

2009年カップオブエクセレンス受賞

ホンジュラス ラ・カンバー

ココナッツミルクやミルクチョコレートを思わせる風味、クリーミーな舌触りとアーモンドのような余韻、世界最高級のコーヒーです。

ペドロ・アントニオ・マルティネスさんが農園主を務めるラ・カンバー農園ではホンジュラス・ブエノスアイレスの高度 1180mに位置しており、その広さは20ヘクタールに及び、その内の15ヘクタールでコーヒーが栽培されています。

栽培されている品種はパカマラ種で、水洗後、日光によって乾燥させます。

パッションフルーツ、アプリコット、マンゴー、ココナッツミルク、ミルクチョコレートのような風味・香りと、オレンジのような酸味、クリーミーでアーモンドのような余韻が特徴のコーヒーです。

Property Characteristics:	Coffee Characteristics:
Farm: La Cumbre	Variety: Pacamara
Farmer: Pedro Antonio Martínez	Processing System: Wet mill and sun dried in patios
Rank: 35	Lot Size: 50 boxes
City: Buenos Aires	Pounds: 3,803.00
Region: El Paraíso	International Jury Score: 84.75
Country: Honduras	Cupping Number #: 931
Farm Size: 20.00 Hectares	Winning Bidder: honuKATOCOFFEE Inc.
Coffee growing area: 15.00 Hectares	Top Jury Descriptions: aroma/flavor: passionfruit, apricot, mango, coconut milk, milk chocolate; acidity: orange-like, light; other notes: creamy, almond in finish
Altitude: 1180 masl	
Certification: None	