深く豊かな香り、ワインのようなフルーティーな風味と十分なコク、世界最高級のコーヒーです。

この珈琲豆は世界最高級の品質認定 2008 年カップオブエクセレンスを受賞したコーヒー豆です。私どもが世界のコーヒー会社と競合の末、世界オークションで落札し直輸入した価値ある珈琲豆です。

このコーヒー豆はニカラグア北部のアドレス地方の高原のアルフレード共同組合にて作られています。この協同組合では沢山の小規模農家が有機コーヒー栽培農法に代々、真剣に取り組んでいます。収穫は最高品質のコーヒーの為に 11 月～3 月の間に赤く熟したコーヒーの実を手摘みし、新鮮で綺麗な水で精製しています。

◆加藤珈琲店カッピングチームの評価

氏名	Fragrance Aroma	Flavor	Aftertaste	Acidity	Body	Uniformity	Balance	Clean Cup	Sweetness	Overall	評価 100 点
木村	8	10	9	7	9	8	8	9	8	8	84
	リッチな口当たり。厚みのあるボディで、後味の余韻が長く、ビターチョコレートやワインの様な風味です。										
橋本	9	9	10	6	8	8	8	9	10	9	86
	ビターチョコレートのような風味を感じ、カシューナッツのようなまろやかさが口の中に残ります。										
高井	8	9	9	7	9	8	9	9	8	9	85
	甘くスパイシーな香り、そしてカカオのような風味の中に繊細な酸味と甘味がある。また、しっかりとした深みのあるコクがあり、飲み込んだ後も口の中に余韻が長続きする。										