



## BRAZIL SUL DE MINAS

100 % ARABICA

**Region:** Sul de Minas, Serra do Pou d'Alho **Höhe:** 1.100 – 1.200 m **Art:** 100 % Arabica **Varietäten:** Bourbon, Catuai, Mundo Nuovo, Canário, Topásio, Icutú, Rubi **Aufbereitung:** halbtrocken **Geschmack:** mild, schokoladig mit eleganter Süße

### Röstung



### Zubereitung



## Sanfter Brasilianer

Aromen von süßen, getrockneten Pflaumen und Schokolade entfalten sich bereits beim ersten Nippen an dieser Kaffeespezialität im gesamten Mundraum. Dank seines feinen Körpers und seines milden Charakters steht der Sul de Minas sowohl bei Filterkaffee als auch bei Mokka Fans hoch im Kurs. Eine kleine Gruppe von Bauern und Bäuerinnen baut in der Region rund um den »Monte Mirantex«, einem der ältesten Kaffeeanbauggebiete Brasiliens, Arabica Kaffeevarietäten an. Nur die reifsten Kirschen werden weiterverarbeitet und weiteren Selektionen und Prüfungen unterzogen. Jene Lots, welche allen Anforderungen genügen, dürfen den Namen »Pergamino Sul de Minas« tragen.