-Qualität. Als eine der ältesten Plantagen Papua-Neuguineas hat sie Modellcharakter: Sie setzt konsequent auf nachhaltigen Anbau ohne chemische Pestizide und fördert durch Schattenbäume aktiv die Biodiversität.

Neben ökologischen Standards legt die Plantage großen Wert auf soziale Verantwortung. Sie unterstützt die lokalen Gemeinschaften gezielt durch soziale Projekte sowie den Ausbau von Schulen und der Gesundheitsversorgung.