

GUATEMALA

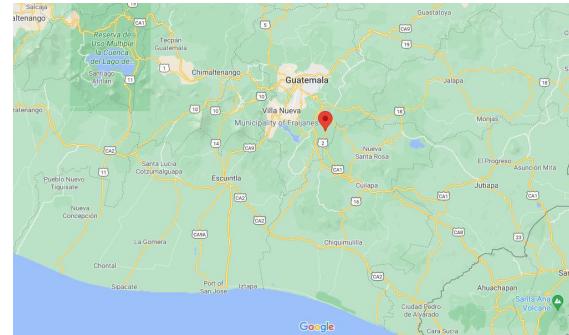
La Cumbre Estate

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country:	Guatemala
Region:	Fraijanes Plateau, Santa Catarina & San Jose Pinula
Altitude:	1.800 - 2.100 masl.
Farm:	La Cumbre Estate



La Cumbre Estate, is located in one of Guatemala's finest and most recognized coffee producing regions, the Fraijanes Plateau Region (D.O.C.), located between 1,800 and 2,100 masl (metres above sea level). The extremely rich soils in which our coffee grows, provide for a balanced yet rich flavours which deliver notes of a clean, bright, and strong cup with crisp acidity that give way to an apricot, blueberry and Swiss chocolate- toffee-nut flavour. It lingers a long and tasteful aftertaste.

Volcanic soil filled with pumice, very high altitude and an active volcano are characteristics that Fraijanes shares with nearby and also famous Antigua coffee. But plenty of rain, high and variable humidity, and a wider temperature range make Fraijanes a very different climate.

Pacaya volcano, the most active of Guatemala's volcanoes, supplies the region with a light deposit of ash every so often, giving the soil an important mineral boost. The dry season has lots of sun. Although clouds, fog and very heavy dew are common in the early morning, they burn off quickly so that all Fraijanes Plateau is sun dried.

Coffees

Bright

Persistent

Intense

Apricot

Blueberry

Toffee

Variety: Bourbon, Caturra, Catuaí, Obatá

Processing: Washed

Grade: SHB EP



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 (0)40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 (0)41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
Zeppelin Building, 1st floor
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Tel. +44 (0)20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericancoffee.de

GUATEMALA

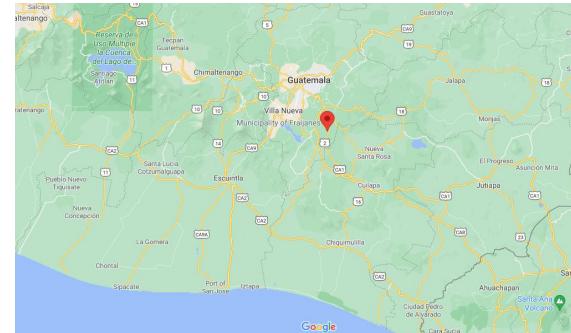
La Cumbre Estate

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land:	Guatemala
Region:	Frajanes Plateau, Santa Catarina & San Jose Pinula
Anbauhöhe:	1.800 - 2.100 masl.
Farm:	La Cumbre Estate



La Cumbre Estate befindet sich in einer der besten und bekanntesten Kaffeeanbaugebiete Guatemalas, der Region Frajanes Plateau (D.O.C.), die zwischen 1.800 und 2.100 m ü.d.M. liegt. Die extrem fruchtbaren Böden, auf denen unser Kaffee wächst, sorgen für ein ausgewogenes und dennoch reichhaltiges Aroma, das sich in einer sauberen, hellen und kräftigen Tasse mit knackiger Säure niederschlägt, die einem Aprikosen-, Heidelbeer- und Schweizer Schokoladen-Toffee-Nuss-Aroma Platz macht. Der Nachgeschmack ist lang anhaltend und geschmackvoll.

Der vulkanische Boden mit Bimsstein, die große Höhe und ein aktiver Vulkan sind Merkmale, die Frajanes mit dem nahe gelegenen und ebenfalls berühmten Antigua-Kaffee teilt. Aber viel Regen, hohe und variable Luftfeuchtigkeit und eine größere Temperaturspanne machen Frajanes zu einem ganz anderen Klima.

Der Vulkan Pacaya, der aktivste der guatemaltekischen Vulkane, schüttet von Zeit zu Zeit leichte Asche aus, die dem Boden einen wichtigen Mineralienschub verleiht. In der Trockenzeit gibt es viel Sonne. Obwohl Wolken, Nebel und sehr starker Tau in den frühen Morgenstunden üblich sind, verbrennen sie schnell, so dass das gesamte Frajanes-Plateau von der Sonne getrocknet ist.

Kaffees

Hell

Langanhaltend

Intensiv

Aprikose

Blaubeeren

Toffee

Varietäten: Bourbon, Caturra, Catuaí, Obatá

Aufbereitung: Washed

Grade: SHB EP

