Guatemala – Hochland-Kaffee

Aromatisch & ausgewogen – Genuss mit gutem Gewissen



Tassenprofil

Der Kaffee Guatemala stammt aus den Höhenlagen des guatemaltekischen Hochlands. Fruchtbare, mineralreiche Böden, kühle Nächte und die langsame Reifung der Kirschen verleihen ihm ein komplexes Aromaprofil. Das Ergebnis ist ein vollmundiger Genuss, der durch Noten von Schokolade, Vanille und roten Beeren besticht.

Schokolade – Vanille – rote Beeren
vollmundig, samtig, ausgewogen, würzig

Herkunft & Anbau

Region: Zentrales Hochland, Guatemala
Höhenlage: ca. 1.500 m ü. NN
Boden / Klima: Fruchtbare, mineralreiche Böden, mildes Hochlandklima
Produzent / Projekt: Kleinbäuerliche Familienbetriebe (Fincas)



Botanik & Aufbereitung

Bohne: 100 % Arabica
Varietäten: Bourbon, Catuaí,
Ernte: Selektive Handpflückung reifer Kirschen, mehrere Durchgänge
Aufbereitung: gewaschen (washed), aufbereitet im Ecotact-Verfahren
Trocknung: aufbereitet im Ecotact-Verfahren
Qualität / Sortierung: SCA Score 83+ (Specialty Coffee), SHB (Strictly Hard Bean), EP (European Preparation)

Nachhaltigkeit & Engagement

Das zentrale Hochland Guatemalas bietet mit fruchtbaren, mineralreichen Böden und mildem Klima ideale Bedingungen für den Kaffeeanbau. Das Zusammenspiel aus nährstoffreicher Erde und kühlen Nächten sorgt für eine besonders langsame Reifung der Kirschen, was die komplexe Aromenstruktur in der Tasse prägt.

Kleinbäuerliche Familienbetriebe bewirtschaften die Flächen in Handarbeit und sichern damit ihre wirtschaftliche Grundlage vor Ort. Dieser Kaffee steht damit nicht nur für klaren Geschmack, sondern auch für den direkten Bezug zu seiner Herkunft im guatemaltekischen Hochland.

Kaffeerösterei Kirmse | Prälat-Neun-Straße 4 | 94227 Zwiesel | Tel.: 09922 - 743 75 84 | www.kaffeeroesterei-kirmse.de