



PANAMA HARTMANN NATURAL ESPRESSO - LIMITED EDITION

Cassis, kruidig, noten, zoet, perzik.

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2018

Land van herkomst:

Panama.

Koffiesoort:

100% Arabica, catuai, caturra, lot 3.

Koffieplantage:

Finca Hartmann, district Volcan, op de hellingen van de Volcan Baru, Noord-west Panama, tussen 1300 en 1800 meter.

Achtergrond:

Vier broers en één zus hebben het stokje overgenomen van hun vader Ratibor Hartmann. Zij 'runnen' deze plantage vol passie. Ieder heeft zijn eigen specialiteit van verkoper tot teeltexpert. Al 20 jaar importeren wij deze koffie. De Hartmann plantage bevindt zich op de hellingen en toppen van de Talamanca bergketen. Deze strook bergen loopt vanaf het Santa Clara district over de grens naar Costa Rica. De plantage ligt in het tropisch regenwoud, dicht tegen het nationaal park l'Amistad. Deze arabica koffie is afkomstig van de variëteiten catuai, typica, caturra en pache. De koffiestruiken profiteren van de tropische bomen die hier voor schaduw zorgen. De Birdsong heeft zijn naam te danken aan de vele vogels die zich nestelen op de plantage, ook in de koffiestruiken. Er zijn door vogelaars meer dan 280 soorten gespot. Boven in de plantage ligt de natuurlijke waterbron Ojo de Aqua, oog van het water.

Smaakindicatie:

Geuren van blauwe bes en gebakken appel met kwark en amandelschaafsel. Smaak van pruimen, gecaramelliseerde warme appel, licht gezoete amandel, wijnachtig, iets chocolade.

Zetmethode:

Of je nu de filter of de espressokoffie gebruikt, deze koffie is op welke manier dan ook in één woord bijzonder.

